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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
1/04/2024	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	18,1	5060324,,	5/03/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	95,5	10/12/2023	15/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	AZUCAR	15	300124,,	29/01/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,4	23/10/2023	23/04/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	CUCHUCO DE MAIZ	7	10-01,,	1/10/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/04/2024	5:00 a. m.	ESPAGUETTI PASTA	18,6	12-24-2024	23/04/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	4,5	435H2148	23/10/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	LENTEJA	11,5	08404 - 512	20/08/2025 - 22/08/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	MIEL DE ABEJAS	2,7	72330112 - 0042023	18/10/2026 - 10/07/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	MIGA DE PAN	2	19,4735223	16/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	OREGANO	0,4	12/07/2023	12/07/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	PANELA	2,5	PA1402124 - PH200224	14/07/2024 - 20/08/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	SAL DE MESA	5	402231021	402231021	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
1/04/2024	5:00 a. m.	BANANO	25,7	1/04/2024	7/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	FRESA	10	1/04/2024	7/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	LIMÓN	9,8	1/04/2024	7/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	MANZANA	45,2	1/04/2024	7/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	MELON	26	1/04/2024	7/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	NARANJA	40	1/04/2024	7/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	PAPAYA	26	1/04/2024	7/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	PERA	26,4	1/04/2024	7/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	UCHUVA	7	1/04/2024	7/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	FRESA	10	74	20/09/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	GUAYABA	25	077-063	20/09/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	LULO	25	075-077	20/09/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	MARACUYA	25	081-068	20/09/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	MORA	35	073-065	20/09/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	TOMATE DE ARBOL	25	066-076	20/09/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	UVA	7	58	20/08/2024	18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
1/04/2024	5:00 a. m.	HUEVOS	117	126,.	10/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	41,4	22/03/2024	22/04/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	43,2	22/03/2024	22/04/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	36,8	18/03/2024	19/04/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES MOLIDA	36,7	19/03/2024	19/04/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	3	19/03/2024	19/04/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	MENUDO DE RES	4,5	19/03/2024	19/04/2024	-4 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	72,7	19/03/2024	19/04/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
1/04/2024	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	2,4	503,, - 078	3/07/2024 - 15/06/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	HELADO	8,1	79985 - 005626734	2/03/2026 - 07/03/2026	-19 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	324	04855LB6 - 05957PB3 - 02551LB6	17/05/2024 - 28/05/2024 - 24/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	7,5	65	4/04/2024	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	6,6	68	27/04/2024	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
1/04/2024	5:00 a. m.	AGUACATE	38,2	1/04/2024	7/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	AJO	5,3	1/04/2024	7/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	36,5	1/04/2024	7/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	16,5	1/04/2024	7/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	31,7	1/04/2024	7/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	CILANTRO	8,2	1/04/2024	7/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	ESPINACA	16,9	1/04/2024	7/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	GUASCAS	2,8	1/04/2024	7/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	HABICHUELA	21,4	1/04/2024	7/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	LAUREL	0,5	1/04/2024	7/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	LECHUGA	21,5	1/04/2024	7/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	13,1	1/04/2024	7/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	PEREJIL	1,7	1/04/2024	7/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	19,2	1/04/2024	7/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	85,8	1/04/2024	7/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	TOMILLO	0,4	1/04/2024	7/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	ZANAHORIA	70,4	1/04/2024	7/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	PAPA COMUN	157,9	1/04/2024	7/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	53,3	1/04/2024	7/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	58	1/04/2024	7/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	16,6	1/04/2024	7/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
6/04/2024	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	17,5	26022024,,	26/02/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	109,8	31,,	30/12/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6,5	50369,,	20/06/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	AZUCAR	15	300124,,	29/01/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,4	23/10/2023	23/04/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	CONCHITAS PASTAS	6,5	49,5H1226	6/12/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	CUCHUCO DE TRIGO	6,5	01-04 / 10-01	4/1/2025 - 01/10/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	FECULA DE MAIZ	2,5	443,,	8/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	GARBANZO SECO	11,5	50314 - 50314	20/8/2025 -	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	LECHE CONDENSADA	2,6	0412231,,	31/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	MARGARINA	1,6	6031123M2	3/06/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	OREGANO	0,2	20/11/2022	28/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	SAL DE MESA	3,7	402241091	402241091	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	UVAS PASAS	2,5	2068,,	20/02/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
6/04/2024	5:00 a. m.	BANANO	47,2	6/04/2024	14/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	FRESA	29	6/04/2024	14/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	LIMÓN	3,6	6/04/2024	14/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	MANZANA	31,4	6/04/2024	14/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	MELON	26	6/04/2024	14/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	NARANJA	37,25	6/04/2024	14/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	PERA	28,1	6/04/2024	14/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	PIÑA	13,5	6/04/2024	14/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	CURUBA	25	083,,	20/10/2024	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	FEIJOA	25	072,,	20/09/2024	-17 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	GUANABANA	25	084,,	20/10/2024	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	GUAYABA	25	086,,	20/10/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	MANGO	25	085,,	20/10/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	MORA	25	087,,	20/10/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
6/04/2024	5:00 a. m.	HUEVOS	108	5/05/2024	5/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	39,6	5/04/2024	5/05/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	42,7	5/04/2024	5/05/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	36,4	1/04/2024	25/04/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	36,2	2/04/2024	25/04/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	4	2/04/2024	25/04/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	72,4	2/04/2024	25/04/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
6/04/2024	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	4	078-A20817 - F1803202	2024 - 14/04/2024 - 16/06/	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	HELADO	8,1	NOO5626734 - 815110	7/3/2026 - 18/03/2026	-19 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	313	08051MB3 - 08257MB2	18/6/2024 - 20/06/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	25	087,,	26/04/2024	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
6/04/2024	5:00 a. m.	ACELGA	26,6	6/04/2024	14/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	AGUACATE	26	6/04/2024	14/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	AJO	5	6/04/2024	14/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	35,4	6/04/2024	14/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	CALABAZA O CALABACIN	11,8	6/04/2024	14/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	19,8	6/04/2024	14/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	24,5	6/04/2024	14/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	CILANTRO	6,1	6/04/2024	14/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	HABICHUELA	39,1	6/04/2024	14/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	LAUREL	0,2	6/04/2024	14/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	LECHUGA	23,1	6/04/2024	14/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	11,3	6/04/2024	14/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	PEREJIL	1,3	6/04/2024	14/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	18,5	6/04/2024	14/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	15,5	6/04/2024	14/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	TOMILLO	0,4	6/04/2024	14/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	ZANAHORIA	78,1	6/04/2024	14/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	ARRACACHA	13,8	6/04/2024	14/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	PAPA COMUN	170	6/04/2024	14/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	35	6/04/2024	14/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	29	6/04/2024	14/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	13,4	6/04/2024	14/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	5:00 a. m.	YUCA	11	6/04/2024	14/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
13/.4/2024	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	13,9	305032417	5/03/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/.4/2024	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	109,8	N31	12/30/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	ATUN EN AGUA * 1108 GM	260	28423LASJA	11/10/2027	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/.4/2024	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6,5	50369	06/20/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/.4/2024	5:00 a. m.	AZUCAR	15	300124,,	26/01/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/.4/2024	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,4	23/10/2023	23/04/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/.4/2024	5:00 a. m.	CONCHITAS PASTAS	6,5	49-5H12-39	8/12/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/.4/2024	5:00 a. m.	CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	6,5	45394	4/12/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/.4/2024	5:00 a. m.	FECULA DE MAIZ	0,5	443	8/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/.4/2024	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	6,5	8-3H 19-29	19/02/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/.4/2024	5:00 a. m.	FRIJOL CARGAMANTO SECO	11,5	S12	13/01/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/.4/2024	5:00 a. m.	HARINA DE TRIGO	0,5	18/02/2024	18/12/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/.4/2024	5:00 a. m.	LECHE CONDENSADA	2,4	412231	31/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/.4/2024	5:00 a. m.	MARGARINA	6,25	6031123M2	3/06/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/.4/2024	5:00 a. m.	MAYONESA	5,5	4 033 19-10/24022206/231102/23111610	2/08/2024;24/12/24;03/09/24;17/09/24	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/.4/2024	5:00 a. m.	OREGANO	0,1	12/07/2023	12/07/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/.4/2024	5:00 a. m.	SAL DE MESA	3,7	402241511	402241511	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
13/04/2024	5:00 a. m.	BANANO	24	13/04/2024	21/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	FRESA	30	13/04/2024	21/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	LIMÓN	3,3	13/04/2024	21/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	MANZANA	16	13/04/2024	21/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	MELON	26	13/04/2024	21/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	NARANJA	12,3	13/04/2024	21/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	PAPAYA	26	13/04/2024	21/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	PERA	33,8	13/04/2024	21/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	UVA	20	13/04/2024	21/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	GUAYABA	25	092-086	10/20/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	LULO	25	094-071	10/20/2024;09/20/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	MANGO	25	093-085	10/20/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	MARACUYA	25	091-068	10/20/2024;09/20/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	MORA	25	087-073	10/20/2024;09/20/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	TOMATE DE ARBOL	25	089-066	10/20/2024;09/20/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
13/04/2024	5:00 a. m.	HUEVOS	108	Y29	10/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	19,8	12/04/2024	12/05/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	84	12/04/2024	12/05/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	35,9	9/04/2024	2/05/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	5	9/04/2024	2/05/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	PAJARILLA DE RES	18,8	9/04/2024	2/05/2024	4 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	35,9	9/04/2024	2/05/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
13/04/2024	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	4,6	050-072-078-503	19/05/24;09/06/24;16/06/2024;03/07/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	HELADO	15,7	14112-815110	16/03/26;18/03/2026	-19 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	394	04855LB6-0805IMB3	17/05/2024;18/06/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	7,5	87	26/04/2024	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	7	068-094	27/04/2024;23/05/2024	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
13/04/2024	5:00 a. m.	AGUACATE	26,4	13/04/2024	21/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	AJO	5,3	13/04/2024	21/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	71,4	13/04/2024	21/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	CALABAZA O CALABACIN	22,2	13/04/2024	21/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	3	13/04/2024	21/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	34	13/04/2024	21/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	CILANTRO	6,6	13/04/2024	21/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	ESPINACA	26,6	13/04/2024	21/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	HABICHUELA	49	13/04/2024	21/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	LAUREL	0,3	13/04/2024	21/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	LECHUGA	13,3	13/04/2024	21/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	5,8	13/04/2024	21/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	PEREJIL	4,7	13/04/2024	21/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	5,3	13/04/2024	21/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	24,5	13/04/2024	21/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	TOMILLO	0,3	13/04/2024	21/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	ZANAHORIA	85,8	13/04/2024	21/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	PAPA COMUN	133	13/04/2024	21/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	49	13/04/2024	21/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	57	13/04/2024	21/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	38,4	13/04/2024	21/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
20/04/2024	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	23,6	26022024,,	26/02/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	93,7	05,,	10/06/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE SECA	11,1	6428	20/08/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6,5	50369,,	20/06/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	AZUCAR	15	040424,,	1/04/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	CEBADA PERLADA	6,5	12.04./11-05	4/12/2024-05/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	ESPAGUETTI PASTA	18,3	20042405 / 299042314	07/132025 / 18/04/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	4,4	325-1840	8/08/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	MAYONESA	2,1	24022206,,	24/12/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	MIEL DE ABEJAS	2,5	07233011-23	18/10/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	MIGA DE PAN	3,6	28010 - 195135223	29/05/2024 - 16/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	OREGANO	0,2	28/11/2022	28/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	SAL DE MESA	3,6	212093511	212093511	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
20/04/2024	5:00 a. m.	BANANO	23,8	20/04/2024	28/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	FRESA	49,5	20/04/2024	28/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	LIMÓN	6,4	20/04/2024	28/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	MANZANA	17,2	20/04/2024	28/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	NARANJA	39,8	20/04/2024	28/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	PAPAYA	25,5	20/04/2024	28/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	PERA	64	20/04/2024	28/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	FEIJOA	25	072,,	20/09/2024	-17 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	FRESA	25	097,,	20/10/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	GUANABANA	25	098,,	20/10/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	GUAYABA	25	100,,	20/10/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	MARACUYA	25	095,,	20/10/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	MORA	25	096,,	20/10/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
20/04/2024	5:00 a. m.	HUEVOS	230	Y29	10/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	38,7	19/04/2024	19/05/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	41,7	19/04/2024	19/05/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	35,7	15/04/2024	9/05/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	35,7	16/04/2024	9/05/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES MOLIDA	71,4	16/04/2024	9/05/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	3,6	16/04/2024	9/05/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
20/04/2024	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	2,4	072,,	9/06/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	HELADO	6,5	83263 - 814112	5/04/2026 - 16/03/2026	-19 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	316,7	08257MB3 - 05957PB1	20/06/2024-28/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	12,5	87	26/04/2024	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	6,5	094,,	23/05/2024	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
20/04/2024	5:00 a. m.	AGUACATE	20,3	20/04/2024	28/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	AJO	5,1	20/04/2024	28/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	26,8	20/04/2024	28/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	9,4	20/04/2024	28/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	31,6	20/04/2024	28/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	CILANTRO	8,4	20/04/2024	28/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	ESPINACA	10,5	20/04/2024	28/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	HABICHUELA	42,4	20/04/2024	28/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	LAUREL	0,3	20/04/2024	28/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	LECHUGA	12,3	20/04/2024	28/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	11,5	20/04/2024	28/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	PEPINO COHOMBRO	16,1	20/04/2024	28/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	PEREJIL	3	20/04/2024	28/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	7,6	20/04/2024	28/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	REMOLACHA	21,5	20/04/2024	28/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	76,9	20/04/2024	28/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	TOMILLO	0,4	20/04/2024	28/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	ZANAHORIA	80,1	20/04/2024	28/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	PAPA COMUN	207	20/04/2024	28/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	85,5	20/04/2024	28/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	12,8	20/04/2024	28/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/04/2024	5:00 a. m.	YUCA	35,4	20/04/2024	28/04/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
27/04/2024	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	10	X26122317	25/12/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/04/2024	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	32,3	32	30/12/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/04/2024	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE SECA	5	41332,.	20/04/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/04/2024	5:00 a. m.	AZUCAR	5	30424-070224	1/4/2026-06/02/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/04/2024	5:00 a. m.	CUCHUCO DE MAIZ	6,5	06-01, .-01-20	1/6/2024-20/01/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/04/2024	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	4,5	8,3H19-29 - 1-5H00-05	19/2/2025-08/01/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/04/2024	5:00 a. m.	OREGANO	0,125	28/11/2022	28/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/04/2024	5:00 a. m.	SAL DE MESA	1,3	4040131791	4040131791	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
27/04/2024	5:00 a. m.	LIMÓN	4,2	27/04/2024	5/05/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	5:00 a. m.	MANZANA	27,2	27/04/2024	5/05/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	5:00 a. m.	PERA	30	27/04/2024	5/05/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	5:00 a. m.	MORA	25	96,,	20/10/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
27/04/2024	5:00 a. m.	TOMATE DE ARBOL	25	89	20/10/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
27/04/2024	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	42	19/04/2024	19/05/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/04/2024	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	35,8	15/04/2024	9/05/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/04/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	1	16/04/2024	9/05/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/04/2024	5:00 a. m.	MENUDO DE RES	4,1	21/04/2024	14/05/2024	-4 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
27/04/2024	5:00 a. m.	HELADO	7.7	N005624779-84055-814112-N005635219	5/3/2026-12/04/2026-16/03/2026-14/03/2026	-19 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/04/2024	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	125	08257MB3-08051MB3-083TIMB2	20/06/2024-18/06/2024-21/06/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
27/04/2024	5:00 a. m.	AJO	1,8	27/04/2024	5/05/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	19,2	27/04/2024	5/05/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	9,9	27/04/2024	5/05/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	8,6	27/04/2024	5/05/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	5:00 a. m.	CILANTRO	2,6	27/04/2024	5/05/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	5:00 a. m.	HABICHUELA	10,6	27/04/2024	5/05/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	5:00 a. m.	LAUREL	0,2	27/04/2024	5/05/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	5:00 a. m.	PEREJIL	1,7	27/04/2024	5/05/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	8,2	27/04/2024	5/05/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	41,4	27/04/2024	5/05/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	5:00 a. m.	TOMILLO	0,1	27/04/2024	5/05/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	5:00 a. m.	ZANAHORIA	34,3	27/04/2024	5/05/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	5:00 a. m.	PAPA COMUN	55	27/04/2024	5/05/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	13,4	27/04/2024	5/05/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	28,5	27/04/2024	5/05/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
2/03/2024	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	17,8	26/12/2023	26/12/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	93,7	10/12/2024,,	15/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	AZUCAR	15	300124	29/01/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,4	23/10/2023	23/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	CUCHUCO DE MAIZ	6,5	06-01,,	1/06/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	ESPAGUETTI PASTA	19	5-2H0044-471H0654	30/1/2025-26/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	4,5	32,5H18-39	9/08/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	LENTEJA	11,5	47313-512-110-39389	20/5/2025-22/08/2024-07/06/2024-20/03/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	MIEL DE ABEJAS	2,8	723301123	18/10/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	MIGA DE PAN	2	195135223	16/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	OREGANO	0,125	12/07/2023	12/07/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	PANELA	2	14/1/2024-31/01/2024	14/7/2024-31/07/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	SAL DE MESA	3,8	3072421791	3072421791	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
2/03/2024	5:00 a. m.	BANANO	24	2/03/2024	10/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	FRESA	13,8	2/03/2024	10/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	LIMÓN	9,7	2/03/2024	10/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	MANZANA	44,4	2/03/2024	10/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	MELON	26	2/03/2024	10/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	NARANJA	32,9	2/03/2024	10/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	PAPAYA	25,4	2/03/2024	10/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	PERA	30	2/03/2024	10/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	UCHUVA	7	2/03/2024	10/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	FRESA	9	48	20/08/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	GUAYABA	25	042..	20/08/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	LULO	25	44	20/08/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	MARACUYA	25	046..	20/08/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	MORA	35	047..	20/08/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	TOMATE DE ARBOL	25	52	20/08/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	UVA	7	58	20/08/2024	18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
2/03/2024	5:00 a. m.	HUEVOS	115	24/03/2024	24/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	41,6	1/03/2024	1/04/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	42,6	1/03/2024	1/04/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	36,3	24/02/2024	18/03/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES MOLIDA	36,2	25/02/2024	18/03/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	2,7	25/02/2024	18/03/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	MENUDO DE RES	5	25/02/2024	18/03/2024	-4 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	72,3	25/02/2024	18/03/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
29/02/2024	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	2,95	341-01-02-2024 / 5RSA2-0817	12/06/2024 - 03/03/2024 - 14/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
29/02/2024	5:00 a. m.	HELADO	8,7	76778-77996	01/02/2026-23/02/2026	-19 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
29/02/2024	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	316	048552B6-04352VB6	17/5/2024-12/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
29/02/2024	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	15	52-054	22/3/2024-24/03/2024	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
29/02/2024	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	7	46-053	5/4/2024-12/04/2024	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
2/03/2024	5:00 a. m.	AGUACATE	41,7	2/03/2024	10/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	AJO	5,3	2/03/2024	10/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	35,6	2/03/2024	10/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	16,3	2/03/2024	10/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	31,3	2/03/2024	10/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	CILANTRO	8	2/03/2024	10/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	ESPINACA	25	2/03/2024	10/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	GUASCAS	3	2/03/2024	10/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	HABICHUELA	21,2	2/03/2024	10/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	LAUREL	0,7	2/03/2024	10/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	LECHUGA	21,2	2/03/2024	10/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	13	2/03/2024	10/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	PEREJIL	2	2/03/2024	10/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	19,1	2/03/2024	10/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	84,3	2/03/2024	10/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	TOMILLO	0,4	2/03/2024	10/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	ZANAHORIA	69,3	2/03/2024	10/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	PAPA COMUN	156	2/03/2024	10/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	52,3	2/03/2024	10/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	57	2/03/2024	10/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	16,3	2/03/2024	10/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
9/03/2024	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	17,5	26/12/2023	26/12/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	109,8	3/10/2023	10/09/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6,5	31,322-50369-25352	20/2/2025-20/06/2025-20/12/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	AZUCAR	15	300124,.	29/01/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,5	24/11/2022	24/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	CONCHITAS PASTAS	6,5	49-5-12-28	6/12/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	CUCHUCO DE TRIGO	6,5	10-01,,	1/10/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	FECULA DE MAIZ	2,5	443,.	8/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	GARBANZO SECO	11,5	06422-02405	20/8/2025-20/07/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	LECHE CONDENSADA	2,4	0412231,.	31/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	MARGARINA	1,6	6031123M2	3/06/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	OREGANO	0,3	12/7/2023-28/11/2022	12/7/2025-28/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	SAL DE MESA	3,7	3072421791	3072421791	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	UVAS PASAS	2,5	2068-2068	22/8/2025-20/12/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
9/03/2024	5:00 a. m.	BANANO	47,2	9/03/2024	17/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	FRESA	28,6	9/03/2024	17/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	LIMÓN	3,6	9/03/2024	17/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	MANZANA	69,3	9/03/2024	17/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	MELON	26	9/03/2024	17/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	NARANJA	41	9/03/2024	17/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	PIÑA	13,1	9/03/2024	17/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	CURUBA	25	060-006	20/09/2024	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	FEIJOA	25	050-034	20/08/2024	-17 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	GUANABANA	25	061..	20/09/2024	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	GUAYABA	25	063..	20/09/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	MANGO	25	062..	20/09/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	MORA	25	065-047	20/09/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
9/03/2024	5:00 a. m.	HUEVOS	108	24/03/2024	24/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	42,6	8/03/2024	8/04/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	42,2	8/03/2024	8/04/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	36,2	2/03/2024	26/03/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	36,15	5/03/2024	28/03/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	3,6	5/03/2024	28/03/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	71,4	5/03/2024	28/03/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
9/03/2024	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	4	341-0502A3V	12/6/2024-19/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	HELADO	7,7	77996	23/02/2026	-19 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	312	04855LB6-03254AB5-04352VB4	17/3/2024-11/04/2024-12/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	24,2	54-052	24/3/2024-22/03/2024	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
9/03/2024	5:00 a. m.	ACELGA	26,6	9/03/2024	17/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	AGUACATE	26	9/03/2024	17/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	AJO	5,8	9/03/2024	17/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	35,4	9/03/2024	17/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	CALABAZA O CALABACIN	11,7	9/03/2024	17/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	19,9	9/03/2024	17/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	24,5	9/03/2024	17/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	CILANTRO	6,03	9/03/2024	17/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	HABICHUELA	39	9/03/2024	17/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	LAUREL	0,2	9/03/2024	17/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	LECHUGA	23	9/03/2024	17/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	11,6	9/03/2024	17/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	PEREJIL	1,3	9/03/2024	17/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	18,1	9/03/2024	17/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	14,5	9/03/2024	17/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	TOMILLO	0,4	9/03/2024	17/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	ZANAHORIA	78,1	9/03/2024	17/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	ARRACACHA	13,8	9/03/2024	17/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	PAPA COMUN	170,3	9/03/2024	17/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	34,4	9/03/2024	17/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	29,4	9/03/2024	17/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	13,15	9/03/2024	17/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/03/2024	5:00 a. m.	YUCA	11	9/03/2024	17/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
16/03/2024	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	11,9	26/12/2023	16/12/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	109,8	3/10/2023	10/09/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	ATUN EN AGUA * 1108 GM	259	28423LASL	11/10/2027	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6,5	50369,,	20/06/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	AZUCAR	15	300124,,	29/01/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,4	23/10/2023	23/04/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	CONCHITAS PASTAS	6,5	49,5H12-26	6/12/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	6,5	10-01,,-05/11/2023-12-04	1/10/2024-05/11/2024-04/12/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	FECULA DE MAIZ	0,5	443,,	8/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	6,5	1-5H0005 - 43-5-H2148	6/1/2025-23/10/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	FRUOL CARGAMANTO SECO	11,5	43377-512-512	20/4/2025-13/01/2025-13/01/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	HARINA DE TRIGO	0,5	10/12/2023	10/10/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	LECHE CONDENSADA	2,6	0412231,,	31/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	MARGARINA	6,2	6031123M2	3/06/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	MAYONESA	5,4	2311021 1,,-2311161001-40331910-40310535	3/9/2024-17/09/2024-02/08/2024-31/07/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	OREGANO	0,125	28/11/2022	28/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	SAL DE MESA	3,7	3072421791	3072421791	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
16/03/2024	5:00 a. m.	BANANO	24,5	16/03/2024	24/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	FRESA	29,4	16/03/2024	24/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	LIMÓN	1,9	16/03/2024	24/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	MANZANA	70,1	16/03/2024	24/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	MELON	22,6	16/03/2024	24/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	NARANJA	13	16/03/2024	24/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	PAPAYA	26,5	16/03/2024	24/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	UVA	20	16/03/2024	24/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	GUAYABA	25	063.,	20/09/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	LULO	25	071-026	20/09/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	MANGO	25	070-062	20/09/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	MARACUYA	25	068.,	20/09/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	MORA	25	065.,	20/09/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	TOMATE DE ARBOL	25	066.,	20/09/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
16/03/2024	5:00 a. m.	HUEVOS	108	5EPUPUT	25/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	19,6	15/03/2024	15/04/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	83,4	15/03/2024	15/04/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	35,7	12/03/2024	5/04/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	4,5	12/03/2024	5/04/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	PAJARILLA DE RES	19,3	12/03/2024	5/04/2024	4 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	36,2	5/03/2024	28/03/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
16/03/2024	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	4,6	503,-0502A3V	3/7/2024-19/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	HELADO	13,2	N005555428,-79985-79985	04/01/2026 - 02/03/2026-02/03/2026	-19 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	394	05957PB3	28/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	7,5	65	4/04/2024	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	7	46-053	5/4/2024-12/04/2024	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
16/03/2024	5:00 a. m.	ACELGA	22	16/03/2024	24/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	AGUACATE	26	16/03/2024	24/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	AJO	5,3	16/03/2024	24/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	71,2	16/03/2024	24/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	CALABAZA O CALABACIN	22,8	16/03/2024	24/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	3	16/03/2024	24/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	34,1	16/03/2024	24/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	CILANTRO	6,5	16/03/2024	24/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	HABICHUELA	49	16/03/2024	24/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	LAUREL	0,2	16/03/2024	24/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	LECHUGA	13,8	16/03/2024	24/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	5,4	16/03/2024	24/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	PEREJIL	4,6	16/03/2024	24/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	5	16/03/2024	24/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	24,7	16/03/2024	24/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	TOMILLO	0,3	16/03/2024	24/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	ZANAHORIA	85,8	16/03/2024	24/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	PAPA COMUN	133,4	16/03/2024	24/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	48,8	16/03/2024	24/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	57	16/03/2024	24/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	38,4	16/03/2024	24/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
23/03/2024	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	10	26/12/2023-25/10/2023	25/12/2024-24/10/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/03/2024	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	25	3/11/2023	10/09/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/03/2024	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6,5	31322-50376	20/2/2025-20/06/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/03/2024	5:00 a. m.	AZUCAR	5	300124.,	29/01/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/03/2024	5:00 a. m.	ESPAGUETTI PASTA	19	05-2H0044-6-2H01-36	30/1/2025-20/02/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/03/2024	5:00 a. m.	MAYONESA	2,5	4-033-4031	2/8/2024-31/07/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/03/2024	5:00 a. m.	MIGA DE PAN	2	195135223	16/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/03/2024	5:00 a. m.	OREGANO	0,125	12/07/2023	12/07/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/03/2024	5:00 a. m.	SAL DE MESA	2	402231021	402231021	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
23/03/2024	5:00 a. m.	BANANO	25,9	23/03/2024	31/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/03/2024	5:00 a. m.	MANZANA	26	23/03/2024	31/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/03/2024	5:00 a. m.	FRESA	25	74	20/09/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
23/03/2024	5:00 a. m.	MORA	25	073-065	20/09/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
23/03/2024	5:00 a. m.	HUEVOS	115	126.	10/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/03/2024	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	41,4	22/03/2024	22/04/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/03/2024	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	43,2	22/03/2024	22/04/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/03/2024	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	63	18/03/2024	19/04/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/03/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES MOLIDA	62	19/03/2024	19/04/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/03/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	5	19/03/2024	19/04/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/03/2024	5:00 a. m.	MENUDO DE RES	4,5	19/03/2024	19/04/2024	-4 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/03/2024	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	72,7	19/03/2024	19/04/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
23/03/2024	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	2,4	0502A4V-503-5-05-A208	19/5/2024-03/07/2024-14/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/03/2024	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	160	03353LB6-05957PB3-02551LB6-04855LB4	2/5/2024-28/05/2024-24/04/2024-17/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/03/2024	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	7	53-046-068	12/4/2024-05/04/2024-27/04/2024	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
23/03/2024	5:00 a. m.	AJO	2	23/03/2024	31/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/03/2024	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	13,5	23/03/2024	31/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/03/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	10	23/03/2024	31/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/03/2024	5:00 a. m.	CILANTRO	1,8	23/03/2024	31/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/03/2024	5:00 a. m.	HABICHUELA	21,5	23/03/2024	31/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/03/2024	5:00 a. m.	LAUREL	0,1	23/03/2024	31/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/03/2024	5:00 a. m.	PEREJIL	3,2	23/03/2024	31/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/03/2024	5:00 a. m.	REMOLACHA	19	23/03/2024	31/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/03/2024	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	40,3	23/03/2024	31/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/03/2024	5:00 a. m.	ZANAHORIA	35	23/03/2024	31/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/03/2024	5:00 a. m.	PAPA COMUN	88	23/03/2024	31/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
3/02/2024	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	17,6	261223170-X2510231	25/12/2024-24/10/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	92,2	10/12/2023.-	15/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	AZUCAR	14,5	2,31227E+11	23122641249	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,5	24/11/2022	24/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	CUCHUCO DE MAIZ	6,5	06-01/08-15	1/6/2024-16/08/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	ESPAGUETTI PASTA	17	471H0649-453H2040	26/11/2024-06/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	4,5	30-5-H1754	27/09/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	LENTEJA	11	47321	20/05/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	MIEL DE ABEJAS	2,7	723301123	18/10/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	MIGA DE PAN	1,7	1001-194735223	8/4/2024-16/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	OREGANO	0,25	28/11/2022	28/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	PANELA	2	14/1/2024-27/09/2023	14/7/2024-27/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	SAL DE MESA	5	3092832331	3092832331	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
3/02/2024	5:00 a. m.	BANANO	24	3/02/2024	11/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	FRESA	10,6	3/02/2024	11/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	LIMÓN	9,7	3/02/2024	11/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	MANZANA	44,3	3/02/2024	11/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	MELON	25,5	3/02/2024	11/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	NARANJA	40	3/02/2024	11/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	PAPAYA	26	3/02/2024	11/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	PERA	45	3/02/2024	11/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	UCHUVA	6,2	3/02/2024	11/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	FRESA	9	19	20/07/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	GUAYABA	25	021.	20/07/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	LULO	25	11	20/07/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	MARACUYA	25	029-015	20/07/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	MORA	34	018.	20/07/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	TOMATE DE ARBOL	25	24	20/07/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	UVA	7	23	20/07/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
3/02/2024	5:00 a. m.	HUEVOS	113	137..	5/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	40,4	3/02/2024	3/03/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	41,7	3/02/2024	3/03/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	35,7	29/01/2024	22/02/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES MOLIDA	35,6	30/01/2024	22/02/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	3	30/01/2024	22/02/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	MENUDO DE RES	4,1	30/01/2024	22/02/2024	-4 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	71,1	30/01/2024	22/02/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
3/02/2024	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	2,2	3652A3V-3491-14-3728	30/3/2024-24/03/2024-02/05/2024-19/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	HELADO	7,8	74305	10/01/2026	-19 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	312	02551LB6-00852LB5	24/4/2024-07/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	15	26-29	25/2/2024-28/02/2024	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	7	130917	3/03/2024	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
3/02/2024	5:00 a. m.	AGUACATE	37	3/02/2024	11/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	AJO	5,1	3/02/2024	11/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	35,1	3/02/2024	11/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	16,5	3/02/2024	11/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	30,9	3/02/2024	11/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	CILANTRO	8,4	3/02/2024	11/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	ESPINACA	16,3	3/02/2024	11/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	GUASCAS	3	3/02/2024	11/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	HABICHUELA	20,8	3/02/2024	11/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	LAUREL	0,5	3/02/2024	11/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	LECHUGA	34,3	3/02/2024	11/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	12,6	3/02/2024	11/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	PEREJIL	1,5	3/02/2024	11/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	18,9	3/02/2024	11/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	74	3/02/2024	11/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	TOMILLO	0,5	3/02/2024	11/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	ZANAHORIA	68,1	3/02/2024	11/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	PAPA COMUN	147,8	3/02/2024	11/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	52,15	3/02/2024	11/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	54,5	3/02/2024	11/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	16	3/02/2024	11/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
10/02/2024	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	17,2	26122023,,	26/12/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	108,5	16/12/2023,,	15/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6,5	46341 - 25352	20/5/2025 - 20/12/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	AZUCAR	14,5	2312264124	2312264124	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,4	23/10/2023	23/04/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	CONCHITAS PASTAS	6,5	41-5H21-02 - 49-5H1228	11/10/2024 - 12/06/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	CUCHUCO DE TRIGO	6,5	10-01--	1/10/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	FECULA DE MAIZ	2,5	443,,	8/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	GARBANZO SECO	11	2405	20/07/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	LECHE CONDENSADA	2,4	412231	31/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	MARGARINA	1,7	6031123M2	3/06/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	OREGANO	0,4	28/11/2022	28/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	SAL DE MESA	5	309291111	309291111	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	UVAS PASAS	2,5	2068	22/08/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
10/02/2024	5:00 a. m.	BANANO	48	10/02/2024	18/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	FRESA	29	10/02/2024	18/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	LIMÓN	3,7	10/02/2024	18/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	MANZANA	68,1	10/02/2024	18/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	MELON	25,3	10/02/2024	18/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	PERA	37	10/02/2024	18/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	PIÑA	13	10/02/2024	18/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	CURUBA	25	05-20-24-006-327	20/07/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	FEIJOA	25	V07-20-24-034-022	20/08/2024	-17 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	GUANABANA	25	07-20-24-033-381	20/08/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	GUAYABA	25	V07-20-24-037-014	20/08/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	MANGO	25	07-20-24-035-013	20/08/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	MORA	25	025-012	20/07/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
10/02/2024	5:00 a. m.	HUEVOS	106	4040.4.	26/02/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	42	9/02/2024	9/03/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	41	9/02/2024	9/03/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	35,8	5/02/2024	29/02/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	35,4	6/02/2024	29/02/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	4	6/02/2024	29/02/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	70,9	6/02/2024	29/02/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
10/02/2024	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	4,2	014 - 3728 - 116	/2024 - 19/04/2024 - 14/05/	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	HELADO	8,9	74305-76678	10/01/2026-31/01/2026	-19 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	308	00852LB6 - 02551LB6	7/4/2024 - 24/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	25	29	28/02/2024	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
10/02/2024	5:00 a. m.	ACELGA	26,1	10/02/2024	18/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	AGUACATE	25,7	10/02/2024	18/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	AJO	6	10/02/2024	18/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	34,8	10/02/2024	18/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	CALABAZA O CALABACIN	10,5	10/02/2024	18/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	19,8	10/02/2024	18/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	24,1	10/02/2024	18/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	CILANTRO	6,2	10/02/2024	18/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	HABICHUELA	38,5	10/02/2024	18/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	LAUREL	0,4	10/02/2024	18/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	LECHUGA	23,1	10/02/2024	18/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	11,3	10/02/2024	18/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	PEREJIL	1,3	10/02/2024	18/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	18,5	10/02/2024	18/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	15	10/02/2024	18/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	TOMILLO	0,4	10/02/2024	18/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	ZANAHORIA	77	10/02/2024	18/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	ARRACACHA	11,4	10/02/2024	18/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	PAPA COMUN	167,5	10/02/2024	18/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	34	10/02/2024	18/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	30	10/02/2024	18/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	13	10/02/2024	18/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
10/02/2024	5:00 a. m.	YUCA	9,7	10/02/2024	18/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
17/02/2024	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	15	X25102310 - X2612231	24/10/2024 - 25/12/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	108,5	17/11/2023,,	15/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	ATUN EN AGUA * 1108 GM	25,875	22822LAELA - LAW11K2023	16/8/2026 - 11/11/2027	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6,5	46341-25352	20/5/2025-20/12/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	AZUCAR	15	23122631247 - 300124	23122631247 - 29/01/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,5	24/11/2022	24/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	CONCHITAS PASTAS	6,5	49,5H12-28	12/06/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	6,5	11-05,- 10-01,,	5/11/2024 - 10/1/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	FECULA DE MAIZ	0,5	4,43,,	8/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	6,5	39-5H1954	27/09/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	FRUOL CARGAMANTO SECO	11	43377 - 15-47	20/4/2025 - 13/01/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	HARINA DE TRIGO	0,5	10/12/2023	10/10/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	LECHE CONDENSADA	2,4	412231	31/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	MARGARINA	6,4	6031123M2	3/06/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	MAYONESA	5,5	2311-02-11-13 / 2311231022	3/9/2024 / 17/09/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	OREGANO	0,125	29/11/2023	29/05/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	SAL DE MESA	5	309291111	309291111	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
17/02/2024	5:00 a. m.	BANANO	24		17/02/2024	25/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X	
17/02/2024	5:00 a. m.	FRESA	29,2		17/02/2024	25/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X	
17/02/2024	5:00 a. m.	LIMÓN	3,5		17/02/2024	25/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X	
17/02/2024	5:00 a. m.	MANZANA	42,7		17/02/2024	25/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X	
17/02/2024	5:00 a. m.	MELON	25		17/02/2024	25/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X	
17/02/2024	5:00 a. m.	NARANJA	12		17/02/2024	25/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X	
17/02/2024	5:00 a. m.	PAPAYA	23,75		17/02/2024	25/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X	
17/02/2024	5:00 a. m.	CIRUELA	23,7		17/02/2024	25/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X	
17/02/2024	5:00 a. m.	GUAYABA	25		042..	20/08/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
17/02/2024	5:00 a. m.	LULO	25		026-011	20/07/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
17/02/2024	5:00 a. m.	MANGO	25		043-033	20/08/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
17/02/2024	5:00 a. m.	MARACUYA	25		041..	20/08/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
17/02/2024	5:00 a. m.	MORA	25		040-036	20/08/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
17/02/2024	5:00 a. m.	TOMATE DE ARBOL	25		39	20/08/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
1702/2024	5:00 a. m.	HUEVOS	106	L 37	5/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	19,1	16/02/2024	16/03/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	83	16/02/2024	16/03/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	35,3	11/02/2024	4/03/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	5	11/02/2024	4/03/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	PAJARILLA DE RES	17,7	11/02/2024	4/03/2024	4 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	35,3	11/02/2024	4/03/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
17/02/2024	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	4,6	14C - T92314E	2/5/2024 - 01/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	HELADO	14	76778 - 725512	1/2/2026 - 26/12/2025	-19 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	388	03254AB6 - 02554LB6	11/4/2024 - 24/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	7,5	039-037	09/03/2024-07/03/2024	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	7	32 - 013	22/3/2024 -03/03/2024	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
17/02/2024	5:00 a. m.	AGUACATE	27	17/02/2024	25/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	AJO	5,2	17/02/2024	25/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	70,2	17/02/2024	25/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	CALABAZA O CALABACIN	22	17/02/2024	25/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	3	17/02/2024	25/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	33,6	17/02/2024	25/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	CILANTRO	6,4	17/02/2024	25/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	ESPINACA	26,1	17/02/2024	25/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	HABICHUELA	49	17/02/2024	25/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	LAUREL	0,3	17/02/2024	25/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	LECHUGA	13,5	17/02/2024	25/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	5,6	17/02/2024	25/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	PEREJIL	4,6	17/02/2024	25/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	5,8	17/02/2024	25/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	24,2	17/02/2024	25/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	TOMILLO	0,5	17/02/2024	25/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	ZANAHORIA	84,3	17/02/2024	25/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	PAPA COMUN	130,8	17/02/2024	25/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	53,4	17/02/2024	25/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	57,5	17/02/2024	25/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	31,1	17/02/2024	25/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
24/02/2024	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	24	26/12/2023	21/12/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	94	17/11/2023,,	15/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE SECA	11,5	1450	20/07/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6,5	46341 -25352	20/5/2025 - 20/12/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	AZUCAR	15	300124	29/01/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	CEBADA PERLADA	6,5	12-04-11-05-10-01	4/12/2024-05/11/2024-01/10/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	ESPAGUETTI PASTA	19	471h0649 - 5-2H01-03-45-3H2040	26/11/2024-30/01/2025-06/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	11	32-5H1339-1-5H0005	9/8/2024-08/01/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	MAYONESA	2,5	23110211,,	3/09/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	MIEL DE ABEJAS	2,8	723301123	18/10/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	MIGA DE PAN	3,8	1001-182635223	8/4/2024-16/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	OREGANO	0,2	12/07/2023	12/07/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	SAL DE MESA	5	307242091	307242091	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
24/02/2024	5:00 a. m.	BANANO	24	24/02/2024	3/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	FRESA	50,5	24/02/2024	3/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	LIMÓN	6,4	24/02/2024	3/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	MANZANA	18	24/02/2024	3/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	NARANJA	39,9	24/02/2024	3/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	PAPAYA	26	24/02/2024	3/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	PERA	40,7	24/02/2024	3/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	FEIJOA	25	050-034	20/08/2024	-17 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	FRESA	25	48	20/08/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	GUANABANA	25	045-033	20/08/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	GUAYABA	25	042..	20/08/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	MARACUYA	25	046..	20/08/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	MORA	25	047-012	20/08/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
24/02/2024	5:00 a. m.	HUEVOS	230	1-37.	5/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	42,3	23/02/2024	23/03/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	42,3	23/02/2024	23/03/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	36,15	18/02/2024	12/03/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/02/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	36,3	19/02/2024	12/03/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/02/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES MOLIDA	72,5	19/02/2024	12/03/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/02/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	4	19/02/2024	12/03/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
24/02/2024	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	2,4	1/02/2024	1/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	HELADO	7,35	76778	1/02/2026	-19 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	317	02551LB4 - 03254AB6	24/4/2024 - 11/4/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	12,5	34 - 039 - 037 - 029	4/3/2024 - 09/03/2024 - 07/03/2024 - 28/02/2024	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	7	32 - 046	3/01/1900	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
24/02/2024	5:00 a. m.	AGUACATE	21	24/02/2024	3/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	AJO	5,25	24/02/2024	3/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	26,8	24/02/2024	3/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	11	24/02/2024	3/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	31,6	24/02/2024	3/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	CILANTRO	8,4	24/02/2024	3/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	ESPINACA	10,5	24/02/2024	3/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	HABICHUELA	42,4	24/02/2024	3/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	LAUREL	0,3	24/02/2024	3/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	LECHUGA	12,3	24/02/2024	3/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	11,9	24/02/2024	3/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	PEPINO COHOMBRO	17	24/02/2024	3/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	PEREJIL	4,2	24/02/2024	3/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	8,5	24/02/2024	3/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	REMOLACHA	19,7	24/02/2024	3/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	78,6	24/02/2024	3/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	TOMILLO	0,4	24/02/2024	3/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	ZANAHORIA	80,28	24/02/2024	3/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	PAPA COMUN	160	24/02/2024	3/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	10	24/02/2024	3/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	80,3	24/02/2024	3/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	13,5	24/02/2024	3/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	5:00 a. m.	YUCA	35,4	24/02/2024	3/03/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
30/12/2023	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	20	28/11/2023	28/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	66,5	10/12/2023.	15/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE SECA	10	38344	20/03/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6	46341.	20/05/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	AZUCAR	11	23111290409	23111290409	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	CEBADA PERLADA	6	01D23A1223-10-01 - 06-01-01F23A1226	11/08/2024-01/10/2024-01/06/2024-14/08/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	ESPAGUETTI PASTA	17	39,3H15-20 / 471H0649	1/10/2024 / 26/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	4	2750011 - 19-5-1005	8/07/2024 - 14/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	MAYONESA	2	32831128. .	10/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	MIGA DE PAN	3	502 - 2002 - 1951352	2024 - 17/01/2024 - 16/0	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	OREGANO	0,2	12/07/2023	12/07/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	SAL DE MESA	2,9	3092911781	3092911781	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
30/12/2023	5:00 a. m.	BANANO	22,3	30/12/2023	7/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	FRESA	18	30/12/2023	7/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	LIMÓN	4,2	30/12/2023	7/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	MANDARINA	24,7	30/12/2023	7/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	NARANJA	39	30/12/2023	7/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	PAPAYA	23,3	30/12/2023	7/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
30/12/2024	5:00 a. m.	FEIJOA	22	328	20/05/2024	-17 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
30/12/2024	5:00 a. m.	FRESA	22	367/337	20/06/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
30/12/2024	5:00 a. m.	GUANABANA	22	366	20/06/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
30/12/2024	5:00 a. m.	GUAYABA	22	385.	20/06/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
30/12/2024	5:00 a. m.	MORA	22	361.	20/06/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
30/12/2023	5:00 a. m.	HUEVOS	202	H59	5/02/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	37,3	28/12/2023	28/01/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	32	25/12/2023	19/01/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	31,8	25/12/2023	19/01/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES MOLIDA	62,8	26/12/2023	19/01/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	3	26/12/2023	19/01/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
30/12/2023	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	2,3	3491 - 351	24/03/2024 - 16/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	HELADO	7,1	70274	1/12/2025	-19 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	280	34755AB6	12/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	7	347 - 328	1/02/2024 - 13/01/2024	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c.unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
30/12/2023	5:00 a. m.	AGUACATE	18	30/12/2023	7/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	AJO	3,6	30/12/2023	7/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	18	30/12/2023	7/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	8,5	30/12/2023	7/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	25,7	30/12/2023	7/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	CILANTRO	6,8	30/12/2023	7/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	HABICHUELA	28	30/12/2023	7/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	LAUREL	0,3	30/12/2023	7/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	LECHUGA	9,5	30/12/2023	7/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	10	30/12/2023	7/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	PEPINO COHOMBRO	14	30/12/2023	7/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	PEREJIL	2,5	30/12/2023	7/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	6,6	30/12/2023	7/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	REMOLACHA	17,8	30/12/2023	7/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	62,9	30/12/2023	7/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	TOMILLO	0,4	30/12/2023	7/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	ZANAHORIA	61	30/12/2023	7/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	PAPA COMUN	124	30/12/2023	7/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	9,2	30/12/2023	7/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	49	30/12/2023	7/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	11,5	30/12/2023	7/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
30/12/2023	5:00 a. m.	YUCA	31	30/12/2023	7/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar: Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
6/01/2024	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	11,2	25/10/2023	24/10/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	70	10/12/2023,,	10/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	AZUCAR	11	23112091632	23112091632	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,4	23/10/2023	23/04/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	ESPAGUETTI PASTA	17	471h0649 / 393H1515	26/11/2024 - 01/10/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	LENTEJA	10	47321 - 39389	20/05/2025 - 20/03/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	MIEL DE ABEJAS	2,3	723301123	18/10/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	MIGA DE PAN	1,6	195135223	16/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	OREGANO	0,125	12/07/2023	12/07/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	PANELA	2	27/09/2023 - 15/10/2023	27/03/2024 - 15/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	SAL DE MESA	2,9	3092911791	3092911791	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO: __C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
6/01/2024	5:00 a. m.	BANANO	21	6/01/2024	14/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	FRESA	8,9	6/01/2024	14/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	LIMÓN	7,1	6/01/2024	14/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	MANZANA	39	6/01/2024	14/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	MELON	24	6/01/2024	14/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	NARANJA	38	6/01/2024	14/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	PAPAYA	23,3	6/01/2024	14/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	UCHUVA	6	6/01/2024	14/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	FRESA	8	367	20/06/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	GUAYABA	22	377-358	20/07/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	LULO	22	372-355	20/07/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	MARACUYA	22	373-360	20/07/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	MORA	30	371.	20/07/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	UVA	6	374	20/07/2024	18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
6/01/2024	5:00 a. m.	HUEVOS	101	H69	5/02/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	36,6	5/01/2024	5/02/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	38	5/01/2024	5/02/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES MOLIDA	31,8	2/01/2024	25/01/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	1,6	2/01/2024	25/01/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	MENUDO DE RES	4	2/01/2024	25/01/2024	-4 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	63,6	2/01/2024	25/01/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
6/01/2024	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	2	351-3491	15/3/2024-24/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	HELADO	7	70623-70274	5/12/2025-01/12/2025	-19 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	211	35551LB4 - 34755AB6	20/03/2024 - 12/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	12,5	354	19/01/2024	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	7	363 - 347	17/02/2024 - 01/02/2024	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c.unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
6/01/2024	5:00 a. m.	AGUACATE	33,5	6/01/2024	14/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	AJO	3,7	6/01/2024	14/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	25,3	6/01/2024	14/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	14,5	6/01/2024	14/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	22,9	6/01/2024	14/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	CILANTRO	6,3	6/01/2024	14/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	ESPINACA	16	6/01/2024	14/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	GUASCAS	2,9	6/01/2024	14/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	HABICHUELA	9,5	6/01/2024	14/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	LAUREL	0,4	6/01/2024	14/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	LECHUGA	18,5	6/01/2024	14/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	11,4	6/01/2024	14/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	16,7	6/01/2024	14/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	51,5	6/01/2024	14/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	TOMILLO	0,4	6/01/2024	14/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	ZANAHORIA	43	6/01/2024	14/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	PAPA COMUN	119,2	6/01/2024	14/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	45,9	6/01/2024	14/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	26,2	6/01/2024	14/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/01/2024	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	14,9	6/01/2024	14/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar: Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
13/01/2024	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	16,3	16/11/2023,	16/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	103	10/12/2023,	15/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6,5	46341,,	20/05/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	AZUCAR	14	23111290343	23111290343	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,5	24-11-22-	24/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	CONCHITAS PASTAS	6,5	41-5-H21-01	11/10/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	CUCHUCO DE TRIGO	6,5	11--15 -10-01	15/11/2024 - 01/10/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	FECULA DE MAIZ	2,5	443,,	8/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	GARBANZO SECO	10,5	25397 - 50314	20/12/2024 - 20/06/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	LECHE CONDENSADA	2,4	412231 - 0211232	31/05/2024 - 29/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	MARGARINA	1,5	6140823M2	14/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	OREGANO	0,4	28/11/2022	28/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	SAL DE MESA	5	310013051	310013051	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	UVAS PASAS	2,5	16 - 2068-2068	25/08/2025 - 22/08/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
13/01/2024	5:00 a. m.	BANANO	46	13/01/2024	21/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	FRESA	27	13/01/2024	21/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	LIMÓN	3,6	13/01/2024	21/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	MANZANA	64,8	13/01/2024	21/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	MELON	24	13/01/2024	21/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	NARANJA	39,35	13/01/2024	21/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	PIÑA	13	13/01/2024	21/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	CURUBA	24	006..	20/07/2024	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	FEIJOA	24	370-363	20/06/2024	-17 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	GUANABANA	24	381..	20/07/2024	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	GUAYABA	24	002..-377	20/07/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	MANGO	24	003..	20/07/2024	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	MORA	24	001-371	20/07/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
13/01/2024	5:00 a. m.	HUEVOS	101	4/02/2024	4/02/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	37,7	11/01/2024	11/02/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	40	11/01/2024	11/02/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	34	8/01/2024	2/02/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	34,2	9/01/2024	2/02/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	3,6	9/01/2024	2/02/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	67,7	9/01/2024	2/02/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
13/01/2024	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	3,8	351-3491 - 3728	15/03/2024-24/03/2024 - 19/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	HELADO	7,1	713321-70623	13/12/2025-05/12/2025	-19 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	296	34755AB6 - 32157AB6 - 35551LB4	12/03/2024-15/02/2024 - 20/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	25	10	9/02/2024	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
13/01/2024	5:00 a. m.	ACELGA	20	13/01/2024	21/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	AGUACATE	24,1	13/01/2024	21/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	AJO	5,3	13/01/2024	21/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	33,2	13/01/2024	21/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	CALABAZA O CALABACIN	11	13/01/2024	21/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	20	13/01/2024	21/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	22,5	13/01/2024	21/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	CILANTRO	6,5	13/01/2024	21/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	HABICHUELA	36,6	13/01/2024	21/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	LAUREL	0,2	13/01/2024	21/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	LECHUGA	21,7	13/01/2024	21/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	10,7	13/01/2024	21/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	PEREJIL	1,8	13/01/2024	21/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	17,4	13/01/2024	21/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	15,7	13/01/2024	21/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	TOMILLO	0,6	13/01/2024	21/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	ZANAHORIA	72,6	13/01/2024	21/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	ARRACACHA	11	13/01/2024	21/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	PAPA COMUN	159,6	13/01/2024	21/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	32,5	13/01/2024	21/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	27,4	13/01/2024	21/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	12,3	13/01/2024	21/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/01/2024	5:00 a. m.	YUCA	9	13/01/2024	21/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
20/01/2024	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	11,7	26122023,,	26/12/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	106,2	10,12,2023	20/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	ATUN EN AGUA * 1108 GM	28,8	LAW11K2023-228222AELA	11/11/2027-16/08/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6,5	46341-25352	20/5/2025-20/12/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	AZUCAR	15	23122641251	23122641251	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,4	231023,,	23/04/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	CONCHITAS PASTAS	6,5	40-50935	4/10/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	6,5	11,05-1011-10500409	5/11/2024-01/10/2024-04/09/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	FECULA DE MAIZ	0,5	443,,	8/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	6,5	395H1753	27/09/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	FRUOL CARGAMANTO SECO	11	43377-32348	20/4/2025-20/02/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	HARINA DE TRIGO	0,5	190923	19/07/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	LECHE CONDENSADA	2,3	412231	31/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	MARGARINA	6,2	6031123M2-6050723M2-6140823M2	3/6/2024-05/02/2024-14/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	MAYONESA	5,2	32831612-23110211	10/4/2024-03/09/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	OREGANO	0,125	281129,,	28/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	SAL DE MESA	5	309291111	309291111	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
20/01/2024	5:00 a. m.	BANANO	24,2	20/01/2024	28/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	FRESA	32	20/01/2024	28/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	LIMÓN	3	20/01/2024	28/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	MANZANA	42	20/01/2024	28/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	MELON	25	20/01/2024	28/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	NARANJA	13,2	20/01/2024	28/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	PAPAYA	25,2	20/01/2024	28/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	CIRUELA	23,5	20/01/2024	28/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	GUAYABA	24	014-002	20/07/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	LULO	24	011-372	20/07/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	MANGO	24	003-013	20/07/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	MARACUYA	24	373-015	20/07/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	MORA	24	371-012	20/07/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	TOMATE DE ARBOL	24	343-010	20/06/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
20/01/2024	5:00 a. m.	HUEVOS	105	H69	5/02/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	19,4	18/01/2024	18/02/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	81,5	18/01/2024	18/02/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	34,8	16/01/2024	9/02/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	5	16/01/2024	9/02/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	PAJARILLA DE RES	17,7	16/01/2024	9/02/2024	4 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	34,2	16/01/2024	9/02/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
20/01/2024	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	4,4	3728-3491-3652A3V	19/4/2024-24/03/2024-30/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	HELADO	14,2	74201-713321	9/1/2026-13/12/2025	-19 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	383	00852LB5-38455MB5-365TIAB5-36455MB6	7/4/2024-29/03/2024-30/03/2024-28/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	7,5	10	9/02/2024	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	7	347-363	01/02/2024-17/02/2024	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c.unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
20/01/2024	5:00 a. m.	AGUACATE	25,3	20/01/2024	28/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	AJO	5,1	20/01/2024	28/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	69	20/01/2024	28/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	CALABAZA O CALABACIN	19,9	20/01/2024	28/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	3,1	20/01/2024	28/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	31,9	20/01/2024	28/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	CILANTRO	6	20/01/2024	28/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	ESPINACA	19,5	20/01/2024	28/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	HABICHUELA	47,4	20/01/2024	28/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	LAUREL	0,6	20/01/2024	28/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	LECHUGA	13,1	20/01/2024	28/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	5,5	20/01/2024	28/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	PEREJIL	4,6	20/01/2024	28/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	5,3	20/01/2024	28/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	22,8	20/01/2024	28/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	TOMILLO	0,3	20/01/2024	28/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	ZANAHORIA	83	20/01/2024	28/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	PAPA COMUN	129	20/01/2024	28/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	48	20/01/2024	28/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	55,3	20/01/2024	28/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/01/2024	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	37,2	20/01/2024	28/01/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar: Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
27/01/2024	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	20	28/11/2023,,	28/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	90,6	10/12/2023,,	15/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE SECA	11	1450	20/07/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6,5	46341 - 25352	20/5/2024 - 20/12/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	AZUCAR	14,5	23122641251 - 23112091632	23122641251 - 23112091632	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	CEBADA PERLADA	6,5	01D23A1223 - 10-01 - 11-05	11/8/2024 - 01/10/2024 - 05/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	ESPAGUETTI PASTA	18	471H0654 - 393H1515	26/11/2024 - 31/10/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	10,5	32-5 - 19-5	9/8/2024-14/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	MAYONESA	2	23110211,,	3/09/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	MIEL DE ABEJAS	2,7	723301123	18/10/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	MIGA DE PAN	3,4	194735223-1001-144001124	16/5/2024-08/04/2024-10/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	OREGANO	0,25	120723-	12/07/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	SAL DE MESA	5	309291111	309291111	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
27/01/2024	5:00 a. m.	BANANO	26,3	27/01/2024	4/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	FRESA	40	27/01/2024	4/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	LIMÓN	3,3	27/01/2024	4/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	MANDARINA	28,7	27/01/2024	4/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	MANZANA	19	27/01/2024	4/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	NARANJA	40	27/01/2024	4/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	PAPAYA	26	27/01/2024	4/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	FEIJOA	24	022-353	20/07/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	FRESA	24	19	20/07/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	GUANABANA	24	020-381	20/07/2024	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	GUAYABA	24	021-014	20/07/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	MARACUYA	24	015-373	20/07/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	MORA	24	012-371	20/07/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
27/01/2024	5:00 a. m.	HUEVOS	120	L37	5/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	38,5	25/01/2024	25/02/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	40,3	25/01/2024	25/02/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	35	22/01/2024	16/02/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	35,2	23/01/2024	16/02/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES MOLIDA	69,7	23/01/2024	10/02/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	4	20/01/2024	16/02/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
27/01/2024	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	2,4	3728-3652A3V-14	19/4/2024-30/03/2024-02/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	210	35551LB5 - 008522B4 - 36455MB4	20/3/2024 - 07/04/2024 - 29/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	12,5	10 - 011	9/2/2024 - 10/02/2024	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	7	363 - 013	17/2/2024 - 03/03/2024	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c.unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
27/01/2024	5:00 a. m.	AGUACATE	20	27/01/2024	4/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	AJO	4	27/01/2024	4/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	26	27/01/2024	4/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	9,5	27/01/2024	4/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	13,15	27/01/2024	4/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	CILANTRO	4,25	27/01/2024	4/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	ESPINACA	11	27/01/2024	4/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	HABICHUELA	32,9	27/01/2024	4/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	LAUREL	0,4	27/01/2024	4/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	LECHUGA	17	27/01/2024	4/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	11	27/01/2024	4/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	PEPINO COHOMBRO	16,2	27/01/2024	4/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	PEREJIL	3	27/01/2024	4/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	8,5	27/01/2024	4/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	REMOLACHA	10,4	27/01/2024	4/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	51,3	27/01/2024	4/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	TOMILLO	0,2	27/01/2024	4/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	ZANAHORIA	49,4	27/01/2024	4/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	PAPA COMUN	121	27/01/2024	4/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	6	27/01/2024	4/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	68,2	27/01/2024	4/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	12,6	27/01/2024	4/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/01/2024	5:00 a. m.	YUCA	29	27/01/2024	4/02/2024	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar: Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el dia de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
2/12/2023	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	20	16/11/2023	16/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	70,5	03/10/2023,	10/09/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE SECA	10,5	110	19/10/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6,5	10369,,-25352	20/09/2024-20/12/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	AZUCAR	12,5	23091942328	23091942328	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	ESPAGUETTI PASTA	18	35-3--10-26 / 39-3-15-20	31/08/2024 - 01/10/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	10,5	32-5-18-39 / 27-5-00-11	9/08/2024 - 08/07/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	MAYONESA	2	32-83-11-28	10/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	MIEL DE ABEJAS	2,4	391 - 0042023	24/12/2024-10/07/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	MIGA DE PAN	1,6	2601 - 075720923-2002	24/12/2023 - 25/12/2023-17/01/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	OREGANO	0,125	120723,,	12/07/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	SAL DE MESA	5	3072422341	3072422341	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
2/12/2023	5:00 a. m.	BANANO	24	2/12/2023	9/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	FRESA	28,3	2/12/2023	9/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	LIMÓN	6	2/12/2023	9/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	MANDARINA	28,3	2/12/2023	9/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	MANZANA	16,7	2/12/2023	9/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	NARANJA	42,2	2/12/2023	9/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	PAPAYA	24	2/12/2023	9/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	FRESA	23	337	20/05/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	GUANABANA	23	338-319	20/05/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	GUAYABA	23	339-329	20/05/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	MARACUYA	23	335	20/05/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	MORA	23	336,,	20/05/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
2/12/2023	5:00 a. m.	HUEVOS	107	26/12/2023	26/12/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	38,9	1/12/2023	1/01/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	42	1/12/2023	1/11/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	33,5	27/11/2023	21/12/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	33,4	28/11/2023	21/12/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES MOLIDA	33,5	28/11/2023	21/12/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	2,7	28/11/2023	21/12/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
2/12/2023	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	2,4	283 - 2947	7/01/2024 - 26/01/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	300	32056AB5 - 31751AB6	14/02/2024 - 11/02/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	10,5	325 - 327 - 318 - 328	21/12/2023 - 23/12/2023 - 14/12/2023 - 24/12/2023	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	7	313 - 293	29/12/2023 - 09/12/2023	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
2/12/2023	5:00 a. m.	AJO	3,8	2/12/2023	9/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	19	2/12/2023	9/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	8,9	2/12/2023	9/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	20,8	2/12/2023	9/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	CILANTRO	6,2	2/12/2023	9/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	ESPINACA	10	2/12/2023	9/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	HABICHUELA	29,9	2/12/2023	9/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	LAUREL	0,5	2/12/2023	9/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	LECHUGA	12,8	2/12/2023	9/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	10,7	2/12/2023	9/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	PEPINO COHOMBRO	15,3	2/12/2023	9/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	PEREJIL	3	2/12/2023	9/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	4	2/12/2023	9/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	REMOLACHA	20	2/12/2023	9/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	78	2/12/2023	9/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	TOMILLO	0,3	2/12/2023	9/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	ZANAHORIA	65	2/12/2023	9/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	PAPA COMUN	140,9	2/12/2023	9/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	81	2/12/2023	9/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	12,5	2/12/2023	9/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/12/2023	5:00 a. m.	YUCA	8,8	2/12/2023	9/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
9/12/2023	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	16,5	27/09/2023	27/09/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	87,7	03-10-2020-	10/09/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	AZUCAR	14	2309194232-23092291133	2309194232-23092291133	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,5	24/11/2022	24/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE MAIZ	6,5	08-15-	16/08/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	ESPAGUETTI PASTA	18	393H1520	1/10/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	4,5	27-5-00-02	8/07/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	LENTEJA	10,5	39389	20/03/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	MIEL DE ABEJAS	2,4	42023-0723011123	10/07/2026-18/10/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	MIGA DE PAN	1,6	2002-2502-2601-021721623	17/01/2024-22/01/2024-24/12/2023-01/01/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	OREGANO	0,125	28/11/2022	28/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	PANELA	2	PH270923-PH151023	27/03/2024-15/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	SAL DE MESA	5	3072422341	3072422341	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
9/12/2023	5:00 a. m.	BANANO	20	9/12/2023	16/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	FRESA	8,9	9/12/2023	16/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	LIMÓN	10,6	9/12/2023	16/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	MANDARINA	40	9/12/2023	16/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	MANZANA	41,4	9/12/2023	16/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	MELON	23,8	9/12/2023	16/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	NARANJA	40	9/12/2023	16/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	PAPAYA	23,8	9/12/2023	16/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	UCHUVA	6,2	9/12/2023	16/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	FRESA	9	337	20/05/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	GUAYABA	23	05-2024-345-339	20/06/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	LULO	23	05-2024-344-331	20/06/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	MARACUYA	23	05-2024-347-335	20/06/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	MORA	32	336-	20/05/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	TOMATE DE ARBOL	23	343	20/06/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	UVA	7	348	20/06/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
9/12/2023	5:00 a. m.	HUEVOS	108	9/01/2024	9/01/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	38,1	7/12/2023	7/01/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	39,2	7/12/2023	7/01/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	33,5	4/12/2023	28/12/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES MOLIDA	34	5/12/2023	28/12/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	2,7	5/12/2023	28/12/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	MENUDO DE RES	4	5/12/2023	28/12/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	67	5/12/2023	28/12/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
9/12/2023	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	2,4	283	7/01/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	HELADO	7	638515-65177	2/10/2025-13/10/2025	-19 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	300	31457AB4-31751AB6-32056AB5	8/02/2023-11/02/2024-14/02/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	13	325-327-328	21/12/2023-23/12/2023-24/12/2023	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	7	328-313	13/01/2024-29/12/2023	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
9/12/2023	5:00 a. m.	AGUACATE	35,2	9/12/2023	16/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	AJO	4,8	9/12/2023	16/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	33,3	9/12/2023	16/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	15,2	9/12/2023	16/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	29,2	9/12/2023	16/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	CILANTRO	7,4	9/12/2023	16/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	ESPINACA	19,7	9/12/2023	16/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	GUASCAS	2,8	9/12/2023	16/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	HABICHUELA	19,9	9/12/2023	16/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	LAUREL	0,5	9/12/2023	16/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	LECHUGA	26,2	9/12/2023	16/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	12	9/12/2023	16/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	PEREJIL	1,5	9/12/2023	16/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	20,9	9/12/2023	16/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	85,3	9/12/2023	16/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	TOMILLO	0,4	9/12/2023	16/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	ZANAHORIA	64,7	9/12/2023	16/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	PAPA COMUN	145,3	9/12/2023	16/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	48,9	9/12/2023	16/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	54	9/12/2023	16/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/12/2023	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	15,2	9/12/2023	16/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
16/12/2023	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	20	28/11/2023	28/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	97	10/12/2023.	15/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6,5	25352../ 21324	20/12/2024 - 20/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	AZUCAR	17,5	23091932323 - 231112110320	23091932323 - 231112110320	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,5	23/10/2023	23/04/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	CONCHITAS PASTAS	6,5	20-5-03-47 / 4050938	18/5/2024 - 04/10/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE TRIGO	6,5	01F23A1209 - 11-15	28/7/2024 - 15/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	FECULA DE MAIZ	10	443..- 429 - 408 - 417 - 443	8/11/2024 - 30/08/2024 25/04/2024 - 22/06/2024 -	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	GARBANZO SECO	10,5	41375 - 25397	04/20/2025 - 20/12/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	LECHE CONDENSADA	2,3	EV230801 - 3011233	01/08/2024 - 27/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	MARGARINA	1,5	6140823M2	14/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	MIEL DE ABEJAS	2,5	723301123	18/10/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	SALSA DE TOMATE	6	3403	20/12/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	OREGANO	0,37	12/7/2023 - 291123	12/7/2025 - 29/05/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	VINAGRE	0,5	11/09/2025	11/09/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	SAL DE MESA	5	3072422341	3072422341	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	UVAS PASAS	2,5	16 - 2068	15/5/2025 - 25/08/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
16/12/2023	5:00 a. m.	BANANO	41,85	16/12/2023	24/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	FRESA	9	16/12/2023	24/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	LIMÓN	3,2	16/12/2023	24/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	MANZANA	39,9	16/12/2023	24/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	MELON	25	16/12/2023	24/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	NARANJA	39,5	16/12/2023	24/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	PIÑA	13	16/12/2023	24/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	CURUBA	23	V06-20-24-327-349	20/05/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	FEIJOA	23	353,,	20/06/2024	-17 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	GUANABANA	23	350,,	20/06/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	GUAYABA	23	V05-2024-352-339	20/06/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	LULO	23	355	20/06/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	MANGO	23	351,,	20/06/2024	-18 ° C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
16/12/2023	5:00 a. m.	HUEVOS	100	9/01/2024	0901/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	36,6	15/12/2023	15/01/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	38,8	15/12/2023	15/01/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	67,2	11/12/2023	5/01/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	33,5	12/12/2023	5/01/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	3,5	12/12/2023	5/01/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	33,5	12/12/2023	5/01/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
16/12/2023	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	2	333 - 3491	26/2/2024 - 24/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	262	347-55AB4	12/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	23	325 - 328 - 346	/2023 - 24/12/2023 - 11/01	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
16/12/2023	5:00 a. m.	ACELGA	20,5	16/12/2023	24/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	AGUACATE	25	16/12/2023	24/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	AJO	4,6	16/12/2023	24/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	31,1	16/12/2023	24/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	CALABAZA O CALABACIN	13	16/12/2023	24/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	18,4	16/12/2023	24/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	22,9	16/12/2023	24/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	CILANTRO	6,1	16/12/2023	24/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	HABICHUELA	37,6	16/12/2023	24/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	LAUREL	0,3	16/12/2023	24/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	LECHUGA	21,4	16/12/2023	24/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	4	16/12/2023	24/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	PEREJIL	2,2	16/12/2023	24/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	14,5	16/12/2023	24/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	42,2	16/12/2023	24/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	TOMILLO	0,6	16/12/2023	24/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	ZANAHORIA	60,3	16/12/2023	24/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	ARRACACHA	11	16/12/2023	24/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	PAPA COMUN	171	16/12/2023	24/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	23,3	16/12/2023	24/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/12/2023	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	27	16/12/2023	24/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
22/12/2023	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	8	2510231051,,-23072215	24/10/2024 - 24/07/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	73,1	10/12/2023,,	15/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	ATUN EN AGUA * 1108 GM	227	22822LAEL	16/08/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6	46341,,-10369	20/05/2025-20/10/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	AZUCAR	11	23111290357	23111290357	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	BOCADILLO	5,7	21/11/2023	21/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,4	23/10/2023	23/04/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	6	01K22A1072-10-01 - 05/11	13/03/2024-01/10/2024 05/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	FECULA DE MAIZ	0,5	429,,	30/08/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	6	27-05-00-03 / 3251339	5/07/2024 - 09/08/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	HARINA DE TRIGO	0,5	18072310	18/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	LECHE CONDENSADA	11	4/EV2310279/0211232	08/11/2024-27/10/2024 -	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	MARGARINA	5,4	1140823M2	14/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	MAYONESA	3	43122340,,-32831612	8/05/2024 - 10/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	OREGANO	0,3	12/07/2023	12/07/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	PANELA	1	PH151023	15/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	SAL DE MESA	2,6	3092832331	3092832331	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	UVAS PASAS	1	2068	25/08/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
22/12/2023	5:00 a. m.	BANANO	21	22/12/2023	31/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	FRESA	8,9	22/12/2023	31/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	LIMÓN	3,6	22/12/2023	31/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	MANZANA	41,4	22/12/2023	31/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	MELON	23,5	22/12/2023	31/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	NARANJA	10,9	22/12/2023	31/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	CIRUELA COMUN	17,1	22/12/2023	31/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	LIMON	22	24/12/1900	1/06/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
23/12/2023	5:00 a. m.	GUAYABA	22	23/12/1900	1/06/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
23/12/2023	5:00 a. m.	MANGO	22	27/12/1900	1/06/2024	-18 ° C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
23/12/2023	5:00 a. m.	MARACUYA	22	25/12/1900	1/06/2024	-18 ° C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
23/12/2023	5:00 a. m.	MORA	22	26/12/1900	1/06/2024	-18 ° C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
22/12/2023	5:00 a. m.	HUEVOS	95	936,,	5/01/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/12/2023	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	31	7/09/2505	22/01/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/12/2023	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	70	7/09/2505	22/01/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/12/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	11,2	18122023,,	22/01/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/12/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	9,9	12122023,,	5/01/2024	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/12/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	3,3	19122023,,	12/01/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/12/2023	5:00 a. m.	PAJARILLA DE RES	16	19122023,,	12/01/2023	-4 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
22/12/2023	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	2	3491	24/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	HELADO	13	70722-65177-70274	06/12/2025 - 13/10/2025 - 01/12/2025	-19 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	333	34755AB4-31751AB5	12/03/2024 - 11/02/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	15	339 - 346	4/01/2024 - 11/01/2024	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	7	313 - 328	29/12/2023 - 13/01/2024	2°C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
22/12/2023	5:00 a. m.	AGUACATE	18,3	22/12/2023	31/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	AJO	3,3	22/12/2023	31/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	43,5	22/12/2023	31/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	CALABAZA O CALABACIN	19,1	22/12/2023	31/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	6,4	22/12/2023	31/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	22,2	22/12/2023	31/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	CILANTRO	4,2	22/12/2023	31/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	ESPINACA	23,2	22/12/2023	31/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	HABICHUELA	27,8	22/12/2023	31/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	LAUREL	0,2	22/12/2023	31/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	LECHUGA	13,3	22/12/2023	31/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	4,9	22/12/2023	31/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	PEREJIL	2,9	22/12/2023	31/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	4,7	22/12/2023	31/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	16,5	22/12/2023	31/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	TOMILLO	0,4	22/12/2023	31/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	ZANAHORIA	45,6	22/12/2023	31/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	PAPA COMUN	121	22/12/2023	31/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	21,8	22/12/2023	31/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	55,6	22/12/2023	31/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/12/2023	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	14,2	22/12/2023	31/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
4/11/2023	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	20	27092023	27/09/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	72,9	10/07/2023,,	10/07/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE SECA	11	38344	20/03/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6,5	31322,,-10369	20/02/2025-20/09/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	AZUCAR	12	2,30922E+11	2,30922E+11	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	CEBADA PERLADA	6,5	06-01,,-01D23A1223	1/06/2024-11/08/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	ESPAGUETTI PASTA	18	23-3-04-47/263-0149	7/06/2024-26/06/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	4,5	19-5-10-05/27/05/23/17	14/05/2024-07/07/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	MAYONESA	2	2308170302-23080207	17/06/2024-02/06/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	MIGA DE PAN	4	2601-021721623-075720923	24/12/2023-01/01/2024-25/12/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	OREGANO	0,2	12/07/2023	12/07/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	SAL DE MESA	4	307272091	307272091	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
4/11/2023	5:00 a. m.	BANANO	25	4/11/2023	12/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	FRESA	20	4/11/2023	12/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	LIMÓN	5,6	4/11/2023	12/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	MANDARINA	32	4/11/2023	12/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	NARANJA	40	4/11/2023	12/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	PAPAYA	25,7	4/11/2023	12/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	FEIJOA	24	297-294	20/04/2024	-17 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	FRESA	24	308-275	20/04/2024	18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	GUANABANA	24	300-291	20/04/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	GUAYABA	24	306,,	20/05/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	MORA	24	305-282	20/04/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
4/11/2023	5:00 a. m.	HUEVOS	220	E36	22/11/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	42,9	3/11/2023	3/12/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (PIERNA)	34,05	30/10/2023	23/11/2023	-2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	34,1	31/10/2023	23/11/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES MOLIDA	68,5	31/10/2023	23/11/2023	-2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	3	31/10/2023	23/11/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
4/11/2023	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	2,5	275OC-2947-28904	5/01/2024-26/01/2024-14/01/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	HELADO	10,3	103-63439/103-638515	27/9/2025-02/10/2025	-19 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	308	29652AB6-25857684	21/01/2024-14/12/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	7	277-293	23/11/2023-09/12/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
4/11/2023	5:00 a. m.	AGUACATE	19	4/11/2023	11/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	AJO	4	4/11/2023	11/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	20,1	4/11/2023	11/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	9	4/11/2023	11/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	27,9	4/11/2023	11/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	CILANTRO	7,5	4/11/2023	11/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	HABICHUELA	34	4/11/2023	11/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	LAUREL	0,3	4/11/2023	11/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	LECHUGA	14,4	4/11/2023	11/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	10,4	4/11/2023	11/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	PEPINO COHOMBRO	17,2	4/11/2023	11/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	PEREJIL	2,8	4/11/2023	11/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	8,4	4/11/2023	11/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	REMOLACHA	19,8	4/11/2023	11/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	73,9	4/11/2023	11/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	TOMILLO	0,3	4/11/2023	11/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	ZANAHORIA	67,3	4/11/2023	11/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	PAPA COMUN	145	4/11/2023	11/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	54	4/11/2023	11/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	12,7	4/11/2023	11/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/11/2023	5:00 a. m.	YUCA	36,6	4/11/2023	11/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
11/11/2023	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	18	27/09/2023	27/09/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	77	C79-P-3	25/09/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	AZUCAR	12	23092291133-170923T3-170923T2	23092291133-170925-171223	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,5	24/11/2022	24/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	ESPAGUETTI PASTA	18	363H-10-26 / 23-3H0441	31/08/2024 - 07/06/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	LENTEJA	11	39389 - LEP2206	20/03/2025 - 22/09/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	MIEL DE ABEJAS	2,3	42023 - 00391	10/07/2026-24/12/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	MIGA DE PAN	1,7	022321623-2002-2601	1/1/2024-17/01/2024-24/12/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	OREGANO	0,1	12/07/2023	12/07/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	PANELA	2	PH270923 - PH010823	27/03/2024 - 01/02/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	SAL DE MESA	4	307242091	307242091	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
11/11/2023	5:00 a. m.	BANANO	23	11/11/2023	19/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	FRESA	9	11/11/2023	19/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	LIMÓN	9,4	11/11/2023	19/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	MANZANA	42	11/11/2023	19/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	MELON	25	11/11/2023	19/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	NARANJA	43,3	11/11/2023	19/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	PAPAYA	25	11/11/2023	19/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	UCHUVA	6	11/11/2023	19/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	FRESA	9	V04-20-24-317-308	20/05/2024	18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	GUAYABA	24	306-315	20/05/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	LULO	24	V04-20-24-314-302	20/05/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	MARACUYA	24	303-273	20/04/2024	18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	MORA	33	V04-20-24-313-305	20/05/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	UVA	7	285	20/04/2024	18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
11/11/2023	5:00 a. m.	HUEVOS	110	SEU-YA-YB	26/11/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	38	10/11/2023	10/12/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	40	10/11/2023	10/12/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES MOLIDA	34	7/11/2023	30/11/2023	-2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	2	7/11/2023	30/11/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	MENUDO DE RES	4,5	7/11/2023	30/11/2023	-4 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	68,2	7/11/2023	30/11/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
11/11/2023	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	2,2	2832AIV-2972A4V-2502A3V	8/1/2024-22/01/2024-06/12/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	HELADO	10,2	638515-633112	2/10/2025-26/09/2025	-19 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	232	29652AB6-25857MB4	21/01/2024-14/12/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	17,5	291-304	18/11/2023-30/11/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	7	23/11/2023-09/12/2023	277-293	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
11/11/2023	5:00 a. m.	AGUACATE	36,5	11/11/2023	19/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	AJO	4	11/11/2023	19/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	28	11/11/2023	19/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	15,4	11/11/2023	19/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	24,3	11/11/2023	19/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	CILANTRO	6,9	11/11/2023	19/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	ESPINACA	19,8	11/11/2023	19/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	GUASCAS	2,6	11/11/2023	19/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	HABICHUELA	10,4	11/11/2023	19/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	LAUREL	0,6	11/11/2023	19/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	LECHUGA	23,2	11/11/2023	19/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	12,4	11/11/2023	19/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	21,4	11/11/2023	19/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	52,05	11/11/2023	19/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	TOMILLO	0,4	11/11/2023	19/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	ZANAHORIA	47	11/11/2023	19/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	PAPA COMUN	130	11/11/2023	19/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	49,5	11/11/2023	19/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	27	11/11/2023	19/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
11/11/2023	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	16	11/11/2023	19/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.:__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
18/11/2023	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	20	16112023	16/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	105,7	03-10-2023-	10/09/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6,5	31322,,-10369	02/20/2025-09/20/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	AZUCAR	15	23091932320	23091932320	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,5	16/09/2021	20/12/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	CONCHITAS PASTAS	6,5	20-5-03-47	18/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE TRIGO	6,5	01F23A1209-0815	28/07/2024-16/08/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	FECULA DE MAIZ	2,5	429-408	30/08/2024-25/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	GARBANZO SECO	11	625072316-41375	25/07/2024-04/20/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	LECHE CONDENSADA	2,3	EV2308015-1309234-EV2307034	1/08/2024-10/03/2024-03/07/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	MARGARINA	1,5	6290423M2	29/11/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	OREGANO	0,2	12/07/2023	12/07/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	SAL DE MESA	5	307243091	307243091	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	UVAS PASAS	2,5	16-16-110	15/05/2025-17/04/2024-20/12/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
18/11/2023	5:00 a. m.	BANANO	46,2	18/11/2023	26/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	FRESA	29,65	18/11/2023	26/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	LIMÓN	3,4	18/11/2023	26/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	MANZANA	61,2	18/11/2023	26/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	MELON	25	18/11/2023	26/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	NARANJA	46,8	18/11/2023	26/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	PIÑA	13	18/11/2023	26/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	CURUBA	24	V05-20-24-290-327	20/04/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	FEIJOA	24	304,,	20/03/2024	-17 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	GUANABANA	24	V-04-20-24-319-300	20/05/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	GUAYABA	24	315,,	20/05/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	MANGO	24	V-04-20-24-323-292	20/05/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	MORA	24	313,,	20/05/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
18/11/2023	5:00 a. m.	HUEVOS	100	SEU-YA-YB	26/11/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	37,2	17/11/2023	17/12/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	40,1	17/11/2023	17/12/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	34,2	13/11/2023	7/12/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	34,2	14/11/2023	7/12/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	3,6	14/11/2023	7/12/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	68,2	14/11/2023	7/12/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
18/11/2023	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	4	278-283,2A1V-297,2A2V	2/1/2024-08/01/2024-22/01/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	HELADO	6,4	688515-633112	2/10/2025-26/09/2025	-19 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	304	31457AB6-296S2AB4	8/2/2024-21/01/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	26,6	305-306	1/12/2023-02/12/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
18/11/2023	5:00 a. m.	ACELGA	27,4	18/11/2023	26/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	AGUACATE	25,4	18/11/2023	26/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	AJO	5,35	18/11/2023	26/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	34,7	18/11/2023	26/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	CALABAZA O CALABACIN	12	18/11/2023	26/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	18,5	18/11/2023	26/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	23,3	18/11/2023	26/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	CILANTRO	8	18/11/2023	26/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	HABICHUELA	38,8	18/11/2023	26/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	LAUREL	0,3	18/11/2023	26/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	LECHUGA	24,9	18/11/2023	26/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	10,5	18/11/2023	26/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	PEREJIL	1,4	18/11/2023	26/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	20,3	18/11/2023	26/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	16,1	18/11/2023	26/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	TOMILLO	0,4	18/11/2023	26/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	ZANAHORIA	74,6	18/11/2023	26/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	ARRACACHA	14,8	18/11/2023	26/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	PAPA COMUN	164	18/11/2023	26/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	38	18/11/2023	26/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	28	18/11/2023	26/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	12,5	18/11/2023	26/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
18/11/2023	5:00 a. m.	YUCA	9	18/11/2023	26/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
25/11/2023	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	18	27092023	27/09/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	106	579P3	25/09/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	ATUN EN AGUA * 1108 GM	28,5	228222AELA	16/08/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6,5	10369,,	09/20/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	AZUCAR	15	23100741659	23100741659	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,5	24/11/2022	24/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	CONCHITAS PASTAS	6,5	20-5-03-47	18/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	6,5	10-01 - 01K22A1072	1/10/2024 - 13/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	FECULA DE MAIZ	0,5	443,,	8/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	6,5	275-00-02 - 19-5-10-05	8/7/2024-14/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	FRIJOL CARGAMANTO SECO	11	32348-35309	02/20/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	HARINA DE TRIGO	0,5	01-11-23-D5	1/11/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	LECHE CONDENSADA	2,4	211232 - EV2308015	29/4/2024 - 01/08/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	MARGARINA	5,8	6140823M2-6050723M2	14/3/2024 - 05/02/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	MAYONESA	5,5	3283-16-12 - 328406-59 - 23081703	10/4/2024 - 11/04/2024 - 17/06/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	OREGANO	0,1	12/07/2023	12/07/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	SAL DE MESA	5	307243511	307243511	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
25/11/2023	5:00 a. m.	BANANO	23,8	25/11/2023	3/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	FRESA	26,8	25/11/2023	3/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	LIMÓN	1,9	25/11/2023	3/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	MANZANA	45	25/11/2023	3/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	MELON	25,6	25/11/2023	3/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	NARANJA	13	25/11/2023	3/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	PAPAYA	26	25/11/2023	3/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	UVA ISABELLA	20	25/11/2023	3/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	GUAYABA	24	306-329-315	20/05/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	LULO	24	331-314	20/05/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	MANGO	24	323,,	20/05/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	MARACUYA	24	V04-20-24 316-286	20/05/2024	18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	MORA	24	326-313	20/05/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	TOMATE DE ARBOL	24	332	20/05/2024	18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
25/11/2023	5:00 a. m.	HUEVOS	100	SL-YU-YV	16/12/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	18,9	24/11/2023	24/12/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	70	24/11/2023	24/12/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	4,5	21/11/2023	14/12/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	PAJARILLA DE RES	19,2	21/11/2023	14/12/2023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	68,7	21/11/2023	14/12/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
25/11/2023	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	4,4	2750 - 278 - 2707 - 283	5/1/2024 - 02/01/2024 - 02/01/2024 - 07/01/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	HELADO	15	638515-638515-633112	02/10/2025-02/10/2025-26/09/2025	-19 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	383	29652AB4 - 31457AB5	21/1/2024 - 08/02/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	6,6	318	14/12/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	7	293 - 313	09/12/2023 - 29/12/2023	2 ° C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
25/11/2023	5:00 a. m.	ACELGA	24,2	25/11/2023	3/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	AGUACATE	19,5	25/11/2023	3/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	AJO	5	25/11/2023	3/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	44,4	25/11/2023	3/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	CALABAZA O CALABACIN	26,8	25/11/2023	3/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	2,8	25/11/2023	3/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	32,4	25/11/2023	3/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	CILANTRO	6,9	25/11/2023	3/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	HABICHUELA	47,4	25/11/2023	3/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	LAUREL	0,7	25/11/2023	3/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	LECHUGA	15,3	25/11/2023	3/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	5	25/11/2023	3/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	PEREJIL	4,4	25/11/2023	3/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	7	25/11/2023	3/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	25	25/11/2023	3/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	TOMILLO	0,6	25/11/2023	3/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	ZANAHORIA	82,2	25/11/2023	3/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	PAPA COMUN	125	25/11/2023	3/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	46,3	25/11/2023	3/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	54	25/11/2023	3/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/11/2023	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	35	25/11/2023	3/12/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
7/10/2023	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	21,3	7092023	7/09/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	85,6	10072025	10/07/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE SECA	10,5	110	3/08/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6	14377 - 10369	10/20/2024 - 09/20/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	AZUCAR	13,2	2306287124	2306287124	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	CEBADA PERLADA	6	04--15 / 05-01	15/04/2024 - 01/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	ESPAGUETTI PASTA	17	23-3-H04-41 / 294H05-53	7/06/2024-18/07/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	10	/0500/02 - 19-5-10-	8/07/2024 - 14/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	MAYONESA	2	23081703 - 23071903	17/06/2024 - 19/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	MIEL DE ABEJAS	2,3	42023 - 042328072	10/07/2026 - 27/05/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	MIGA DE PAN	3	0923 - 022321623 -	2023 - 01/01/2024 - 24/1	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	OREGANO	0,25	12/07/2023	12/07/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	SAL DE MESA	3,4	3072421791	3072421791	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
7/10/2023	5:00 a. m.	BANANO	21,4	7/10/2023	14/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	FRESA	45	7/10/2023	14/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	LIMÓN	7	7/10/2023	14/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	MANDARINA	45	7/10/2023	14/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	MANZANA	15,2	7/10/2023	14/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	NARANJA	40,4	7/10/2023	14/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	PAPAYA	24,2	7/10/2023	14/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	FEIJOA	24	276,,	20/04/2024	-17 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	FRESA	24	275	20/04/2024	18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	GUANABANA	24	277,,	20/04/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	GUAYABA	24	261,,	20/03/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	MARACUYA	24	V03-2024-273-264	20/04/2023	18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	MORA	24	V03-2024-272-249	20/04/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
7/10/2023	5:00 a. m.	HUEVOS	208	N 39	12/11/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	38	6/10/2023	6/11/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	40,1	6/10/2023	6/11/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	32,3	2/10/2023	26/10/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	32,5	6/10/2023	26/10/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES MOLIDA	65	3/10/2023	26/10/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	3,6	3/10/2023	26/10/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
7/10/2023	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	2,9	224JCS-1908	10/11/2023-22/10/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	HELADO	7,2	57799-57973	29/07/2025-31/07/2025	-19 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	287	5857MB4-246532B	14/12/2023-02/12/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	10	256-264	13/10/2023-21/10/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	7	244-258	21/10/2023-04/11/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
7/10/2023	5:00 a. m.	AGUACATE	19	7/10/2023	14/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	AJO	4,6	7/10/2023	14/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	25,6	7/10/2023	14/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	8,3	7/10/2023	14/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	28,6	7/10/2023	14/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	CILANTRO	7,8	7/10/2023	14/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	ESPINACA	9,5	7/10/2023	14/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	HABICHUELA	39,2	7/10/2023	14/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	LAUREL	0,4	7/10/2023	14/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	LECHUGA	15,6	7/10/2023	14/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	10	7/10/2023	14/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	PEPINO COHOMBRO	17,4	7/10/2023	14/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	PEREJIL	3,4	7/10/2023	14/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	7,9	7/10/2023	14/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	REMOLACHA	18,5	7/10/2023	14/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	75	7/10/2023	14/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	TOMILLO	0,5	7/10/2023	14/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	ZANAHORIA	73,9	7/10/2023	14/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	PAPA COMUN	155,7	7/10/2023	14/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	77,6	7/10/2023	14/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	12	7/10/2023	14/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/10/2023	5:00 a. m.	YUCA	34,6	7/10/2023	14/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
14/10/2023	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	11,9	27092023	27/09/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	76	76K C79P3	25/09/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	AZUCAR	12	23091091831	23091091831	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,5	24/11/2022	24/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	ESPAGUETTI PASTA	18	23-3H04-41---20-3H20-43---29-4H05-53	7/06/2024-18/05/2024--18/07/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	LENTEJA	10,5	LEP2206	22/09/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	MIEL DE ABEJAS	2,8	391--42023	24/12/2024-10/07/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	MIGA DE PAN	1,8	2601--021721623	24/12/2023-01/01/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	OREGANO	0,1	12/07/2023	12/07/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	PANELA	2	PH010823--PA190623	1/02/2024-19/12/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	SAL DE MESA	3,2	L307242091	L307242091	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
14/10/2023	5:00 a. m.	BANANO	23	14/10/2023	21/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	FRESA	8,6	14/10/2023	21/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	LIMÓN	9	14/10/2023	21/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	MANZANA	42	14/10/2023	21/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	MELON	25	14/10/2023	21/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	NARANJA	45	14/10/2023	21/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	PAPAYA	25	14/10/2023	21/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	UCHUVA	6	14/10/2023	21/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	FRESA	9	287	1/04/2024	18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	GUAYABA	24	27/08/1900	1/03/2023	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	LULO	24	266-283	1/3/2024-1/4/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	MARACUYA	24	273	1/04/2023	18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	MORA	33	282-272	1/04/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	UVA	7	281	1/04/2024	18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
14/10/2023	5:00 a. m.	HUEVOS	109	N39	12/11/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	38,3	13/10/2023	13/11/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	39,2	13/10/2023	13/11/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES MOLIDA	33,5	10/10/2023	3/11/2023	-2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	2,2	10/10/2023	3/11/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	MENUDO DE RES	4,5	10/10/2023	3/11/2023	-4 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	67,1	3/10/2023	3/11/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
14/10/2023	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	2,2	2447-224JCS	26/01/2024-10/11/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	HELADO	7,2	57973-57799	31/07/2025-29/07/2025	-19 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	226	2585?GB6-284SGLB4	14/12/2023-09/01/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	12,5	282	8/11/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	7	277-258	23/11/2023-04/11/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
14/10/2023	5:00 a. m.	AGUACATE	36,4	14/10/2023	21/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	AJO	4	14/10/2023	21/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	27,75	14/10/2023	21/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	15,1	14/10/2023	21/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	24,6	14/10/2023	21/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	CILANTRO	7,3	14/10/2023	21/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	ESPINACA	19,5	14/10/2023	21/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	GUASCAS	2,8	14/10/2023	21/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	HABICHUELA	10,2	14/10/2023	21/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	LAUREL	0,4	14/10/2023	21/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	LECHUGA	23	14/10/2023	21/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	12,5	14/10/2023	21/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	21	14/10/2023	21/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	59,9	14/10/2023	21/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	TOMILLO	0,4	14/10/2023	21/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	ZANAHORIA	46,5	14/10/2023	21/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	PAPA COMUN	127,5	14/10/2023	21/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	48,8	14/10/2023	21/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	27	14/10/2023	21/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
14/10/2023	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	16,3	14/10/2023	21/10/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
28/10/2023	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	11,2	270920-23	27/09/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	105,7	G79P-3	25/09/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	ATUN EN AGUA * 1108 GM	25,5	228.222AELA	16/08/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6,3	31,3,22	02/20/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	AZUCAR	14,2	23092290950	23092290950	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,4	16/09/2021	12/20/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	CONCHITAS PASTAS	6,3	20-06-03-47	18/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	6,3	01K2291072-05-03	13/03/2024-01/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	FECULA DE MAIZ	0,4	429,.	30/08/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	6,3	19,5-10-05/1-5-18-4	14/05/2024-05/01/2024-	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	FRIJOL CARGAMANTO SECO	10,7	28378-32348	01/20/2025-02/20/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	HARINA DE TRIGO	0,3	2/10/2023	2/08/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	LECHE CONDENSADA	2,3	EV2308015/130923	1/08/2024-10/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	MARGARINA	5,8	012053-6290423M2	2/2023-29/11/2023-30/08	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	MAYONESA	5,1	23081703	17/06/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	OREGANO	0,1	12/07/2023	12/07/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	SAL DE MESA	3,7	307242091	307242091	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
28/10/2023	5:00 a. m.	BANANO	22,5	28/10/2023	4/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	FRESA	28,2	28/10/2023	4/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	LIMÓN	2	28/10/2023	4/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	MANZANA	41,4	28/10/2023	4/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	MELON	24	28/10/2023	4/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	NARANJA	12,5	28/10/2023	4/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	PAPAYA	25	28/10/2023	4/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	UVA ISABELLA	19	28/10/2023	4/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	GUAYABA	24	261-284	20/03/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	LULO	24	283-302	20/04/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	MANGO	24	299,,	20/04/2024	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	MARACUYA	24	273-286	20/04/2023	18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	MORA	24	21/10/1900	20/04/2023	-18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	TOMATE DE ARBOL	24	298	20/04/2024	18 °C	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
28/10/2023	5:00 a. m.	HUEVOS	100	N39	12/11/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	17,3	27/10/2023	27/11/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	40	27/10/2023	27/11/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	4,5	24/10/2023	17/11/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	PAJARILLA DE RES	17,3	24/10/2023	17/11/2023	-4 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	68,4	24/10/2023	17/11/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
28/10/2023	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	4,3	250ZA4N-30-25	6/12/2023-03/02/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	HELADO	17	7799-63439-60624-64575	27/09/2025-29/08/2025-0	-19 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	383	28456LB4-29652AB5	9/01/2024-21/01/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	10	282-279-291	1/2023-05/11/2023-17/11/2	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	7	258,0951-277-10-40	4/11/2023-23/11/2023	2 °C	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
28/10/2023	5:00 a. m.	AGUACATE	25,2	28/10/2023	4/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
28/10/2023	28/10/2023	AJO	5,5	28/10/2023	4/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
28/10/2023	28/10/2023	ARVEJA VERDE	68,5	28/10/2023	4/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
28/10/2023	28/10/2023	CALABAZA O CALABACIN	25,5	28/10/2023	4/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
28/10/2023	28/10/2023	CEBOLLA CABEZONA	2,8	28/10/2023	4/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
28/10/2023	28/10/2023	CEBOLLA COMUN	31,7	28/10/2023	4/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
28/10/2023	28/10/2023	CILANTRO	7	28/10/2023	4/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
28/10/2023	28/10/2023	ESPINACA	23	28/10/2023	4/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
28/10/2023	28/10/2023	HABICHUELA	47,6	28/10/2023	4/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
28/10/2023	28/10/2023	LAUREL	0,4	28/10/2023	4/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
28/10/2023	28/10/2023	LECHUGA	15,8	28/10/2023	4/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	5	28/10/2023	4/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	PEREJIL	4,5	28/10/2023	4/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	6	28/10/2023	4/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	24,85	28/10/2023	4/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	TOMILLO	0,3	28/10/2023	4/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	ZANAHORIA	81,85	28/10/2023	4/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	PAPA COMUN	125,3	28/10/2023	4/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	46,4	28/10/2023	4/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	54	28/10/2023	4/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
28/10/2023	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	36	28/10/2023	4/11/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
2/09/2023	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	11,5	54TFBF144	24/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	107,5	04P2	3/07/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	ATUN EN AGUA * 115 GM	28,8	228222AEIA	16/08/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6,5	14377	10/20/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	AZUCAR	14,5	230721901	230721901	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,5	16092021	12/20/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	CONCHITAS PASTAS	6,5	1651349-1051440	17/4/2024-09/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	6,5	01K2291151	31/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	FECULA DE MAIZ	0,5	396	30/01/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	6,5	1951005	14/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	FRIJOL CARGAMANTO SECO	11	1854-0816	8/7/2024-21/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	HARINA DE TRIGO	0,5	140223DM	14/11/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	LECHE CONDENSADA	2,5	V2307084-EV2307	18/07/2024-18/07/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	MARGARINA	6	M2-114012053-605	/2023-12/12/2023-05/02	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	MAYONESA	5,5	23060803-23051109-23062912-	09/03/2024-28/04/2024-1	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	OREGANO	0,1	28/11/2022	28/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	SAL DE MESA	4	3072432341	3072432341	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
2/09/2023	5:00 a. m.	BANANO	25	2/09/2023	9/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	FRESA	30,7	2/09/2023	9/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	LIMÓN	1,8	2/09/2023	9/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	MANZANA	42	2/09/2023	9/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	MELON	24,8	2/09/2023	9/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	NARANJA	13	2/09/2023	9/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	PAPAYA	24,7	2/09/2023	9/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	UVA ISABELLA	20	2/09/2023	9/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	GUAYABA	24	235-225	02/20/2024	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	LULO	24	236	02/20/2024	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	MANGO	24	237-205	02/20/2024	18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	MARACUYA	24	238	02/20/2024	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	MORA	24	234-221	02/20/2024	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	TOMATE DE ARBOL	24	208/181	01/20/2024	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
2/09/2023	5:00 a. m.	HUEVOS	102	23/09/2023	23/09/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	18,6	11023	1/10/2023	-3G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	80,8	10923	1/10/2023	-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	4,5	29/08/2023	21/09/2023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	PAJARILLA DE RES	17,5	29/08/2023	21/09/2023	-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	69,3	29/08/2023	21/09/2023	-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
2/09/2023	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	4,6	177B2N-224JCS	1900-24/9/2023-10/11/1	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	HELADO	13,9	3094-561114-589	20254-12/07/2025-11/0	-19G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	405	1953MB3-207576B	5/11/2023-24/10/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	7,5	229	16/09/2023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	7	2160932	23/09/2023	-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
2/09/2023	5:00 a. m.	AGUACATE	25,6	2/09/2023	9/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	AJO	5,5	2/09/2023	9/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	69,7	2/09/2023	9/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	CALABAZA O CALABACIN	26,3	2/09/2023	9/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	3,1	2/09/2023	9/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	32,9	2/09/2023	9/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	CILANTRO	6,1	2/09/2023	9/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	ESPINACA	32,6	2/09/2023	9/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	HABICHUELA	48,1	2/09/2023	9/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	LAUREL	0,1	2/09/2023	9/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	LECHUGA	15	2/09/2023	9/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	5	2/09/2023	9/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	PEREJIL	4,9	2/09/2023	9/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	6	2/09/2023	9/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	26,1	2/09/2023	9/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	TOMILLO	0,4	2/09/2023	9/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	ZANAHORIA	83,5	2/09/2023	9/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	PAPA COMUN	127,1	2/09/2023	9/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	47,2	2/09/2023	9/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	55	2/09/2023	9/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/09/2023	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	36,4	2/09/2023	9/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
9/09/2023	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	23	54TFBF144	24/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	92	04P2	3/07/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE SECA	11	113	27/07/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6,5	14377	10/20/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	AZUCAR	14,5	23072190159	23072190159	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	CEBADA PERLADA	6,5	0601,,-0415	1/06/2024-15/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	ESPAGUETTI PASTA	18	233H0441	7/06/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	11	-5-11-17/38-5-16-1	5/01/2024-19/09/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	MAYONESA	2	23071903	19/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	MIEL DE ABEJAS	2,5	73-0523020823-042	29/05/2026-21/07/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	MIGA DE PAN	3,4	1721623-07572092	1/01/2024-25/12/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	OREGANO	0,2	281122	28/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	SAL DE MESA	3,6	3072432341	3072432341	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
9/09/2023	5:00 a. m.	BANANO	23	9/09/2023	16/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	FRESA	47,7	9/09/2023	16/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	LIMÓN	8	9/09/2023	16/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	MANDARINA	26,5	9/09/2023	16/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	MANZANA	16,5	9/09/2023	16/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	PAPAYA	25	9/09/2023	16/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	PERA	34,3	9/09/2023	16/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	FEIJOA	24	V02-2024-245-222	03/20/2024	-17 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	FRESA	24	V02-2024-243-218	03/20/2024	18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	GUANABANA	24	244	03/20/2024	18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	GUAYABA	24	235	02/20/2024	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	MARACUYA	24	V02-2024-246-238	03/20/2024	18G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	MORA	24	V02-2024-241-223	03/20/2024	18G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
9/09/2023	5:00 a. m.	HUEVOS	222	8/10/2023	8/10/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	40,5	8092023	8/10/2023	-3G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	PIERNA DE POLLO	44	8/09/2023	8/10/2023	-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	34,5	4/09/2023	28/09/2023	-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	34,5	5092023	28/09/2023	-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES MOLIDA	69	5/09/2023	28/09/2023	-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	3,6	5092023	28/09/2023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO: __C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
9/09/2023	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	2,4	205YQS-224JCS	22/10/2023-10/11/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	HELADO	6,5	89K53886-59944	11/8/2025-19/08/2025	-19G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	331	07576B6-23654MB	24/10/2023-22/11/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	12,5	231-242-229	2023-29/09/2023-16/09	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	7	244	21/10/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO: __C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
9/09/2023	5:00 a. m.	AGUACATE	22	9/09/2023	16/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	AJO	5	9/09/2023	16/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	27,2	9/09/2023	16/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	9	9/09/2023	16/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	30,6	9/09/2023	16/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	CILANTRO	8,3	9/09/2023	16/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	ESPINACA	10,5	9/09/2023	16/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	HABICHUELA	42,4	9/09/2023	16/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	LAUREL	0,3	9/09/2023	16/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	LECHUGA	13,1	9/09/2023	16/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	11	9/09/2023	16/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	PEPINO COHOMBRO	17	9/09/2023	16/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	PEREJIL	2,9	9/09/2023	16/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	9	9/09/2023	16/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	REMOLACHA	22	9/09/2023	16/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	82	9/09/2023	16/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	TOMILLO	0,4	9/09/2023	16/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	ZANAHORIA	78,6	9/09/2023	16/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	PAPA COMUN	167	9/09/2023	16/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	82,5	9/09/2023	16/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	12,8	9/09/2023	16/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/09/2023	5:00 a. m.	YUCA	37,1	9/09/2023	16/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
16/09/2023	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	17,3	25082023	25/08/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	91,8	C79P3	23/08/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	AZUCAR	14,4	23072190123	23072190123	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,4	16/09/2023	16/09/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE MAIZ	6,4	06-01--	1/06/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	ESPAGUETTI PASTA	17,9	23-3H0441-263H0150	17/06/2024-26/06/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	4,2	1-5-17-18	7/01/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	LENTEJA	10,9	110-110-LEP2206	2024-09/05/2024-22/09/	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	MIEL DE ABEJAS	2,4	020823-042328072	21/07/2026-27/05/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	MIGA DE PAN	1,7	16/09/2023	16/09/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	OREGANO	0,1	28/11/2022	28/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	PANELA	2	H010823-PH16062	1/02/2024-19/12/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	SAL DE MESA	3,8	30724322341	30724322341	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
16/09/2023	5:00 a. m.	BANANO	23	16/09/2023	23/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	FRESA	9	16/09/2023	23/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	LIMÓN	10,9	16/09/2023	23/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	MANZANA	43	16/09/2023	23/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	MELON	25	16/09/2023	23/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	NARANJA	41	16/09/2023	23/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	PAPAYA	25,8	16/09/2023	23/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	PERA	26,5	16/09/2023	23/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	UCHUVA	5,9	16/09/2023	23/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	FRESA	9	243	03/20/2024	18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	GUAYABA	24	022024-248-235	03/20/2024	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	LULO	24	V022024250-236	03/20/2024	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	MARACUYA	24	246	03/20/2024	18G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	MORA	32	249-241	03/20/2024	18G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	TOMATE DE ARBOL	24	V012024251208	03/20/2024	18G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	UVA	7	228	02/20/2024	18G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
16/09/2023	5:00 a. m.	HUEVOS	111	16/09/2023	16/09/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	39	150923	15/10/2023	-3G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	40,5	15/09/2023	15/10/2023	-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (PIERNA)	34,5	11/09/2023	5/10/2023	-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES MOLIDA	34,5	12/09/2023	5/10/2023	-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	2,7	12/09/2023	5/10/2023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	MENUDO DE RES	4,5	12/09/2023	5/10/2023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	69	12/09/2023	5/10/2023	-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
16/09/2023	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	2.2	205AYQ-215AFE5M	23/10/2023-01/11/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	HELADO	8.9	53886-59944	11/08/2025-19/08/2025	-19G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	312	3654MB2-244576	22/11/2023-30/11/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	13,5	242-244-256	/2023-01/10/2023-13/10	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	7	228-244	5/10/2023-21/10/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO: __C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
16/09/2023	5:00 a. m.	AGUACATE	36,7	16/09/2023	23/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	AJO	5,2	16/09/2023	23/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	35,3	16/09/2023	23/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	17	16/09/2023	23/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	30,4	16/09/2023	23/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	CILANTRO	7,7	16/09/2023	23/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	ESPINACA	20,4	16/09/2023	23/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	GUASCAS	3	16/09/2023	23/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	HABICHUELA	21,1	16/09/2023	23/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	LAUREL	0,5	16/09/2023	23/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	LECHUGA	23,4	16/09/2023	23/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	13	16/09/2023	23/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	PEREJIL	16	16/09/2023	23/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	22	16/09/2023	23/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	88,4	16/09/2023	23/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	TOMILLO	0,4	16/09/2023	23/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	ZANAHORIA	68	16/09/2023	23/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	PAPA COMUN	151,5	16/09/2023	23/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	50,3	16/09/2023	23/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	55	16/09/2023	23/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/09/2023	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	16,5	16/09/2023	23/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
23/09/2023	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	17	239	239,,,	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	105,9	C79P3	23/08/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6,5	14377	10/20/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	AZUCAR	14,5	23082070507	23082070507	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,5	24/11/2022	24/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	CONCHITAS PASTAS	6,5	)-5-14-40-16/05/13	9/03/2024-17/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE TRIGO	6,5	-15/0615*01F2391	2024-15/06/2024-28/0	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	FECULA DE MAIZ	2,5	417-408	22/6/2024-25/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	GARBANZO SECO	11	625072316-109	25/07/2024-30/12/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	LECHE CONDENSADA	2,5	J2307084-EV23080	8/07/2024-01/08/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	MARGARINA	1,5	6290423M2	29/11/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	OREGANO	0,2	12/07/2023	12/07/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	SAL DE MESA	4	3072421791	30724217891	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	UVAS PASAS	2,5	16	15/05/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
23/09/2023	5:00 a. m.	BANANO	45	23/09/2023	30/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	FRESA	27,5	23/09/2023	30/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	LIMÓN	3,6	23/09/2023	30/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	MANZANA	64,2	23/09/2023	30/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	MELON	24,2	23/09/2023	30/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	PERA	36,4	23/09/2023	30/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	PIÑA	12,6	23/09/2023	30/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	CURUBA	24	23/09/2023	30/09/2023	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	FEIJOA	24	23/09/2023	30/09/2023	-17 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	GUANABANA	24	23/09/2023	30/09/2023	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	GUAYABA	24	23/09/2023	30/09/2023	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	MANGO	24	23/09/2023	30/09/2023	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	MORA	24	23/09/2023	30/09/2023	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
23/09/2023	5:00 a. m.	HUEVOS	100	29/09/2023	29/09/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	36,6	22/09/2023	22/10/2023	2G	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	40	22/09/2023	22/10/2023	2G	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	34	18/09/2023	12/10/2023	2G	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	34	19/09/2023	12/10/2023	2G	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	3,6	19/09/2023	12/10/2023	2G	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	69	19/09/2023	12/10/2023	2G	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO: __C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
23/09/2023	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	4,4	215AFE5M01-224JC	1/11/2023-10/11/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	HELADO	10	57973	31/07/2025	-19G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	303	3654MB3-24653LB	22/11/2023-02/12/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	25	244-256-256	2023-13/10/2023-13/10	2G	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
23/09/2023	5:00 a. m.	ACELGA	27,3	23/09/2023	30/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	AGUACATE	24,7	23/09/2023	30/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	AJO	5,2	23/09/2023	30/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	34,5	23/09/2023	30/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	CALABAZA O CALABACIN	13,4	23/09/2023	30/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	18,7	23/09/2023	30/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	23,2	23/09/2023	30/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	CILANTRO	6,2	23/09/2023	30/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	HABICHUELA	38,9	23/09/2023	30/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	LAUREL	8,1	23/09/2023	30/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	LECHUGA	25	23/09/2023	30/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	10,5	23/09/2023	30/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	PEREJIL	1,3	23/09/2023	30/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	20,5	23/09/2023	30/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	16,6	23/09/2023	30/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	TOMILLO	0,4	23/09/2023	30/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	ZANAHORIA	74,3	23/09/2023	30/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	ARRACACHA	15	23/09/2023	30/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	PAPA COMUN	163	23/09/2023	30/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	32,5	23/09/2023	30/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	27,2	23/09/2023	30/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	12,8	23/09/2023	30/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/09/2023	5:00 a. m.	YUCA	8,9	23/09/2023	30/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
29/07/2023	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	17	S4TFBF144	24/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	106	04P2	3/07/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6,5	14377	10/20/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	AZUCAR	14,5	2,30417E+11	2,30417E+11	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,5	24/11/2022	24/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	CONCHITAS PASTAS	6,5	10-5-13-50-4951314	9/03/2024-08/12/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE TRIGO	6,5	415-0615	15/04/2024-15/06/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	FECULA DE MAIZ	2,5	396	30/01/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	GARBANZO SECO	11	109-110	30/12/2023-04/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	LECHE CONDENSADA	2,5	Y230607-1	7/06/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	MARGARINA	1,5	23M221-408-1140	2023-25/04/2024-12/12	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	OREGANO	0,2	281122,,	28/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	SAL DE MESA	4	304061021	304061021	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	UVAS PASAS	2,5	319781122	4/11/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
29/07/2023	5:00 a. m.	BANANO	45,5	29/07/2023	5/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	FRESA	27,5	29/07/2023	5/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	LIMÓN	3,5	29/07/2023	5/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	MANZANA	65	29/07/2023	5/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	MELON	24,5	29/07/2023	5/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	PIÑA	13	29/07/2023	5/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	CURUBA	24	201.	01/20/2024	-17 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	FEIJOA	24	177	01/20/2024	-17 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	GUANABANA	24	200	01/20/2024	-17 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	GUAYABA	24	204-184	01/20/2024	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	MANGO	24	205	01/20/2024	18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	MORA	24	193	01/20/2024	18G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
29/07/2023	5:00 a. m.	HUEVOS	100	H39	13/08/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	37	28/07/2023	28/08/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	40	28/07/2023	28/08/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	34	24/07/2023	18/08/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	34	25/07/2023	18/08/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	4	25/07/2023	18/08/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	68	25/07/2023	18/08/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
29/07/2023	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	4	177BRNS-190JCS	24/09/2023-07/10/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	HELADO	6,5	52292-537215	31/05/2025-17/06/2025	-19G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	302	89536B5-16951VB(	6/10/2023-16/09/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	23,5	194-198	12/08/2023-16/08/2023	4	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
29/07/2023	5:00 a. m.	ACELGA	27,5	29/07/2023	5/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	AGUACATE	25	29/07/2023	5/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	AJO	5,5	29/07/2023	5/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	35	29/07/2023	5/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	CALABAZA O CALABACIN	11,5	29/07/2023	5/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	18,5	29/07/2023	5/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	23,5	29/07/2023	5/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	CILANTRO	6	29/07/2023	5/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	HABICHUELA	38,5	29/07/2023	5/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	LAUREL	0,2	29/07/2023	5/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	LECHUGA	25	29/07/2023	5/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	10,5	29/07/2023	5/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	PEREJIL	1,5	29/07/2023	5/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	20,5	29/07/2023	5/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	16	29/07/2023	5/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	TOMILLO	0,4	29/07/2023	5/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	ZANAHORIA	75	29/07/2023	5/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	ARRACACHA	14,8	29/07/2023	5/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	PAPA COMUN	164	29/07/2023	5/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	32,5	29/07/2023	5/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	27	29/07/2023	5/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	12,5	29/07/2023	5/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
29/07/2023	5:00 a. m.	YUCA	11,5	29/07/2023	5/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
5/08/2023	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	9,5	14072023	14/07/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	88,5	04P2	3/07/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	ATUN EN AGUA * 1108 GM	25,5	22822LAELA	16/08/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6,5	10369-14377	09/20/2024-10/20/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	AZUCAR	12	230309920818	NA	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,5	16092021	12/20/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	6,5	501-0415	1/05/2024-15/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	FECULA DE MAIZ	0,5	408	25/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	6,5	-5-17-17/38-5-17-3	7/01/2024-19/09/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	FRIJOL CARGAMANTO SECO	11	5110817-5122333	21/04/2024-12/01/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	HARINA DE TRIGO	0,5	140223DM	14/11/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	LECHE CONDENSADA	2,5	23041813-EW23071	18/04/2024-15/07/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	MARGARINA	6	4012053-6270123	12/12/2023-27/08/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	MAYONESA	3,5	23060501-23062912K87-23060803	2024-28/04/2024-08/04/	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	OREGANO	0,5	238/11/2022	28/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	SAL DE MESA	3	304061521	NA	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
5/08/2023	5:00 a. m.	BANANO	22,5	5/08/2023	12/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	FRESA	9	5/08/2023	12/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	LIMÓN	2	5/08/2023	12/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	MANZANA	41	5/08/2023	12/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	MELON	24,5	5/08/2023	12/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	NARANJA	12,5	5/08/2023	12/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	PAPAYA	24,5	5/08/2023	12/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	UVA ISABELLA	19,5	5/08/2023	12/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	GUAYABA	24	211-184	01/20/2024	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	LULO	24	01/20/2024-213-19	02/20/2024	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	MANGO	24	01/20/2024-212-20	02/20/2024	18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	MARACUYA	24	210-194	01/20/2024	18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	MORA	24	209-206	01/20/2024	18G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
5/08/2023	5:00 a. m.	HUEVOS	100	H39	13/08/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	18,5	4/08/2023	4/09/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	79,5	4/08/2023	4/09/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	4	01/08/	24/08/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	PAJARILLA DE RES	17,5	1/08/2023	24/08/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	34	1/08/2023	24/08/2023	-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
5/08/2023	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	2	177ARN-190JCS	24/09/2023-07/10/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	HELADO	13	37215-52292-56111	/2025-31/05/2025-12/07	-13G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	323	141S4VB4	19/08/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	6,5	198	16/08/2023	4	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	6,5	1871054-192,12,07	25/08/2023-30/08/2023	4	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
5/08/2023	5:00 a. m.	AGUACATE	25	5/08/2023	12/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	AJO	4,5	5/08/2023	12/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	48,5	5/08/2023	12/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	CALABAZA O CALABACIN	25,5	5/08/2023	12/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	3	5/08/2023	12/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	26,5	5/08/2023	12/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	CILANTRO	3,5	5/08/2023	12/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	ESPINACA	32	5/08/2023	12/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	HABICHUELA	31	5/08/2023	12/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	LAUREL	0,5	5/08/2023	12/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	LECHUGA	15	5/08/2023	12/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	5	5/08/2023	12/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	PEREJIL	3	5/08/2023	12/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	6	5/08/2023	12/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	26	5/08/2023	12/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	TOMILLO	0,5	5/08/2023	12/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	ZANAHORIA	60,5	5/08/2023	12/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	PAPA COMUN	106	5/08/2023	12/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	23,5	5/08/2023	12/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	54	5/08/2023	12/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
5/08/2023	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	36	5/08/2023	12/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
12/08/2023	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	22,5	14072023	14/07/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	90,5	06P3	5/07/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE SECA	11	AVP1605	16/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6,5	14377	10/20/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	AZUCAR	14,5	23042690417	23042690417	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	CEBADA PERLADA	6,5	601-04/15	1/6/2024-15/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	ESPAGUETTI PASTA	18	233H04-47	7/06/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	10,5	-5-18-49/19-5-10-0	5/1/2024-14/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	MAYONESA	2	230511090037-23050501	9/3/2024-02/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	MIEL DE ABEJAS	2,5	9473-9423	29/5/2026-17/02/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	MIGA DE PAN	3,5	112808123	19/08/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	OREGANO	0,5	28/11/2022	28/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	SAL DE MESA	4	304061091	304061091	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
12/08/2023	5:00 a. m.	BANANO	22,5	12/08/2023	19/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	FRESA	47	12/08/2023	19/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	LIMÓN	7,5	12/08/2023	19/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	MANDARINA	26,5	12/08/2023	19/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	MANZANA	16	12/08/2023	19/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	PAPAYA	24,5	12/08/2023	19/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	PERA	34,7	12/08/2023	19/08/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	FEIJOA	24	V022024-203-222	01/20/2024	-17 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	FRESA	24	V01-20-24-218-183	02/20/2024	-17 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	GUANABANA	24	196-200	01/20/2024	18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	GUAYABA	24	211	02/20/2024	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	MARACUYA	24	220	02/20/2024	18G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	MORA	24	221	02/20/2024	18G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
12/08/2023	5:00 a. m.	HUEVOS	218,5	24/08/2023	24/08/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	40	110823	11/09/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	42,5	110823	11/09/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	34	7/08/2023	31/08/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	34	8/08/2023	31/08/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES MOLIDA	68	8/08/2023	31/08/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	4,5	8/08/2023	31/08/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
12/08/2023	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	2,5	177BRN5-190AJCSM	24/9/2023-07/10/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	HELADO	6,5	537215-561114	17/6/2025-12/07/2025	-15G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	325	189S3GB5-161S2PB	6/10/2023-08/09/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	11	219-220-198	2023-07/09/2023-16/08/	4G	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	6,5	220-187	27/9/2023-25/08/2023	4G	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
12/08/2023	5:00 a. m.	AGUACATE	19	12/08/2023	19/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	AJO	5	12/08/2023	19/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	27	12/08/2023	19/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	9	12/08/2023	19/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	30,5	12/08/2023	19/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	CILANTRO	8,5	12/08/2023	19/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	ESPINACA	10	12/08/2023	19/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	HABICHUELA	41	12/08/2023	19/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	LAUREL	0,5	12/08/2023	19/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	LECHUGA	13	12/08/2023	19/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	10,5	12/08/2023	19/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	PEPINO COHOMBRO	16,5	12/08/2023	19/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	PEREJIL	3	12/08/2023	19/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	8,5	12/08/2023	19/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	REMOLACHA	20	12/08/2023	19/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	79,5	12/08/2023	19/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	TOMILLO	0,5	12/08/2023	19/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	ZANAHORIA	77,5	12/08/2023	19/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	PAPA COMUN	164	12/08/2023	19/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	81	12/08/2023	19/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	12,5	12/08/2023	19/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/08/2023	5:00 a. m.	YUCA	36,5	12/08/2023	19/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
19/08/2023	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	12,3	15082023	15/08/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	76,7	10072023	10/07/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	AZUCAR	12	2,30721E+11	2,30721E+11	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,15	126092021	12/20/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	ESPAGUETTI PASTA	18	233H0447-224H0703	7/06/2024-31/05/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	LENTEJA	11	65482403-110	24/03/2024-07/06/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	MIEL DE ABEJAS	2,6	9473-423280723	29/5/2026-27/05/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	MIGA DE PAN	2	5720923-02172162	25/12/2023-01/01/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	OREGANO	0,1	28/11/2022	28/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	PANELA	2	5-90623	06/20/2024-19/12/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	SAL DE MESA	4	304061521	NA	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
19/08/2023	5:00 a. m.	BANANO	23	19/08/2023	26/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	FRESA	9	19/08/2023	26/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	LIMÓN	9,5	19/08/2023	26/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	MANZANA	42	19/08/2023	26/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	MELON	25	19/08/2023	26/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	NARANJA	43,3	19/08/2023	26/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	PAPAYA	25,8	19/08/2023	26/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	UCHUVA	6	19/08/2023	26/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	FRESA	8,5	218	02/20/2024	-17 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	GUAYABA	24	211	02/20/2024	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	LULO	24	V01-20-24-224-195	02/20/2024	18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	MARACUYA	24	210	01/20/2024	18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	MORA	33	01-20-2024-221-20	02/20/2024	18G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	UVA	7	228	02/20/2024	18G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
19/08/2023	5:00 a. m.	HUEVOS	110	5/09/2023	5/09/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	40	18082023	18/09/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	40,5	180823	18/09/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES MOLIDA	34	15082023.	8/09/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	1,8	15082023	8/09/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	MENUDO DE RES	4,5	15082023.	8/09/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	68	15082023	8/09/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
19/08/2023	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	2,2	04ACJSM-190ACJSM	21/10/2023-07/10/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	HELADO	8,9	537215-561114	17/06/2025-12/07/2025	-15G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	232	0757GB6-189536B	24/10/2023-06/10/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	13	219-220	8/9/2023-07/09/2023	4G	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	6,4	2160932	23/09/2023	4G	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
19/08/2023	5:00 a. m.	AGUACATE	36	19/08/2023	26/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	AJO	4	19/08/2023	26/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	28	19/08/2023	26/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	15,4	19/08/2023	26/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	25	19/08/2023	26/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	CILANTRO	7	19/08/2023	26/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	ESPINACA	19,8	19/08/2023	26/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	GUASCAS	3	19/08/2023	26/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	HABICHUELA	10,3	19/08/2023	26/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	LAUREL	0,7	19/08/2023	26/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	LECHUGA	23	19/08/2023	26/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	12,5	19/08/2023	26/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	21,5	19/08/2023	26/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	61,1	19/08/2023	26/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	TOMILLO	0,4	19/08/2023	26/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	ZANAHORIA	47	19/08/2023	26/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	PAPA COMUN	127	19/08/2023	26/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	49,6	19/08/2023	26/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	27,5	19/08/2023	26/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
19/08/2023	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	16	19/08/2023	26/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
26/08/2023	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	20	14072023	14/07/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	106	04P2	3/07/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6,5	14377	10/20/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	AZUCAR	14,5	23072190157	23072190157	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,5	241122	24/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	CONCHITAS PASTAS	6,5	1651349	17/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE TRIGO	6,5	15-0415-01F239120	2024-15/04/2024-28/07	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	FECULA DE MAIZ	2,5	408-396-417	2024-03/01/2024-22/06/	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	GARBANZO SECO	11	109-62507231611	30/12/2023-25/07/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	LECHE CONDENSADA	2,5	813-EV2307154-EV	2024-15/07/2024-08/07	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	MARGARINA	1,5	114012053	12/12/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	OREGANO	0,5	28/11/2022	28/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	SAL DE MESA	4	3072432341	3072432341	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	UVAS PASAS	2,4	22-110-016-016-003	/2023-17/04/2024-15/05	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
26/08/2023	5:00 a. m.	BANANO	35,2	26/08/2023	30/8/2023-01/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	FRESA	27,2	26/08/2023	28/08/2023-02/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	LIMÓN	3,6	26/08/2023	1/2023-30/08/2023-01/09	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	MANZANA	49,9	26/08/2023	1/2023-31/08/2023-02/09	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	MELON	25,5	26/08/2023	28/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	PERA	34	26/08/2023	29/08/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	PIÑA	12,7	26/08/2023	28/08/2023-01/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	CURUBA	24	201,,	01/20/2024	-17 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	FEIJOA	24	229-222	02/20/2024	-17 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	FRESA	24	231-218	02/20/2024	-17 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	GUANABANA	24	V012024-232-200	02/20/2024	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	GUAYABA	24	225-211	02/20/2024	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	MORA	24	V012024-221-209	02/20/2024	18G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
26/08/2023	5:00 a. m.	HUEVOS	106	5/09/2023	5/09/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	37	250823	25/09/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	MUSLO DE POLLO	40	250823	25/09/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (PIERNA)	34	20/08/2023	14/09/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	34	21082023,,	14/09/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	4	21/08/2023	14/09/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	68,2	21082023,,	14/09/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
26/08/2023	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	4,4	04AJCSM-127ARNN	21/10/2023-24/09/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	HELADO	7,3	58907-53094	11/8/2025-09/06/2025	-19G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	306	07576B6-21953MB	24/10/2023-05/11/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	20	230-229-231-219	16/09/2023-18/09/2023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
26/08/2023	5:00 a. m.	ACELGA	15	26/08/2023	2/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	AGUACATE	24,5	26/08/2023	2/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	AJO	4,9	26/08/2023	2/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	28,5	26/08/2023	2/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	CALABAZA O CALABACIN	13	26/08/2023	2/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	18,7	26/08/2023	2/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	16,9	26/08/2023	2/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	CILANTRO	4	26/08/2023	2/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	HABICHUELA	38,2	26/08/2023	2/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	LAUREL	0,4	26/08/2023	2/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	LECHUGA	25	26/08/2023	2/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	10,6	26/08/2023	2/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	PEREJIL	1,2	26/08/2023	2/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	21	26/08/2023	2/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	17	26/08/2023	2/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	TOMILLO	0,2	26/08/2023	2/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	ZANAHORIA	68,3	26/08/2023	2/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	ARRACACHA	11,6	26/08/2023	2/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	PAPA COMUN	151	26/08/2023	2/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	31	26/08/2023	2/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	27,7	26/08/2023	2/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	12,4	26/08/2023	2/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
26/08/2023	5:00 a. m.	YUCA	9	26/08/2023	2/09/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
2/07/2023	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	14,2	64TFBF144	24/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	AJI MOLIDO	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	85,1	8/02/2023	8/02/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE SECA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	ATUN EN AGUA * 1108 GM	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	AZUCAR	11,4	23013031219		AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,3	16092021	12/20/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	CEBADA PERLADA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	CONCHITAS PASTAS	6,1	1051440-495-1314	9/03/2024-08/12/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE MAIZ	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE TRIGO	6,1	01K22C7346	12/12/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	ESPAGUETTI PASTA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	FECULA DE MAIZ	2,2	408-396-1381	4/2024-30/01/2024-28/10	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	FRIJOL CARGAMANTO SECO	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	GARBANZO SECO	10,3	110	4/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	HARINA DE TRIGO	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	LECHE CONDENSADA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	LENTEJA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	MARGARINA	1,4	270123M2-1140120	27/08/2023-12/12/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	MAYONESA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	MIEL DE ABEJAS	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

2/07/2023	5:00 a. m.	MIGA DE PAN	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X			
2/07/2023	5:00 a. m.	OREGANO	0,1	281122	28/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X			
2/07/2023	5:00 a. m.	PANELA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X			
2/07/2023	5:00 a. m.	PIMIENTA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X			
2/07/2023	5:00 a. m.	SAL DE MESA	3,1	304061051		AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X			
2/07/2023	5:00 a. m.	UVAS PASAS	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
2/07/2023	5:00 a. m.	BANANO	43,5			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	FRESA	18,4			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	GRANADILLA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	LIMÓN	3,3			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	MANDARINA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	MANZANA	51,5			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	MANGO	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	MELON	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	NARANJA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	PAPAYA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	PERA	34,7			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	PIÑA	5,4			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	UCHUVA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	UVA ISABELLA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	CURUBA	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	FEIJOA	23	171-0138	11/20/2023	-17 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	FRESA	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	GUANABANA	23	172	11/20/2023	18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	GUAYABA	23	170-0134/140-150	11/20/2023	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	LULO	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	MANGO	23	174-142	11/20/2023	18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	MARACUYA	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	MORA	23	141-158-175	11/20/2023	18G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	TOMATE DE ARBOL	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

2/07/2023	5:00 a. m.	UVA	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
2/07/2023	5:00 a. m.	HUEVOS	95,3	C92	3/08/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	35,4	300623	30/07/2023	-3G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	PIERNA DE POLLO	0			-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	32,7				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (PIERNA)	0	26/06/2023	20/07/2023	-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	0	27/06/2023	20/07/2023	-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES MOLIDA	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	2,6	27/06/2023	20/07/2023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	MENUDO DE RES	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	PAJARILLA DE RES	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	98,1	27/06/2023	20/07/2023	-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
2/07/2023	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	1,7	124AFEAM-123BICS	2/08/2023-01/08/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	HELADO	6,2	52292-537215	31/05/2025-17/06/2025	-19G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	218,2	VB4-169SIVB4-1619	/2023-18/09/2023-08/09	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	22,8	174	23/07/2023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
2/07/2023	5:00 a. m.	ACELGA	26,5			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	AGUACATE	23,9			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	AJO	4,4			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	27			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	CALABAZA O CALABACIN	11,2			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	17,7			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	18,1			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	CILANTRO	5,1			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	ESPINACA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	GUASCAS	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	HABICHUELA	26,9			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	LAUREL	0,1			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	LECHUGA	13,1			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	10			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	PEPINO COHOMBRO	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	PEREJIL	1,2			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	19,6			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	REMOLACHA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	15,1			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	TOMILLO	0,2			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	ZANAHORIA	62,1			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	ARRACACHA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	PAPA COMUN	117,1			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/07/2023	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	31,1			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

2/07/2023	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	26			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X			
2/07/2023	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	11,9			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X			
2/07/2023	5:00 a. m.	YUCA	11,1			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
9/07/2023	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	10,7	54TFBF144	24/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	AJI MOLIDO	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	102	080723,,	8/02/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE SECA	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	ATUN EN AGUA * 1108 GM	27,3	228221AELA	16/08/2026	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6,5	14377-03399	10/20/2024-06/20/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	AZUCAR	13,8	2,30406E+11		AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,3	2411-22	24/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	CEBADA PERLADA	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	CONCHITAS PASTAS	6,5	4951314	8/12/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	6,1	501-01K22AL333	1/5/2024-29/11/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE MAIZ	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE TRIGO	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	ESPAGUETTI PASTA	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	FECULA DE MAIZ	0,3	396	30/01/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	6,5	1518459	5/01/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	FRIJOL CARGAMANTO SECO	10,5	5122335	12/01/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	GARBANZO SECO	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	HARINA DE TRIGO	0,5	140223M	14/11/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	LECHE CONDENSADA	2,5	2110323-EV2306071	13/10/2023-07/07/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	LENTEJA	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	MARGARINA	5,6	4012053-6270123M2	12/8/2023-27/08/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	MAYONESA	4,9	230511090033-230420071455	9/3/2024-17/02/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	MIEL DE ABEJAS	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

9/07/2023	5:00 a. m.	MIGA DE PAN	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X			
9/07/2023	5:00 a. m.	OREGANO	0,15	28112022	28/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X			
9/07/2023	5:00 a. m.	PANELA	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X			
9/07/2023	5:00 a. m.	PIMIENTA	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X			
9/07/2023	5:00 a. m.	SAL DE MESA	3,6	304061051		AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X			
9/07/2023	5:00 a. m.	UVAS PASAS	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
9/07/2023	5:00 a. m.	BANANO	23			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	FRESA	26,8			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	GRANADILLA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	LIMÓN	3,6			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	MANDARINA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	MANZANA	40			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	MANGO	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	MELON	26			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	NARANJA	12			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	PAPAYA	24			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	PERA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	PIÑA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	UCHUVA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	UVA ISABELLA	19,5			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	CURUBA	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	FEIJOA	23			-17 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	FRESA	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	GUANABANA	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	GUAYABA	23	179	01/20/2024	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	LULO	23	182	01/20/2024	-17 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	MANGO	23	174	11/20/2023	18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	MARACUYA	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	MORA	23	175	11/20/2023	18G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	TOMATE DE ARBOL	23	181	01/20/2024	18G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

9/07/2023	5:00 a. m.	UVA	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
9/07/2023	5:00 a. m.	HUEVOS	96			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	18			-3G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	PIERNA DE POLLO	76,4			-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (PIERNA)	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES MOLIDA	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	4,5			-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	MENUDO DE RES	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	PAJARILLA DE RES	17			-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	65,4			-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
9/07/2023	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	4,4	124AFEAM-123BJCS	2/8/2023-01/08/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	HELADO	12,4	537215-52292	17/6/2025-31/05/2025	-19G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	386	16152PB3-16951VB4	8/10/2023 - 16/09/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	7,5	174	23/07/2023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	7,3	145	14/07/2023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
9/07/2023	5:00 a. m.	ACELGA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	AGUACATE	24			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	AJO	5,5			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	66,3			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	CALABAZA O CALABACIN	25,5			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	3			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	31,4			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	CILANTRO	6			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	ESPINACA	30,9			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	GUASCAS	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	HABICHUELA	46			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	LAUREL	0,5			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	LECHUGA	14,5			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	4,7			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	PEPINO COHOMBRO	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	PEREJIL	4,3			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	6			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	REMOLACHA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	25			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	TOMILLO	0,2			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	ZANAHORIA	79,4			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	ARRACACHA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	PAPA COMUN	120,8			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/07/2023	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	44,6			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

9/07/2023	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	52			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X			
9/07/2023	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	34,7			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X			
9/07/2023	5:00 a. m.	YUCA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
15/07/2023	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	20	54TFBF144	24/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	AJI MOLIDO	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	72,7	8/02/2023	2/08/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE SECA	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	ATUN EN AGUA * 1108 GM	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6,5	14377-03399	10/20/2024-07/20/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	AZUCAR	12	23041790223		AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	CEBADA PERLADA	6,5	415-0933150323	15/4/2024-15/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	CONCHITAS PASTAS	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE MAIZ	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE TRIGO	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	ESPAGUETTI PASTA	18	48-3-17-03-26-244H0703	28/11/2023-31/05/2024		JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	FECULA DE MAIZ	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	6,5	L-5-18-49/19-5-09-3	5/1/2024-14/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	FRIJOL CARGAMANTO SECO	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	GARBANZO SECO	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	HARINA DE TRIGO	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	LECHE CONDENSADA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	LENTEJA	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	MARGARINA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	MAYONESA	2	23051109	9/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	MIEL DE ABEJAS	2,6	9423-9352-9473	/2026-02/11/2025-29/05/	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

15/07/2023	5:00 a. m.	MIGA DE PAN	3,2	112808123	19/08/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X			
15/07/2023	5:00 a. m.	OREGANO	0,25	28/11/2022	28/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X			
15/07/2023	5:00 a. m.	PANELA	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X			
15/07/2023	5:00 a. m.	PIMIENTA	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X			
15/07/2023	5:00 a. m.	SAL DE MESA	4	304061111		AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X			
15/07/2023	5:00 a. m.	UVAS PASAS	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
15/07/2023	5:00 a. m.	BANANO	20			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	FRESA	47,3			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	GRANADILLA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	LIMÓN	6,5			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	MANDARINA	29			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	MANZANA	17,7			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	MANGO	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	MELON	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	NARANJA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	PAPAYA	24,3			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	PERA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	PIÑA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	UCHUVA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	UVA ISABELLA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	CURUBA	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	FEIJOA	24	171-177	11/20/2023	-17 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	FRESA	24	183	01/20/2024	-17 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	GUANABANA	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	GUAYABA	22	184	01/20/2024	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	LULO	0			-17 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	MANGO	0			18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	MARACUYA	24	189	01/20/2024	18G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	MORA	24	175	11/20/2023	18G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	TOMATE DE ARBOL	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

15/07/2023	5:00 a. m.	UVA	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
15/07/2023	5:00 a. m.	HUEVOS	220	15/07/2023		AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	37	140723	14/08/2023	-3G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	PIERNA DE POLLO	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	34				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (PIERNA)	0	10/07/2023	4/08/2023	-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	34	11/07/2023	4/08/2023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES MOLIDA	68	11/07/2023	8/04/2023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	3,6	11/07/2023	4/08/2023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	MENUDO DE RES	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	PAJARILLA DE RES	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
15/07/2023	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	3,3			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	HELADO	10,2	52292-549314	31/05/2025-29/06/2025	-19G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	242	16951UB5-16152PB	16/09/2023-08/09/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	10,6	174	23/07/2023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	7	177,09-14	15/08/2023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
15/07/2023	5:00 a. m.	ACELGA	0,0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	AGUACATE	18,5			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	AJO	2,5			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	19,7			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	CALABAZA O CALABACIN	0,0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	7,4			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	13,0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	CILANTRO	4,6			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	ESPINACA	14,0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	GUASCAS	0,0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	HABICHUELA	36,0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	LAUREL	0,4			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	LECHUGA	13,0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	10,5			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	PEPINO COHOMBRO	0,0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	PEREJIL	2,8			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	7,0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	REMOLACHA	17,3			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	50,8			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	TOMILLO	0,6			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	ZANAHORIA	46,0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	ARRACACHA	0,0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	PAPA COMUN	150,0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
15/07/2023	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	0,0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

15/07/2023	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	42,4			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X			
15/07/2023	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	14,0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X			
15/07/2023	5:00 a. m.	YUCA	28,7			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
22/07/2023	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	17	13072023	13/07/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	AJI MOLIDO	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	90,3	06P3	07/20/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE SECA	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	ATUN EN AGUA * 1108 GM	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	AZUCAR	14,4	23030990801		AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,4	24/11/2022	24/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	CEBADA PERLADA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	CONCHITAS PASTAS	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE MAIZ	6,3	05-01,,	1/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE TRIGO	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	ESPAGUETTI PASTA	17,6	224H0703-483H0326-203H2024	31/5/2024-28/11/2023-18/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	FECULA DE MAIZ	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	4,5	15/18/49	5/01/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	FRIJOL CARGAMANTO SECO	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	GARBANZO SECO	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	HARINA DE TRIGO	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	LECHE CONDENSADA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	LENTEJA	10,7	65482403	24/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	MARGARINA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	MAYONESA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	MIEL DE ABEJAS	2,3	94-73 -9352	29/5/2026-02/11/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

22/07/2023	5:00 a. m.	MIGA DE PAN	1,7	11-05,.-112908123	1/9/2023-19/08/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X			
22/07/2023	5:00 a. m.	OREGANO	0,1	28/11/2022	28/11/2022	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X			
22/07/2023	5:00 a. m.	PANELA	1,9	9-may	3/3/2024-06/20/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X			
22/07/2023	5:00 a. m.	PIMIENTA	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X			
22/07/2023	5:00 a. m.	SAL DE MESA	3,8	304061021		AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X			
22/07/2023	5:00 a. m.	UVAS PASAS	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
22/07/2023	5:00 a. m.	BANANO	25,3			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	FRESA	10			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	GRANADILLA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	LIMÓN	10,7			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	MANDARINA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	MANZANA	42			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	MANGO	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	MELON	25,6			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	NARANJA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	PAPAYA	27,6			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	PERA	58,1			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	PIÑA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	UCHUVA	6			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	UVA ISABELLA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	CURUBA	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	FEIJOA	0			-17 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	FRESA	9	183	01/20/2024	-17 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	GUANABANA	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	GUAYABA	24	197-184	01/20/2024	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	LULO	24	195,182	01/20/2024	-17 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	MANGO	0			18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	MARACUYA	24	194-189	01/20/2024	18G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	MORA	33	175	11/20/2023	18G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	TOMATE DE ARBOL	24	181	01/20/2024	18G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

22/07/2023	5:00 a. m.	UVA	7	199	01/20/2024	18G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
22/07/2023	5:00 a. m.	HUEVOS	110	2H39	V13-08-2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	38	210723	21/08/2023	-3G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	PIERNA DE POLLO	40	210723	21/08/2023	-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	40	17072023-	11/08/2023	-3G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (PIERNA)	0			-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	0			-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES MOLIDA	40	18072023..	11/08/2022	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	2,7	18072023,,	11/08/2023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	MENUDO DE RES	5	18072023,,	11/08/2023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	PAJARILLA DE RES	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	68	18072023,,	11/08/2023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
22/07/2023	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	2,2	20122516	15/10/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	HELADO	6,4	52292-551612	31/5/2025-01/07/2025	-19G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	310	189536B6-16951VB1	6/10/2023-16/09/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	15	198	16/08/2023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	7	177-1730743	15/8/2023-11082023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
22/07/2023	5:00 a. m.	ACELGA	0,0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	AGUACATE	36,0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	AJO	5,0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	34,7			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	CALABAZA O CALABACIN	0,0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	15,4			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	29,9			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	CILANTRO	7,6			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	ESPINACA	22,0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	GUASCAS	3,0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	HABICHUELA	20,6			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	LAUREL	0,4			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	LECHUGA	23,0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	12,5			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	PEPINO COHOMBRO	0,0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	PEREJIL	1,7			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	21,3			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	REMOLACHA	0,0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	87,0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	TOMILLO	0,4			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	ZANAHORIA	66,6			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	ARRACACHA	0,0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	PAPA COMUN	145,0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/07/2023	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	49,4			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

22/07/2023	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	27,0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X			
22/07/2023	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	41,9			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X			
22/07/2023	5:00 a. m.	YUCA	0,0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
4/06/2023	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	17,5	15052023.	15/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	AJI MOLIDO	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	110	20NI,	02/20/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE SECA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	ATUN EN AGUA * 1108 GM	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6,6	03399.	07/20/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	AZUCAR	14,8	23013030928.	N.A.	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,4	241122,,,	24/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	CEBADA PERLADA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	CONCHITAS PASTAS	6,6	4951313,,,	8/12/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE MAIZ	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE TRIGO	6,6	1106210423,,	21/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	ESPAGUETTI PASTA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	FECULA DE MAIZ	2,3			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	FRIJOL CARGAMANTO SECO	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	GARBANZO SECO	11,1	110...	4/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	HARINA DE TRIGO	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	LECHE CONDENSADA	2,4	2110323...	13/10/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	LENTEJA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	MARGARINA	1,5			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	MAYONESA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	MIEL DE ABEJAS	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	MIGA DE PAN	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	OREGANO	0,4	872...	16/06/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	PANELA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	PIMIENTA	0	N.A.	N.A.	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	SAL DE MESA	3,9	304061021...	N.A.	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	UVAS PASAS	2,4	016...	17/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar: Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
4/06/2023	5:00 a. m.	BANANO	47			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	FRESA	45,1			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	GRANADILLA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	LIMÓN	3,6			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	MANDARINA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	MANZANA	42			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	MANGO	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	MELON	25,3			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	NARANJA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	PAPAYA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	PERA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	PIÑA	13,2			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	UCHUVA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	UVA ISABELLA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	CURUBA	25	0108..	09/20/2023	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	FEIJOA	25	123	09/20/2023	-17 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	FRESA	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	GUANABANA	25	139	11/20/2023	18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	GUAYABA	25	140	11/20/2023	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	LULO	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	MANGO	25	142	11/20/2023	18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	MARACUYA	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	MORA	25	131	09/20/2023	18G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	TOMATE DE ARBOL	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	UVA	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
4/06/2023	5:00 a. m.	HUEVOS	103,8			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	38,3	31052023-	22/06/2023	-3G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	PIERNA DE POLLO	41,2	31052023-	22/06/2023	-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (PIERNA)	35,4	29052023-	22/06/2023	-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES MOLIDA	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	3,7	30052023-	22/06/2023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	MENUDO DE RES	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	PAJARILLA DE RES	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	106,1	30052023-	22/06/2023	-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
4/06/2023	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	4	124AFEAM,,,	2/08/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	HELADO	7	50074,,,	8/05/2025	-19G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	312,1	12357PB2,,,	1/08/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	5	146,,,	25/06/2023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
4/06/2023	5:00 a. m.	ACELGA	28,6			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	AGUACATE	25,8			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	AJO	5,6			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	35,9			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	CALABAZA O CALABACIN	11,9			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	19,3			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	24,3			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	CILANTRO	6,2			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	ESPINACA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	GUASCAS	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	HABICHUELA	39,7			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	LAUREL	0,2			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	LECHUGA	26,1			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	11			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	PEPINO COHOMBRO	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	PEREJIL	19			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	21,4			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	REMOLACHA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	16,8			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	TOMILLO	0,4			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	ZANAHORIA	64,2			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	ARRACACHA	15,3			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	PAPA COMUN	170,3			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	26			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	28,7			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	39,8			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/06/2023	5:00 a. m.	YUCA	12			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
12/06/2023	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	9	17042023	17/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	AJI MOLIDO	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	85	5	1/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE SECA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	ATUN EN AGUA * 1108 GM	25			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	7	3399-48216	07/20/2024-05/20/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	AZUCAR	14	23013031219		AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,3	241122	24/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	CEBADA PERLADA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	CONCHITAS PASTAS	6,1			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	6,5	01K2291333-092013	2024-29/11/2023-11/02/2	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE MAIZ	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE TRIGO	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	ESPAGUETTI PASTA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	FECULA DE MAIZ	0,3			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	6,5	151849	5/01/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	FRIJOL CARGAMANTO SECO	10,5	5122335-5110809	12/1/2024-21/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	GARBANZO SECO	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	HARINA DE TRIGO	0,2	140223	14/11/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	LECHE CONDENSADA	2,3	2110323	13/10/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	LENTEJA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	MARGARINA	6			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	MAYONESA	3,5	22121503-23012602	15/10/2023-27/11/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	MIEL DE ABEJAS	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	MIGA DE PAN	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	OREGANO	0,1	872	16/06/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	PANELA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	PIMIENTA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	SAL DE MESA	4	304061021		AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	UVAS PASAS	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
12/06/2023	5:00 a. m.	BANANO	22		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	FRESA	27,4		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	GRANADILLA	0		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	LIMÓN	2		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	MANDARINA	0		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	MANZANA	14,2		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	MANGO	0		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	MELON	26		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	NARANJA	11,7		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	PAPAYA	22,6		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	PERA	0		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	PIÑA	0		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	UCHUVA	0		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	UVA ISABELLA	18,5		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	CURUBA	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	FEIJOA	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	FRESA	8,8				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	GUANABANA	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	GUAYABA	23	140	11/20/2023	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	LULO	23	147	11/20/2023	-17 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	MANGO	23	150	11/20/2023	18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	MARACUYA	23	148	11/20/2023	18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	MORA	23	152	11/20/2023	18G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	TOMATE DE ARBOL	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	UVA	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
12/06/2023	5:00 a. m.	HUEVOS	95,3	5PO1OK	1/07/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	17,5	7/06/2023	29/06/2023	-3G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	PIERNA DE POLLO	76,4	7062023	29/06/2023	-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	35,4				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (PIERNA)	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES MOLIDA	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	3,6	6062023	29/06/2023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	MENUDO DE RES	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	PAJARILLA DE RES	16,6	6062023	29/06/2023	-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	32,7	6062023	29/06/2023	-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
12/06/2023	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	2	114AAPS0031	28/07/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	HELADO	14	52292	31/05/2025	-19G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	316	1415411B6	19/08/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	7	152	1/7/2023-22/06/2023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	7	133-130	2/7/2023-29/06/2023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
12/06/2023	5:00 a. m.	ACELGA	0		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	AGUACATE	24		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	AJO	4		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	46,5		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	CALABAZA O CALABACIN	24,6		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	2,5		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	25,6		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	CILANTRO	3,4		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	ESPINACA	31		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	GUASCAS	0		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	HABICHUELA	29,7		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	LAUREL	0,1		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	LECHUGA	14,5		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	4,7		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	PEPINO COHOMBRO	0		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	PEREJIL	3		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	5,5		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	REMOLACHA	0		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	24,8		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	TOMILLO	0,2		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	ZANAHORIA	58,2		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	ARRACACHA	0		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	PAPA COMUN	122		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	22,3		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	52		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	32		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/06/2023	5:00 a. m.	YUCA	0		17/06/2023	AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
25/06/2023	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	17,3	17042023	17/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	AJI MOLIDO	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	70,2	M2212603	12/20/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE SECA	10,3	113	30/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	ATUN EN AGUA * 1108 GM	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	6,1	3399	07/20/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	AZUCAR	11,4	23032791010		AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CEBADA PERLADA	6,1	01K22A1329-0415	25/11/2023-15/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CONCHITAS PASTAS	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE MAIZ	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE TRIGO	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	ESPAGUETTI PASTA	17	483H0327-173H1714	28/11/2023-28/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	FECULA DE MAIZ	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	4	150439-151849	8/01/2024-05/01/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	FRIJOL CARGAMANTO SECO	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	GARBANZO SECO	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	HARINA DE TRIGO	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	LECHE CONDENSADA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	LENTEJA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	MARGARINA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	MAYONESA	1,9	230420071455-23012602	17/02/2024-27/11/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	MIEL DE ABEJAS	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	MIGA DE PAN	3,2	112008123	19/08/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	OREGANO	0,1	915	7/07/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	PANELA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	PIMIENTA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	SAL DE MESA	3,1	304061021		AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	UVAS PASAS	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
25/06/2023	5:00 a. m.	BANANO	24,4			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	FRESA	19,4			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	GRANADILLA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	LIMÓN	2,3			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	MANDARINA	21			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	MANZANA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	MANGO	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	MELON	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	NARANJA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	PAPAYA	23,5			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	PERA	24,2			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	PIÑA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	UCHUVA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	UVA ISABELLA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CURUBA	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	FEIJOA	23			-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	FRESA	23			-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	GUANABANA	23			-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	GUAYABA	23			-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	LULO	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	MANGO	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	MARACUYA	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	MORA	23			18G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	TOMATE DE ARBOL	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	UVA	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
25/06/2023	5:00 a. m.	HUEVOS	212			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	0	13062023,,	5/07/2023	-3G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	PIERNA DE POLLO	38,6			-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	33	11062023	5/07/2023	-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (PIERNA)	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	33	12062023	5/07/2023	-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES MOLIDA	66,1	12062023	5/07/2023	-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	3,6	12062023	5/07/2023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	MENUDO DE RES	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	PAJARILLA DE RES	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
25/06/2023	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	2,2	CTE124AFEA	2/08/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	HELADO	10,4	478414-52292	14/04/2025-31/05/2025	-19G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	280	16152PB1-1165PAB5	8/09/2023-25/07/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	7	1300906-1330955-1451016	29/06/2023-02/07/2023-14/07/2023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
25/06/2023	5:00 a. m.	ACELGA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	AGUACATE	3,8			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	AJO	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	19,7			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CALABAZA O CALABACIN	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	8,4			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	18,3			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CILANTRO	3			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	ESPINACA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	GUASCAS	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	HABICHUELA	28,3			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	LAUREL	0,9			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	LECHUGA	15			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	10,2			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	PEPINO COHOMBRO	16,3			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	PEREJIL	2,1			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	8,3			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	REMOLACHA	18			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	68			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	TOMILLO	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	ZANAHORIA	58,2			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	ARRACACHA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	PAPA COMUN	125			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	52,4			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	12,2			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	YUCA	18,8			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
25/06/2023	5:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	16,4	54TFBF144	24/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	AJI MOLIDO	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	ARROZ BLANCO	87,2	5	1/04/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE SECA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	ATUN EN AGUA * 1108 GM	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	AVENA MOLIDA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	AZUCAR	13,7	2,30417E+11		AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,3	2411-22	24/05/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CEBADA PERLADA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CONCHITAS PASTAS	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE MAIZ	6,1	03-03..	3/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CUCHUCO DE TRIGO	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	ESPAGUETTI PASTA	17	48-3H0326	28/11/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	FECULA DE MAIZ	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	FIDEOS PASTAS	4	1-5-18-49	5/01/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	FRIJOL CARGAMANTO SECO	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	GARBANZO SECO	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	HARINA DE TRIGO	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	LECHE CONDENSADA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	LENTEJA	10,3	65482403..	24/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	MARGARINA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	MAYONESA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	MIEL DE ABEJAS	2,2	9352	2/11/2025	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	MIGA DE PAN	1,6	112908123	19/08/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	OREGANO	0,1	915	7/07/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	PANELA	1,9	0009,..	3/03/2024	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	PIMIENTA	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	SAL DE MESA	3,6	304061111		AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	UVAS PASAS	0			AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar: Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
25/06/2023	5:00 a. m.	BANANO	21,8			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	FRESA	8,4			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	GRANADILLA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	LIMÓN	10,3			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	MANDARINA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	MANZANA	40,5			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	MANGO	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	MELON	23,4			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	NARANJA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	PAPAYA	23,4			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	PERA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	PIÑA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	UCHUVA	5,4			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	UVA ISABELLA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CURUBA	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	FEIJOA	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	FRESA	8,2	168	11/20/2023	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	GUANABANA	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	GUAYABA	23	170	11/20/2023	-18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	LULO	23	162	11/20/2023	-17 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	MANGO	0				HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	MARACUYA	23	163	11/20/2023	18 G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	MORA	31,3	141	11/20/2023	18G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	TOMATE DE ARBOL	22,8	163	11/20/2023	18G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	UVA	6,1	166	11/20/2023	18G-	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
25/06/2023	5:00 a. m.	HUEVOS	105,2	C92	3/08/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	36,6	13/07/2023	21/06/2023	-3G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	PIERNA DE POLLO	38,2	21/06/2023	13/07/2023	-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	32,7	19/06/2023	13/07/2023	-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (PIERNA)	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES MOLIDA	32,7	12/06/2023	5/07/2023	-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	2,6	20/06/2023	13/07/2023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	MENUDO DE RES	4	20/06/2023	13/07/2023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	PAJARILLA DE RES	0				JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	SOBREBARRIGA	65,4	20/06/2023	13/07/2023	-2G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
25/06/2023	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	2,1	24/06/2023	24/07/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	HELADO	6,2	52292	31/05/2025	-19G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	295,7	161-52PB1	8/09/2023	AMB	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	12,7	24/06/2023	24/07/2023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	6,2	133,09,55-145,10,16	2/07/2023-14/07/2023	-4G-	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CC LA ESTRELLA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
25/06/2023	5:00 a. m.	ACELGA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	AGUACATE	34,7			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	AJO	4,8			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	ARVEJA VERDE	33,5			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CALABAZA O CALABACIN	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	14,8			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CEBOLLA COMUN	28,9			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	CILANTRO	7,4			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	ESPINACA	19,2			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	GUASCAS	2,5			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	HABICHUELA	19,8			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	LAUREL	0,3			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	LECHUGA	22,2			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	MAIZ DESGRANADO	12			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	PEPINO COHOMBRO	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	PEREJIL	1,5			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	PIMENTON ROJO	20,6			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	REMOLACHA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	TOMATE CHONTO O MILANO	83,8			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	TOMILLO	0,2			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	ZANAHORIA	64,3			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	ARRACACHA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	PAPA COMUN	140			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	47,6			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	PLATANO MADURO	26			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	PLATANO VERDE	41,4			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/06/2023	5:00 a. m.	YUCA	0			AMB	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO
Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.
Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.
Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).
Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.
Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección
Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES**	Código: FOR-PSS-230 Versión: 0
	FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO // COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES M OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (día/mes)	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
29/04/2023	8:00 A.M	ACEITE DE SOYA	20	280-42-023	28/04/2024	AMBIENTE	COMERCIALIZADORA JULCAR	X		X		X		X		X		
		ARROZ	93,9	20.	02/24/NI			X		X		X		X		X		
		AZUCAR	12,5	23032791229	N.P.			X		X		X		X		X		
		LENTEJA	11,5	2P02-12	2/12/2023			X		X		X		X		X		93516370-01/03/2024
		ESPAGUETTI PASTA	18,5	48.3H0327	28/11/2023			X		X		X		X		X		36442054-11/09/2023--473H0754-21/11/2023
		HUEVOS	114	D67	12/05/2023			X		X		X		X		X		
		MIEL DE ABEJAS	2,4	9423	17/02/2026			X		X		X		X		X		9352-02/11/2025
		MIGA DE PAN	2	111908123	19/08/2023			X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	5	304053521	N.P.			X		X		X		X		X		
		PANELA	2	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X		
		OREGANO	0,1	28/11/2022	28/05/2024			X		X		X		X		X		
29/04/2023	10:00 A.M	FRESA	9	81	AGOSTO DEL 2023	-18	HORTYPULPAS	X		X		X		X		X		
		UVA	7	97	AGOSTO DEL 2023	-18		X		X		X		X		X		
		TOMATE DE ARBOL	25	0	AGOSTO DEL 2023	-18		X		X		X		X		X		
		LULO	25	84-590102-69	AGOSTO DEL 2023	-18		X		X		X		X		X		
		GUAYABA	25	66	AGOSTO DEL 2023	-18		X		X		X		X		X		
		MARACUYA	25	07-03-01-05	AGOSTO DEL 2023	-18		X		X		X		X		X		
		MORA	33,8	56	JULIO DEL 2023	-18		X		X		X		X		X		
29/04/2023	9:00 A.M.	CARNE DE RES SOPA	1,8	25/04/2023	19/05/2023	2	COMERCIALIZADORA JULCAR	X		X		X		X		X		
		MENUDO DE RES	4,3	25/04/2023	19/05/2023	2		X		X		X		X		X		
		SOBREBARRIGA	35,4	25/04/2023	19/05/2023	2		X		X		X		X		X		
		CARNES DE RES MOLIDA	35,9	25/04/2023	19/05/2023	2		X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	41	26/04/2023	18/05/2023	2		X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO	41,2	26/04/2023	18/05/2023	2		X		X		X		X		X		
29/04/2023	10:00 A.M.	CREMA DE LECHE	2,7	108	18/05/2023	AMBIENTE	COMERCIALIZADORA JULCAR	X		X		X		X		X		604-25/06/2023--831-16/*07/2023
		HELADO DE CREMA	7,2	46224	26/03/2025	-8		X		X		X		X		X		46029-24/03/2025
		LECHE ENTERA LIQUIDA	241	099556B3	8/07/2023	2		X		X		X		X		X		0565611B3-26/05/2023
		QUESO DOBLE CREMA	15	104	14/05/2023	2		X		X		X		X		X		
		YOGURT	6,6	102-10-35	1/06/2023	2		X		X		X		X		X		105---04/06/2023
29/04/2023	7:00 A.M.	BANANO FRUTA	0	22/05/2023	29/05/2023	AMBIENTE	ASOCIACIÓN AGESCOM	X		X		NA		X		X		
		FRESA FRUTA	0					X		X		NA		X		X		
		PERA FRUTA	0					X		X		NA		X		X		INTERCAMBIO DE GRANADILLA
		LIMON FRUTA	0					X		X		NA		X		X		
		MANDARINA FRUTA	0					X		X		NA		X		X		
		MANZANA FRUTA	0					X		X		NA		X		X		
		PAPAYA FRUTA	0					X		X		NA		X		X		
		AGUACATE	0					X		X		NA		X		X		
		AJO	0					X		X		NA		X		X		
		ARVEJA VERDE	0					X		X		NA		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	0					X		X		NA		X		X		
		CEBOLLA COMUN	0					X		X		NA		X		X		
		CILANTRO	0					X		X		NA		X		X		
		ESPINACA	0					X		X		NA		X		X		
		HABICHUELA	0					X		X		NA		X		X		
		LAUREL	0					X		X		NA		X		X		
		LECHUGA	0					X		X		NA		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	0					X		X		NA		X		X		
		PEPINO COHOMBRO	0					X		X		NA		X		X		
		PEREJIL	0					X		X		NA		X		X		
		PIMENTON ROJO	0					X		X		NA		X		X		
		REMOLACHA	0					X		X		NA		X		X		
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	0					X		X		NA		X		X		
		TOMILLO	0					X		X		NA		X		X		
		ZANAHORIA	0					X		X		NA		X		X		
		PAPA COMUN	0					X		X		NA		X		X		
		PLATANO MADURO	0					X		X		NA		X		X		
		PLATANO VERDE	0					X		X		NA		X		X		
		YUCA	0					X		X		NA		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO // COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES M OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (día/mes)	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
6/05/2023	8:00 A.M.	ACEITE DE SOYA	17,5	17/04/2023	17/04/2024	AMBIENTE	COMERCIALIZADORA JULCAR	X		X		X		X		X		
		ARROZ	110	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X		
		ATUN ENLATADO EN AGUA	0	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X		
		AVENA MOLIDA	6,6	48-216	05/20/2024			X		X		X		X		X		28239-12-20-2023
		AZUCAR	14,8	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X		
		CANELA MOLIDA	0,4	24/11/2022	24/05/2024			X		X		X		X		X		
		CONCHITAS PASTA	0	52-5-02-59	26/12/2023			X		X		X		X		X		40-5-1314-08/12/2023
		CEBADA PERLADA	6,6	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X		
		FECULA DE MAIZ	2,3	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X		
		CUCHUCO DE TRIGO	6,6	11-06-21-04-23	21/04/2024			X		X		X		X		X		01K2207346-12/12/2023
		GARBANSO SECO	11,1	6P1909	19/09/2023													109-05-04-2024 / 34282908-29/08/2023
		FIDEOS PASTA	0	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X		
		FRIJOL CARGAMANTO SECO	0	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X		
		HARINA DE TRIGO	0	1,,,	6/06/2023			X		X		X		X		X		1381-28/10/2023--27,62-23/01/2024
		HUEVOS	0	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X		
		LECHE CONDENSADA	2,4	23012-011	11/07/2023			X		X		X		X		X		
		MARGARINA	1,5	6301022MI1316	30/05/2023			X		X		X		X		X		
		MAYONESA	0	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	3,9	304053521-	N.A.			X		X		X		X		X		
		AJI	0	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X		
		OREGANO	0,1	28/11/2022	28/05/2024			X		X		X		X		X		
		UVAS PASAS	2,4	2053-.	1/11/2024													
		PIMIENTA	0	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X		
6/05/2023	10:00 a.m.	GUAYABA	25	08/20/2023-0110	09/20/2023	N.A.	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUANABANA	25	08-20-23-01-13	09/20/2023	N.A.												
		CURUBA	25	01-08--	09/20/2023	N.A.												
		LULO	0	N.A.	N.A.	-18		X		X		X		X		X		

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO // COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES M OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (día/mes)	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
[illegible]	[illegible]	MANGO	25	00-90	08/20/2023	N.A.	[illegible]	X		X		X		X		X		
		MARACUYA	0	N.A.	N.A.	N.A.		X		X		X		X		X		
		MORA	25	07-2023-01-09-00-56	09/20/2023	N.A.		X		X		X		X		X		
		TOMATE DE ARBOL	0	N.A.	N.A.	N.A.		X		X		X		X		X		
6/05/2023	9:00 A.M.	CARNE DE RES SOPA	3,7	2/05/2023	25/05/2023	N.A.	COMERCIALIZADORA JULCAR	X		X		X		X		X		
		PAJARILLA O BAZO DE RES	0	N.A.	N.A.	N.A.		X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	38,3	3/05/2023	25/05/2023	N.A.		X		X		X		X		X		
		HUEVOS	103,8	N.A.	N.A.	N.A.												
		PIERNA DE POLLO	41,2	3/05/2023	25/05/2023	N.A.		X		X		X		X		X		
		SOBREBARRIGA	65,9	2/05/2023	25/05/2023	N.A.		X		X		X		X		X		
6/05/2023	10:00 A.M.	CREMA DE LECHE	2,7	25-06-23-831-604	16/07/2023	N.A.	COMERCIALIZADORA JULCAR	X		X		X		X		X		
		HELADO DE CREMA	7,6	4151-5	9/02/2025	N.A.		X		X		X		X		X		45-48-6-28/03/2025
		LECHE ENTERA LIQUIDA	0	10255MB3	11/07/2023	N.A.		X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	18	14-05-23-108-104	18/05/2023	N.A.		X		X		X		X		X		
		YOGURT	0	N.A.	N.A.	4		X		X		X		X		X		
6/05/2023	7:00 A.M.	BANANO FRUTA	0	22/04/2023	22/04/2023	AMBIENTE	ASOCIACION AGESCOM	X		X		N.A.		X		X		
		FRESA FRUTA	0					X		X		N.A.		X		X		
		LIMÓM FRUTA	0					X		X		N.A.		X		X		
		MANZANA FRUTA	0					X		X		N.A.		X		X		
		MELON FRUTA	0					X		X		N.A.		X		X		
		NARANJA FRUTA	0					X		X		N.A.		X		X		
		PAPAYA FRUTA	0					X		X		N.A.		X		X		
		UVA ISABELLA FRUTA	0					X		X		N.A.		X		X		
		AGUACATE	0					X		X		N.A.		X		X		
		AJO	0					X		X		N.A.		X		X		
		ARVEJA VERDE	0					X		X		N.A.		X		X		
		CALABAZA O CALBACIN	0					X		X		N.A.		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	0					X		X		N.A.		X		X		
		CEBOLLA COMUN	0					X		X		N.A.		X		X		
		CILANTRO	0					X		X		N.A.		X		X		
		ESPINACA	0					X		X		N.A.		X		X		
		HABICHUELA	0					X		X		N.A.		X		X		
		LAUREL	0					X		X		N.A.		X		X		
		LECHUGA	0					X		X		N.A.		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	0					X		X		N.A.		X		X		
		PEREJIL	0					X		X		N.A.		X		X		
		PIMENTON ROJO	0					X		X		N.A.		X		X		
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	0					X		X		N.A.		X		X		
		TOMILLO	0					X		X		N.A.		X		X		
		ZANAHORIA	0					X		X		N.A.		X		X		
		PAPA COMUN	0					X		X		N.A.		X		X		
		PLATANO MADURO	0					X		X		N.A.		X		X		
		PLATANO VERDE	0					X		X		N.A.		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVCIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO // COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES M OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (día/mes)	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
15/05/2023	8:00 A.M.	ACEITE DE SOYA	11,6	28/04/2023	28/04/2024	AMBIENTE	COMERCIALIZADORA JULCAR	X		X		X		X		X		
		ARROZ	110	20ni	02/20/2024			X		X		X		X		X		
		ATUN ENLATADO EN AGUA	0	228-22LAELA	16/08/2026			X		X		X		X		X		
		AVENA MOLIDA	6,6	48-2-16	05/20/2024			X		X		X		X		X		28239-12-20-2023
		AZUCAR	14,8	230-327111225	N.A.			X		X		X		X		X		
		CANELA MOLIDA	0,4	24/11/2022	24/05/2024			X		X		X		X		X		
		CONCHITAS PASTA	6,6	19-5-14-77	8/12/2023			X		X		X		X		X		40-5-1314-08/12/2023
		CEBADA PERLADA	6,6	09-20-11-12-23	11/02/2023			X		X		X		X		X		
		FECULA DE MAIZ	0,4	1962-	12/11/2023			X		X		X		X		X		
		CUCHUCO DE TRIGO	0					X		X		X		X		X		01K2207346-12/12/2023
		GARBANSO SECO	0															109-05-04-2024 / 34282908-29/08/2023
		FIDEOS PASTA	6,6	15-17-17	7/01/2024			X		X		X		X		X		
		FRIJOL CARGAMANTO SECO	11,1	512-2341	12/01/2024			X		X		X		X		X		
		HARINA DE TRIGO	0,3	1402-23	14/11/2023			X		X		X		X		X		1381-28/10/2023--27,62-23/01/2024
		HUEVOS	0	C-B-2	1/06/2023			X		X		X		X		X		
		LECHE CONDENSADA	2,4	310-2823	28/07/2023			X		X		X		X		X		
		MARGARINA	6,1	6270123M2	27/08/2023			X		X		X		X		X		6301022MI 30/05/2023
		MAYONESA	5,3	22-10-0602	6/08/2023			X		X		X		X		X		1/17/02 11/09/2023 23012602 27/11/2023 23021602 17/12/2
		SAL DE MESA	3,9		N.A.			X		X		X		X		X		
		AJI	0	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X		
		OREGANO	0,1					X		X		X		X		X		
		UVAS PASAS	0															
		PIMIENTA	0	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X		
15/05/2023	10:00 a.m.	GUAYABA	25	08-20-23-01-19-0098	09-20-23	N.A.	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUANABANA	0			N.A.												
		CURUBA	0			N.A.												
		LULO	25	01-20--	09-20-2023	-18		X		X		X		X		X		

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO // COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES M OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (día/mes)	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
15/05/2023	9:00 A.M.	MANGO	25	09-20-230090	08/20/2023	N.A.	[illegible]	X		X		X		X		X		
		MARACUYA	25	07-20-2023	09/20/2023	N.A.		X		X		X		X		X		
		MORA	25	01-09-01-17	09/20/2023	N.A.		X		X		X		X		X		
		TOMATE DE ARBOL	25	01--18	09/20/2023	N.A.		X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES SOPA	0	9/05/2023	2/06/2023	N.A.	COMERCIALIZADORA JULCAR	X		X		X		X		X		
		PAJARILLA O BAZO DE RES	0	9/05/2023	2/06/2023	N.A.		X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	0	11/05/2023	3/06/2023	N.A.		X		X		X		X		X		
		HUEVOS	0	C-B-2	1/06/2023	N.A.												
		PIERNA DE POLLO	0	11/05/2023	3/06/2023	N.A.		X		X		X		X		X		
		CADERA	0	9/05/2023	2/06/2023	N.A.												
		SOBREBARRIGA	0	11/05/2023	3/06/2023	N.A.		X		X		X		X		X		
15/05/2023	10:00 A.M.	CREMA DE LECHE	0	107 ARNS 831	16/07/2023	N.A.	COMERCIALIZADORA JULCAR	X		X		X		X		X		
		HELADO DE CREMA	0	45486---	18/03/2025	N.A.		X		X		X		X		X		45-48-6-28/03/2025 -- 41515---09/02/2025
		LECHE ENTERA LIQUIDA	0	100-57PB2	9/07/2023	N.A.		X		X		X		X		X		116,57AB4----25/07/2023 -----099556B2---08/07/2023
		QUESO DOBLE CREMA	0	N.A.	N.A.	N.A.		X		X		X		X		X		
		YOGURT	0	102-10-37--	1/06/2023	4		X		X		X		X		X		105---04/06/2023
15/05/2023	7:00 A.M.	BANANO FRUTA	0	14/05/2023	14/05/2023	AMBIENTE	ASOCIACION AGESCOM	X		X		N.A.		X		X		
		FRESA FRUTA	0					X		X		N.A.		X		X		
		LIMÓM FRUTA	0					X		X		N.A.		X		X		
		MANZANA FRUTA	0					X		X		N.A.		X		X		
		MELON FRUTA	0					X		X		N.A.		X		X		
		NARANJA FRUTA	0					X		X		N.A.		X		X		
		PAPAYA FRUTA	0					X		X		N.A.		X		X		
		UVA ISABELLA FRUTA	0					X		X		N.A.		X		X		
		AGUACATE	0					X		X		N.A.		X		X		
		AJO	0					X		X		N.A.		X		X		
		ARVEJA VERDE	0					X		X		N.A.		X		X		
		CALABAZA O CALBACIN	0					X		X		N.A.		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	0					X		X		N.A.		X		X		
		CEBOLLA COMUN	0					X		X		N.A.		X		X		
		CILANTRO	0					X		X		N.A.		X		X		
		ESPINACA	0					X		X		N.A.		X		X		
		HABICHUELA	0					X		X		N.A.		X		X		
		LAUREL	0					X		X		N.A.		X		X		
		LECHUGA	0					X		X		N.A.		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	0					X		X		N.A.		X		X		
		PEREJIL	0					X		X		N.A.		X		X		
		PIMENTON ROJO	0					X		X		N.A.		X		X		
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	0					X		X		N.A.		X		X		
		TOMILLO	0					X		X		N.A.		X		X		
		ZANAHORIA	0					X		X		N.A.		X		X		
		PAPA COMUN	0					X		X		N.A.		X		X		
		PLATANO MADURO	0					X		X		N.A.		X		X		
		PLATANO VERDE	0					X		X		N.A.		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVCIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO // COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES M OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (día/mes)	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
15/05/2023	8:00 A.M.	ACEITE DE SOYA	23,4	28042023-	28/04/2024	AMBIENTE	COMERCIALIZADORA JULCAR	X		X		X		X		X		
		ARROZ	93,9	20,NI	02/20/2024			X		X		X		X		X		
		ATUN ENLATADO EN AGUA	0					X		X		X		X		X		
		AVENA MOLIDA	6,6	48,216,,	05/20/2024			X		X		X		X		X		10369,,,,09/20/2024
		AZUCAR	14,8	230327112016....	N.A.			X		X		X		X		X		
		CANELA MOLIDA	0					X		X		X		X		X		
		CONCHITAS PASTA	0					X		X		X		X		X		
		CEBADA PERLADA	6,6	01K22A1329...	25/11/2023			X		X		X		X		X		0933150323----15/03/2024------1226220423-----22/01/2023
		FECULA DE MAIZ	0					X		X		X		X		X		
		CUCHUCO DE TRIGO	0					X		X		X		X		X		
		ESPAGUETI PASTA	18,3	134H0516...	29/03/2024			X		X		X		X		X		483H0327-2811-2023,,,
		GARBANSO SECO	0															
		FIDEOS PASTA	10,9	151849....	5/01/2024			X		X		X		X		X		1-5-1718---07/01/2024
		FRIJOL CARGAMANTO SECO	0					X		X		X		X		X		
		HARINA DE TRIGO	0					X		X		X		X		X		
		HUEVOS	0					X		X		X		X		X		
		LECHE CONDENSADA	0					X		X		X		X		X		
		MARGARINA	0					X		X		X		X		X		
		MIEL DE ABEJAS	2,4															
		MIGA DE PAN	3,5	1105...	1/09/2023													112708123,,,,,19/08/2023
		MAYONESA	2,1	23012602,,,,	27/11/2023			X		X		X		X		X		22-12-2902---31/10/2023
		SAL DE MESA	3,8	304053521,,,	N.A.			X		X		X		X		X		
		AJI	0	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X		
		OREGANO	0,1	281122,,,,	28/05/2024			X		X		X		X		X		
		UVAS PASAS	0															
		PIMIENTA	0	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X		
15/05/2023	10:00 a.m.	GUAYABA	25	01-26,,,	09/20/2023	N.A.	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		FEIJOA	25	01-23,,,	09/20/2023													
		GUANABANA	25	01-27,,	09/20/2023	N.A.												
		FRESA	25	01-24--	09/20/2023													
		CURUBA	0			N.A.												
		LULO	0			-18		X		X		X		X		X		

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO // COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES M OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (día/mes)	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
		MANGO	0			N.A.		X		X		X		X		X		
		MARACUYA	25			N.A.		X		X		X		X		X		
		MORA	25	0117,,,,,	09/20/2023	N.A.		X		X		X		X		X		
		TOMATE DE ARBOL	0			N.A.		X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES SOPA	4,7	16/05/2023---	9/06/2023	N.A.		X		X		X		X		X		
		PAJARILLA O BAZO DE RES	0			N.A.		X		X		X		X		X		
		CARNE DE CERDO	35,4	15-05-2023---	9/06/2023													
		PECHUGA DE POLLO	38,3			N.A.		X		X		X		X		X		
15/05/2023	9:00 A.M.	HUEVOS	227,4			N.A.	COMERCIALIZADORA JULCAR											
		CARNE DE RES MOLIDA	70,7	16-05-2023----	9/06/2023													
		PIERNA DE POLLO	41,2	17052023---	9/06/2023	N.A.		X		X		X		X		X		
		CADERA	35,4	16-05-2023---	9/06/2023	N.A.												
		SOBREBARRIGA	0			N.A.		X		X		X		X		X		
		CREMA DE LECHE	2,4			N.A.		X		X		X		X		X		
		HELADO DE CREMA	6,6	41515-----	9/02/2025	N.A.		X		X		X		X		X		486-----18/03/2025----46405----28/03/2025----50022-----07/05/20
15/05/2023	10:00 A.M.	LECHE ENTERA LIQUIDA	327,7	2357MB3---	1/08/2023	N.A.	COMERCIALIZADORA JULCAR	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	10,9	128,,,	7/06/2023	N.A.		X		X		X		X		X		
		YOGURT	6,6	130-09-01---	29/06/2023	4		X		X		X		X		X		
		BANANO FRUTA	23,5					X		X		N.A.		X		X		
		FRESA FRUTA	48,9					X		X		N.A.		X		X		
		LIMÓM FRUTA	7,8					X		X		N.A.		X		X		
		MANZANA FRUTA	16,7					X		X		N.A.		X		X		
		MANDARINA FRUTA	27,1															
		MELON FRUTA	0					X		X		N.A.		X		X		
		NARANJA FRUTA	0					X		X		N.A.		X		X		
		PAPAYA FRUTA	25,3					X		X		N.A.		X		X		
		UVA ISABELLA FRUTA	0					X		X		N.A.		X		X		
		AGUACATE	19,7					X		X		N.A.		X		X		
		AJO	5					X		X		N.A.		X		X		
		ARVEJA VERDE	27,6					X		X		N.A.		X		X		
		CALABAZA O CALBACIN	0					X		X		N.A.		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	9,2					X		X		N.A.		X		X		
		CEBOLLA COMUN	31,3					X		X		N.A.		X		X		
15/05/2023	7:00 A.M.	CILANTRO	8,5	14/05/2023	14/05/2023	AMBIENTE	ASOCIACION AGESCOM	X		X		N.A.		X		X		
		ESPINACA	10,3					X		X		N.A.		X		X		
		HABICHUELA	42,6					X		X		N.A.		X		X		
		LAUREL	0,2					X		X		N.A.		X		X		
		LECHUGA	13,1					X		X		N.A.		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	10,9					X		X		N.A.		X		X		
		PEPINO COHOMBRO	17,1															
		PEREJIL	2,9					X		X		N.A.		X		X		
		PIMENTON ROJO	8,8					X		X		N.A.		X		X		
		REMOLACHA	20,4															
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	82,6					X		X		N.A.		X		X		
		TOMILLO	0,3					X		X		N.A.		X		X		
		ZANAHORIA	80,6					X		X		N.A.		X		X		
		PAPA COMUN	170,6					X		X		N.A.		X		X		
		PLATANO MADURO	84,5					X		X		N.A.		X		X		
		YUCA	38,1															
		PLATANO VERDE	0					X		X		N.A.		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVCIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO // COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES M OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (día/mes)	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES	
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA			
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO		
28/05/2023	8:00 A.M.	ACEITE DE SOYA	17,7	15052023---	15/05/2024	AMBIENTE	COMERCIALIZADORA JULCAR	X		X		X		X		X			
		ARROZ	93,9	20-n-1	02/20/2024			X		X		X		X		X			
		ATUN ENLATADO EN AGUA	0					X		X		X		X		X			
		AVENA MOLIDA	0					X		X		X		X		X			
		AZUCAR	14,8	230327112018,,,,	N.A.			X		X		X		X		X			
		CANELA MOLIDA	0,4	241122,,	24/05/2024			X		X		X		X		X			
		CONCHITAS PASTA	0					X		X		X		X		X			
		CEBADA PERLADA	0					X		X		X		X		X			
		FECULA DE MAIZ	0					X		X		X		X		X			
		CUCHUCO DE TRIGO	6,6	0303,,,,	3/03/2024			X		X		X		X		X			
		ESPAGUETI PASTA	18,3	134h05-02,,,	29/03/2024			X		X		X		X		X			17-3h17-15----28/04/2024
		GARBANSO SECO	0																
		FIDEOS PASTA	4,3	1,5-18-49,,	5/01/2024			X		X		X		X		X			
		FRIJOL CARGAMANTO SECO	0					X		X		X		X		X			
		HARINA DE TRIGO	0					X		X		X		X		X			
		HUEVOS	0					X		X		X		X		X			
		LECHE CONDENSADA	0					X		X		X		X		X			
		MARGARINA	0					X		X		X		X		X			
		MIEL DE ABEJAS	2,4	9423,,,,	17/02/2026														
		MIGA DE PAN	1,8	111908123,,,,	19/08/2023														
		MAYONESA	0					X		X		X		X		X			
		SAL DE MESA	3,9	304061021,,,,	N.A.			X		X		X		X		X			
		AJI	0	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X			
		OREGANO	0,1	28-11-22--	28/05/2024			X		X		X		X		X			
		UVAS PASAS	0																
		PIMIENTA	0	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X			
28/05/2023	10:00 a.m.	GUAYABA	25	0126---	09/20/2023	N.A.	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X			
		FEIJOA	0																
		GUANABANA	0			N.A.													
		FRESA	8,8	0124----	09/20/2023														
		CURUBA	0			N.A.													
		LULO	25	01300120--	09/20/2023	-18		X		X		X		X		X			

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO // COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES M OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (día/mes)	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
		MANGO	0			N.A.		X		X		X		X		X		
		MARACUYA	25	01320116----	09/20/2023	N.A.		X		X		X		X		X		
		MORA	33,8	01310117---	09/20/2023	N.A.		X		X		X		X		X		
		TOMATE DE ARBOL	25	0129,,,0118	09/20/2023	N.A.		X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES SOPA	2,8	23052023,,,	16/06/2023	N.A.		X		X		X		X		X		
		PAJARILLA O BAZO DE RES	0			N.A.		X		X		X		X		X		
		CARNE DE CERDO	35,4	22/05/2023---	16/06/2023													15052023---09/06/2023
		PECHUGA DE POLLO	39,5	24052023----	16/06/2023	N.A.		X		X		X		X		X		
28/05/2023	9:00 A.M.	HUEVOS	113,7	d46,,,	8/06/2023	N.A.	COMERCIALIZADORA JULCAR											
		CARNE DE RES MOLIDA	35,4	23052023----	16/06/2023													
		PIERNA DE POLLO	41,2	24052023,,,,	16/06/2023	N.A.		X		X		X		X		X		
		CADERA	0	230542023----	16/06/2023	N.A.												
		SOBREBARRIGA	70,7	23052023----	16/06/2023	N.A.		X		X		X		X		X		
		CREMA DE LECHE	2,3		25/05/2023	N.A.		X		X		X		X		X		
		HELADO DE CREMA	6,6	50074,,	8/05/2025	N.A.		X		X		X		X		X		496410-03/05/2025
28/05/2023	10:00 A.M.	LECHE ENTERA LIQUIDA	316,3	11657ab5,,,,	25/07/2023	N.A.	COMERCIALIZADORA JULCAR	X		X		X		X		X		099,556B----08/07/2023
		QUESO DOBLE CREMA	13,4	128,,,	7/06/2023	N.A.		X		X		X		X		X		
		YOGURT	6,6	130,,,,	29/06/2023	4		X		X		X		X		X		
		BANANO FRUTA	23,5					X		X		N.A.		X		X		
		FRESA FRUTA	9,2					X		X		N.A.		X		X		
		LIMÓM FRUTA	11,1					X		X		N.A.		X		X		
		MANZANA FRUTA	43,8					X		X		N.A.		X		X		
		MANDARINA FRUTA	0															
		MELON FRUTA	25,3					X		X		N.A.		X		X		
		NARANJA FRUTA	0					X		X		N.A.		X		X		
		PAPAYA FRUTA	25,3					X		X		N.A.		X		X		
		UVA ISABELLA FRUTA	0					X		X		N.A.		X		X		
		AGUACATE	37,4					X		X		N.A.		X		X		
		AJO	5,2					X		X		N.A.		X		X		
		ARVEJA VERDE	35,9					X		X		N.A.		X		X		
		CALABAZA O CALBACIN	0					X		X		N.A.		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	16					X		X		N.A.		X		X		
		CEBOLLA COMUN	31,1					X		X		N.A.		X		X		
28/05/2023	7:00 A.M.	CILANTRO	7,9	14/05/2023	14/05/2023	AMBIENTE	ASOCIACION AGESCOM	X		X		N.A.		X		X		
		ESPINACA	20,7					X		X		N.A.		X		X		
		HABICHUELA	21,3					X		X		N.A.		X		X		
		LAUREL	0,3					X		X		N.A.		X		X		
		LECHUGA	24					X		X		N.A.		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	12,9					X		X		N.A.		X		X		
		PEPINO COHOMBRO	0															
		PEREJIL	1,6					X		X		N.A.		X		X		
		PIMENTON ROJO	22,2					X		X		N.A.		X		X		
		REMOLACHA	0															
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	90,5					X		X		N.A.		X		X		
		TOMILLO	0,3					X		X		N.A.		X		X		
		ZANAHORIA	69,1					X		X		N.A.		X		X		
		PAPA COMUN	150,9					X		X		N.A.		X		X		
		PLATANO MADURO	28,2					X		X		N.A.		X		X		
		YUCA	0															
		PLATANO VERDE	16,5					X		X		N.A.		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVCIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO // COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES M OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (día/mes)	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
21/04/2023	8:00 A.M.	ACEITE DE SOYA	2,5	17/04/2023	17/04/2024	AMBIENTE	COMERCIALIZADORA JULCAR	X		X		X		X		X		
		ARROZ	21	N1	20/02/2024			X		X		X		X		X		
		ATUN ENLATADO EN AGUA	0	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X		
		AVENA MOLIDA	0	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X		
		AZUCAR	3	230130-13	N.P.			X		X		X		X		X		
		CANELA MOLIDA	0	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X		
		CONCHITAS PASTA	0	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X		
		CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	0	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X		
		FECULA DE MAIZ	0	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X		
		FIDEOS PASTA	0	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X		
		FRIJOL CARGAMANTO SECO	12,5	3114	28/12/2023			X		X		X		X		X		
		HARINA DE TRIGO	0	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X		
		HUEVOS	0	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X		
		LECHE CONDENSADA	0	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X		
		MARGARINA	0	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X		
		MAYONESA	0	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	1	21017/32331	N.P.			X		X		X		X		X		
		AJI	0	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X		
		OREGANO	0,125	24/02/2023	24/08/2024			X		X		X		X		X		
		PIMIENTA	0,3	18/07/2423	19/06/2024			X		X		X		X		X		
		GUAYABA	0	N.A.	N.A.	N.A.		X		X		X		X		X		
		LULO	28	69	JULIO DEL 2023	-18		X		X		X		X		X		

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO // COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES M OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (día/mes)	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
21/04/2023	10:00 a.m.	MANGO	0	N.A.	N.A.	N.A.	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MARACUYA	0	N.A.	N.A.	N.A.		X		X		X		X		X		
		MORA	0	N.A.	N.A.	N.A.		X		X		X		X		X		
		TOMATE DE ARBOL	0	N.A.	N.A.	N.A.		X		X		X		X		X		
21/04/2023	9:00 A.M.	CARNE DE RES SOPA	0	N.A.	N.A.	N.A.	COMERCIALIZADORA JULCAR	X		X		X		X		X		
		PAJARILLA O BAZO DE RES	0	N.A.	N.A.	N.A.		X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	0	N.A.	N.A.	N.A.		X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO	0	N.A.	N.A.	N.A.		X		X		X		X		X		
		SOBREBARRIGA	40	17/04/2023	10/05/2023	2		X		X		X		X		X		
21/04/2023	10:00 A.M.	CREMA DE LECHE	0	N.A.	N.A.	N.A.	COMERCIALIZADORA JULCAR	X		X		X		X		X		
		HELADO DE CREMA	0	N.A.	N.A.	N.A.		X		X		X		X		X		
		LECHE ENTERA LIQUIDA	0	N.A.	N.A.	N.A.		X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	0	104	14/05/2023	N.A.		X		X		X		X		X		
		YOGURT	0	N.A.	N.A.	4		X		X		X		X		X		
22/04/2023	7:00 A.M.	BANANO FRUTA	0	22/04/2023	22/04/2023	AMBIENTE	ASOCIACION AGESCOM	X		X		N.A.		X		X		
		FRESA FRUTA	0					X		X		N.A.		X		X		
		LIMÓM FRUTA	0					X		X		N.A.		X		X		
		MANZANA FRUTA	0					X		X		N.A.		X		X		
		MELON FRUTA	0					X		X		N.A.		X		X		
		NARANJA FRUTA	0					X		X		N.A.		X		X		
		PAPAYA FRUTA	28,5					X		X		N.A.		X		X		
		UVA ISABELLA FRUTA	0					X		X		N.A.		X		X		
		AGUACATE	29,5					X		X		N.A.		X		X		
		AJO	1					X		X		N.A.		X		X		
		ARVEJA VERDE	0					X		X		N.A.		X		X		
		CALABAZA O CALBACIN	0					X		X		N.A.		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	0					X		X		N.A.		X		X		
		CEBOLLA COMUN	4,5					X		X		N.A.		X		X		
		CILANTRO	0					X		X		N.A.		X		X		
		ESPINACA	0					X		X		N.A.		X		X		
		HABICHUELA	0					X		X		N.A.		X		X		
		LAUREL	0					X		X		N.A.		X		X		
		LECHUGA	0					X		X		N.A.		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	0					X		X		N.A.		X		X		
		PEREJIL	0					X		X		N.A.		X		X		
		PIMENTON ROJO	0					X		X		N.A.		X		X		
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	13,5					X		X		N.A.		X		X		
		TOMILLO	0					X		X		N.A.		X		X		
		ZANAHORIA	12					X		X		N.A.		X		X		
		PAPA COMUN	0					X		X		N.A.		X		X		
		PLATANO MADURO	32					X		X		N.A.		X		X		
		PLATANO VERDE	23,5					X		X		N.A.		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES**	Código: FOR-PSS-230 Versión: 0
	FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO // COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES M OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (día/mes)	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
21/04/2023	8:00 A.M	ACEITE DE SOYA	20	17/04/2023	17/04/2024	AMBIENTE	COMERCIALIZADORA JULCAR	X		X		X		X		X		
		ARROZ	90	20.	20/02/2024			X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE SECA	31	452289	20/06/2024			X		X		X		X		X		
		AVENA MOLIDA	7	48216	20/05/2024			X		X		X		X		X		
		AZUCAR	20	230131-30025	N.P.			X		X		X		X		X		
		CEBADA PERLADA	7	09-33-15-0323	15/03/2024			X		X		X		X		X		
		ESPAGUETTI PASTA	19	48.3H0327	28/11/2023			X		X		X		X		X		
		FIDEOS PASTA	12,5	151717	7/01/2024			X		X		X		X		X		
		HUEVOS	330	d67	12/05/2023			X		X		X		X		X		
		MAYONESA	2,1	22100602	6/08/2023			X		X		X		X		X		
		MIEL DE ABEJAS	2,4	9423	17/02/2026			X		X		X		X		X		
		MIGA DE PAN	3,5	111908123	19/08/2023			X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	5,1	2101731781	N.P.			X		X		X		X		X		
		AJI	0	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X		
		OREGANO	0,1	24/02/2023	24/08/2024			X		X		X		X		X		
		PIMIENTA	0	N.A.	N.A.			X		X		X		X		X		
21/04/2023	10:00 A.M	FEIJOA	25	52	JULIO DEL 2023	-18	HORTYPULPAS	X		X		X		X		X		
		FRESA	25	81	AGOSTO DEL 2023	-18		X		X		X		X		X		
		GUANABANA	25	83	AGOSTO DEL 2023	-18		X		X		X		X		X		
		GUAYABA	25	66	JULIO DEL 2023	-18		X		X		X		X		X		
		MARACUYA	25	80	AGOSTO DEL 2023	-18		X		X		X		X		X		
		MORA	25	56	JULIO DEL 2023	-18		X		X		X		X		X		
21/04/2023	9:00 A.M.	CARNE DE CERDO (LOMO)	35,4	16/04/2023	10/05/2023	2	COMERCIALIZADORA JULCAR	X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES SOPA	5,4	17/04/2023	10/05/2023	2		X		X		X		X		X		
		CARNES DE RES CADERA	40	17/04/2023	10/05/2023	2												
		CARNES DE RES MOLIDA	61	17/04/2023	10/05/2023	2		X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	38,3	18/04/2023	10/05/2023	2												
		PIERNA DE POLLO	82,5	18/04/2023	10/05/2023	2		X		X		X		X		X		
21/04/2023	10:00 A.M.	CREMA DE LECHE	2,4	604	25/06/2023	AMBIENTE	COMERCIALIZADORA JULCAR	X		X		X		X		X		45ajc5m1719 - 15/05/2023
		HELADO DE CREMA	6,6	46029	24/03/2025	-8		X		X		X		X		X		46224 - 26/03/2025
		LECHE ENTERA LIQUIDA	220	10057PB3	9/07/2023	2		X		X		X		X		X		56B2-08/07/2023-03756ABS-07/05/2023-03454LB6-04/05/
		QUESO DOBLE CREMA	15	104	14/05/2023	2		X		X		X		X		X		
		YOGURT	7	102-10-35	12/04/2023	2		X		X		X		X		X		105---04/06/2023
22/04/2023	7:00 A.M.	BANANO FRUTA	0	22/04/2023	29/04/2023	AMBIENTE	ASOCIACIÓN AGESCOM	X		X		NA		X		X		
		FRESA FRUTA	0					X		X		NA		X		X		
		PERA FRUTA	0					X		X		NA		X		X		INTERCAMBIO DE GRANADILLA
		LIMON FRUTA	0					X		X		NA		X		X		
		MANDARINA FRUTA	0					X		X		NA		X		X		
		MANZANA FRUTA	0					X		X		NA		X		X		
		PAPAYA FRUTA	0					X		X		NA		X		X		
		AGUACATE	0					X		X		NA		X		X		
		AJO	0					X		X		NA		X		X		
		ARVEJA VERDE	0					X		X		NA		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	0					X		X		NA		X		X		
		CEBOLLA COMUN	0					X		X		NA		X		X		
		CILANTRO	0					X		X		NA		X		X		
		ESPINACA	0					X		X		NA		X		X		
		HABICHUELA	0					X		X		NA		X		X		
		LAUREL	0					X		X		NA		X		X		
		LECHUGA	0					X		X		NA		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	0					X		X		NA		X		X		
		PEPINO COHOMBRO	0					X		X		NA		X		X		
		PEREJIL	0					X		X		NA		X		X		
		PIMENTON ROJO	0					X		X		NA		X		X		
		REMOLACHA	0					X		X		NA		X		X		
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	0					X		X		NA		X		X		
		TOMILLO	0					X		X		NA		X		X		
		ZANAHORIA	0					X		X		NA		X		X		
		PAPA COMUN	0					X		X		NA		X		X		
		PLATANO MADURO	0					X		X		NA		X		X		
		PLATANO VERDE	0					X		X		NA		X		X		
		YUCA	0					X		X		NA		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

OCALIDAD: **CIUDAD BOLIVAR** **SERVICIO SOCIAL:** **COMEDOR COMUNITARIO**

CC - CP **E LA ESTRELLA** **AÑO** **2024**

FECHA	HORA DE LLEGADA	NÚMERO DE FACTURA	NOMBRE PROVEEDOR	GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO	PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR	NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	NUMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO	CONCEPTO SANITARIO	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS		NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR	OBSERVACIONES
DIA/MES										SI	NO		
1/04/2024	9:00 A.M.	1833	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	7/10/2023	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
1/04/2024	10:00 A.M.	531	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 804	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	20/03/2024	FAVORABLE	X			
1/04/2024	10:00 A.M.	1834	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	21/11/2023	FAVORABLE	X			
1/04/2024	8:00 A.M.	1832	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	TFT 937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X			
1/04/2024	7:00 A.M.	553	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			
6/04/2024	9:00 A.M.	1836	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	7/10/2023	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
6/04/2024	10:00 A.M.	582	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 804	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	20/03/2024	FAVORABLE	X			
6/04/2024	10:00 A.M.	1837	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	21/11/2023	FAVORABLE	X			
6/04/2024	8:00 A.M.	1835	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	TFT 937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X			
6/04/2024	7:00 A.M.	557	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			
13/04/2024	9:00 A.M.	1842	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	7/10/2023	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
13/04/2024	10:00 A.M.	632	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 804	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	20/03/2024	FAVORABLE	X			
13/04/2024	10:00 A.M.	1843	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	21/11/2023	FAVORABLE	X			
13/04/2024	8:00 A.M.	1841	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	TFT 937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X			
13/04/2024	7:00 A.M.	559	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			
20/04/2024	9:00 A.M.	1848	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	7/10/2023	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
20/04/2024	10:00 A.M.	682	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 804	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	20/03/2024	FAVORABLE	X			
20/04/2024	10:00 A.M.	1849	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	21/11/2023	FAVORABLE	X			
20/04/2024	8:00 A.M.	1847	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	TFT 937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X			
20/04/2024	7:00 A.M.	562	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			
27/04/2024	9:00 A.M.	1861	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	7/10/2023	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
27/04/2024	10:00 A.M.	690	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 804	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	20/03/2024	FAVORABLE	X			
27/04/2024	10:00 A.M.	1862	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	21/11/2023	FAVORABLE	X			
27/04/2024	8:00 A.M.	1860	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	TFT 937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X			
27/04/2024	7:00 A.M.	566	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			

OBJETIVO

Verificar que el vehículo transportador que entrega los alimentos en las unidades operativas de operación en asociación, cumple con normatividad vigente.

INTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Localidad: escriba el nombre de la localidad en que se encuentra ubicada la Unidad Operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social correspondiente, ejemplo: Crentro Crecer, Centro de Protección Social, etcétera.

Unidad Operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.. Ejemplo: La Paz, Renacer, Verbenal.

Fecha día/mes: escriba el día y mes en números en que se diligencia el formato.

/

Número de la factura: escriba el número de la factura correspondiente a los alimentos que está recibiendo.

Nombre del proveedor: escriba el nombre del proveedoro que hace entrega de los alimentos.

Grupo de alimento entregado: escriba el grupo de alimento que está recibiendo, ejemplo: carnes, pollo, frutas y verduras, leche, quesos, abarrotes. No debe escribir todos los alimentos que son recibidos.

Placa de vehículo transportador: escriba la placa del vehículo que hace la entrega de alimentos.

Nombre de quien entrega los alimentos: escriba el nombre de la persona encargada de hacer entrega de los alimentos, NO el nombre del proveedor.

Firma de quien entrega los alimentos: la persona que realizó la entrega de alimentos a la unidad operativa debe registrar la firma.

Fecha emisión concepto sanitario del vehículo transportador: escriba la fecha en que fue emitido el concepto sanitario del vehículo que transportó los alimentos a la unidad operativa. Solicite el concepto sanitario al conductor del vehículo.

Concepto sanitario: escriba el concepto sanitario que fue emitido por la secretaria de salud.

Concepto sanitario emitido para los alimentos transportados: verifique si el concepto sanitario fue emitido para transportar los alimentos que está transportando, ejemplo el vehículo tiene concepto sanitario para frutas y verduras pero está realizando entrega de carne, para este caso marque en la casilla correspondiente NO.

Nombre de quien verifica el vehículo transportador: escriba el nombre de la persona que realizó la verificación del vehículo, en ningún caso podrá hacerlo el personal manipulador del servicio de alimentación, deberá realizarlo el responsable o coordinador de la unidad operativa o a quien este delegue.

Observaciones: Si se observa alguna situación relacionada con la higiene del vehículo, con el uso del gorro, tapabocas y bata del personal que hace la entrega de alimentos o con la inadecuada manipulación de alimentos por parte del personal que realiza la entrega de alimentos a la unidad operativa.

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

LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO

CC - CP LA ESTRELLA **AÑO** 2024

FECHA	HORA DE LLEGADA	NÚMERO DE FACTURA	NOMBRE PROVEEDOR	GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO	PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR	NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	NUMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO	CONCEPTO SANITARIO	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS		NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR	OBSERVACIONES
DIAMES										SI	NO		
2/03/2024	9:00 A.M.	1791	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	7/10/2023	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
2/03/2024	10:00 A.M.	382	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
2/03/2024	10:00 A.M.	1792	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	21/11/2023	FAVORABLE	X			
2/03/2024	8:00 A.M.	1790	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	TFT 937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X			
2/03/2024	7:00 A.M.	539	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			
9/03/2024	9:00 A.M.	1798	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	7/10/2023	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
9/03/2024	10:00 A.M.	434	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
9/03/2024	10:00 A.M.	1799	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	21/11/2023	FAVORABLE	X			
9/03/2024	8:00 A.M.	1797	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	TFT 937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X			
9/03/2024	7:00 A.M.	542	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			
16/03/2024	9:00 A.M.	1806	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	7/10/2023	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
16/03/2024	10:00 A.M.	482	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
16/03/2024	10:00 A.M.	1807	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	21/11/2023	FAVORABLE	X			
16/03/2024	8:00 A.M.	1805	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	TFT 937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X			
16/03/2024	7:00 A.M.	545	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			
23/03/2024	9:00 A.M.	1814	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	7/10/2023	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
23/03/2024	10:00 A.M.	531	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
23/03/2024	10:00 A.M.	1815	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	21/11/2023	FAVORABLE	X			
23/03/2024	8:00 A.M.	1813	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	TFT 937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X			
23/03/2024	7:00 A.M.	548	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			

OBJETIVO

Verificar que el vehículo transportador que entrega los alimentos en las unidades operativas de operación en asociación, cumple con normatividad vigente.

INTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Localidad: escriba el nombre de la localidad en que se encuentra ubicada la Unidad Operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social correspondiente, ejemplo: Crentro Crecer, Centro de Protección Social, etcétera.

Unidad Operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.. Ejemplo: La Paz, Renacer, Verbenal.

Fecha día/mes: escriba el día y mes en números en que se diligencia el formato.

/

Número de la factura: escriba el número de la factura correspondiente a los alimentos que está recibiendo.

Nombre del proveedor: escriba el nombre del proveedoro que hace entrega de los alimentos.

Grupo de alimento entregado: escriba el grupo de alimento que está recibiendo, ejemplo: carnes, pollo, frutas y verduras, leche, quesos, abarrotes. No debe escribir todos los alimentos que son recibidos.

Placa de vehículo transportador: escriba la placa del vehículo que hace la entrega de alimentos.

Nombre de quien entrega los alimentos: escriba el nombre de la persona encargada de hacer entrega de los alimentos, NO el nombre del proveedor.

Firma de quien entrega los alimentos: la persona que realizó la entrega de alimentos a la unidad operativa debe registrar la firma.

Fecha emisión concepto sanitario del vehículo transportador: escriba la fecha en que fue emitido el concepto sanitario del vehículo que transportó los alimentos a la unidad operativa. Solicite el concepto sanitario al conductor del vehículo.

Concepto sanitario: escriba el concepto sanitario que fue emitido por la secretaria de salud.

Concepto sanitario emitido para los alimentos transportados: verifique si el concepto sanitario fue emitido para transportar los alimentos que está transportando, ejemplo el vehículo tiene concepto sanitario para frutas y verduras pero está realizando entrega de carne, para este caso marque en la casilla correspondiente NO.

Nombre de quien verifica el vehículo transportador: escriba el nombre de la persona que realizó la verificación del vehículo, en ningún caso podrá hacerlo el personal manipulador del servicio de alimentación, deberá realizarlo el responsable o coordinador de la unidad operativa o a quien este deleque.

Observaciones: Si se observa alguna situación relacionada con la higiene del vehículo, con el uso del gorro, tapabocas y bata del personal que hace la entrega de alimentos o con la inadecuada manipulación de alimentos por parte del personal que realiza la entrega de alimentos a la unidad operativa.

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

LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO

CC - CP LA ESTRELLA **AÑO** 2024

FECHA DIAMES	HORA DE LLEGADA	NÚMERO DE FACTURA	NOMBRE PROVEEDOR	GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO	PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR	NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	NUMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO	CONCEPTO SANITARIO	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS		NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR	OBSERVACIONES
										SI	NO		
3/02/2024	9:00 A.M.	1752	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	7/10/2023	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
3/02/2024	10:00 A.M.	181	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
3/02/2024	10:00 A.M.	1753	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	21/11/2023	FAVORABLE	X			
3/02/2024	8:00 A.M.	1751	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	TFT 937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X			
3/02/2024	7:00 A.M.	525	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			
10/02/2024	9:00 A.M.	1759	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	7/10/2023	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
10/02/2024	10:00 A.M.	230	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
10/02/2024	10:00 A.M.	1760	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	21/11/2023	FAVORABLE	X			
10/02/2024	8:00 A.M.	1758	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	TFT 937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X			
10/02/2024	7:00 A.M.	528	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			
17/02/2024	9:00 A.M.	1778	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	7/10/2023	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
17/02/2024	10:00 A.M.	282	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
17/02/2024	10:00 A.M.	1779	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	21/11/2023	FAVORABLE	X			
17/02/2024	8:00 A.M.	1777	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	TFT 937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X			
17/02/2024	7:00 A.M.	531	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			
24/02/2024	9:00 A.M.	1781	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	7/10/2023	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
24/02/2024	10:00 A.M.	334	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
24/02/2024	10:00 A.M.	1782	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	21/11/2023	FAVORABLE	X			
24/02/2024	8:00 A.M.	1780	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	TFT 937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X			
24/02/2024	7:00 A.M.	536	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			

OBJETIVO

Verificar que el vehículo transportador que entrega los alimentos en las unidades operativas de operación en asociación, cumple con normatividad vigente.

INTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Localidad: escriba el nombre de la localidad en que se encuentra ubicada la Unidad Operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social correspondiente, ejemplo: Crentro Crecer, Centro de Protección Social, etcétera.

Unidad Operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.. Ejemplo: La Paz, Renacer, Verbenal.

Fecha día/mes: escriba el día y mes en números en que se diligencia el formato.

Hora de llegada: escriba la hora de llegada en hora militar, así: hora, minutos. Ejemplo: 13:22

Número de la factura: escriba el número de la factura correspondiente a los alimentos que está recibiendo.

Nombre del proveedor: escriba el nombre del proveedoro que hace entrega de los alimentos.

Grupo de alimento entregado: escriba el grupo de alimento que está recibiendo, ejemplo: carnes, pollo, frutas y verduras, leche, quesos, abarrotes. No debe escribir todos los alimentos que son recibidos.

Placa de vehículo transportador: escriba la placa del vehículo que hace la entrega de alimentos.

Nombre de quien entrega los alimentos: escriba el nombre de la persona encargada de hacer entrega de los alimentos, NO el nombre del proveedor.

Firma de quien entrega los alimentos: la persona que realizó la entrega de alimentos a la unidad operativa debe registrar la firma.

Fecha emisión concepto sanitario del vehículo transportador: escriba la fecha en que fue emitido el concepto sanitario del vehículo que transportó los alimentos a la unidad operativa. Solicite el concepto sanitario al conductor del vehículo.

Concepto sanitario: escriba el concepto sanitario que fue emitido por la secretaria de salud.

Concepto sanitario emitido para los alimentos transportados: verifique si el concepto sanitario fue emitido para transportar los alimentos que está transportando, ejemplo el vehículo tiene concepto sanitario para frutas y verduras pero está realizando entrega de carne, para este caso marque en la casilla correspondiente NO.

Nombre de quien verifica el vehículo transportador: escriba el nombre de la persona que realizó la verificación del vehículo, en ningún caso podrá hacerlo el personal manipulador del servicio de alimentación, deberá realizarlo el responsable o coordinador de la unidad operativa o a quien este deleque.

Observaciones: Si se observa alguna situación relacionada con la higiene del vehículo, con el uso del gorro, tapabocas y bata del personal que hace la entrega de alimentos o con la inadecuada manipulación de alimentos por parte del personal que realiza la entrega de alimentos a la unidad operativa.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACIÓN TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO

CC - CP LA ESTRELLA **AÑO** 2024

FECHA DIA/MES	HORA DE LLEGADA	NÚMERO DE FACTURA	NOMBRE PROVEEDOR	GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO	PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR	NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	NUMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO	CONCEPTO SANITARIO	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS		NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR	OBSERVACIONES
										SI	NO		
6/01/2024	9:00 A.M.	L1718	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	7/10/2023	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
6/01/2024	10:00 A.M.	3100	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
6/01/2024	10:00 A.M.	L1719	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	21/11/2023	FAVORABLE	X			
6/01/2024	8:00 A.M.	L1717	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	TFT 937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X			
6/01/2024	7:00 A.M.	513	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			
13/01/2024	9:00 A.M.	L1728	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	7/10/2023	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
13/01/2024	10:00 A.M.	3105	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
13/01/2024	10:00 A.M.	L1729	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	21/11/2023	FAVORABLE	X			
13/01/2024	8:00 A.M.	L1727	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	TFT 937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X			
13/01/2024	7:00 A.M.	516	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			
20/01/2024	9:00 A.M.	L1732	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	7/10/2023	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
20/01/2024	10:00 A.M.	81	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
20/01/2024	10:00 A.M.	L1733	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	21/11/2023	FAVORABLE	X			
20/01/2024	8:00 A.M.	L1731	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	TFT 937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X			
20/01/2024	7:00 A.M.	517	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			
27/01/2024	9:00 A.M.	L1741	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	7/10/2023	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
27/01/2024	10:00 A.M.	132	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
27/01/2024	10:00 A.M.	L1742	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	21/11/2023	FAVORABLE	X			
27/01/2024	8:00 A.M.	L1740	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	TFT 937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X			
27/01/2024	7:00 A.M.	522	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			

OBJETIVO
Verificar que el vehículo transportador que entrega los alimentos en las unidades operativas de operación en asociación, cumple con normatividad vigente.

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

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

LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO

CC - CP LA ESTRELLA **AÑO** 2023

FECHA DIA/MES	HORA DE LLEGADA	NÚMERO DE FACTURA	NOMBRE PROVEEDOR	GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO	PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR	NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	NUMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO	CONCEPTO SANITARIO	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS		NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR	OBSERVACIONES
										SI	NO		
2/12/2023	9:00 A.M.	L1634	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	7/10/2023	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
2/12/2023	10:00 A.M.	2858	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
2/12/2023	10:00 A.M.	L1635	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	JKV 731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	9/01/2023	FAVORABLE	X			
2/12/2023	8:00 A.M.	L1633	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	TFT 937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X			
2/12/2023	7:00 A.M.	498	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			
9/12/2023	9:00 A.M.	L1644	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	7/10/2023	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
9/12/2023	10:00 A.M.	2900	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
9/12/2023	10:00 A.M.	L1645	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	JKV 731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	9/01/2023	FAVORABLE	X			
9/12/2023	8:00 A.M.	L1643	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	TFT 937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X			
9/12/2023	7:00 A.M.	500	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			
16/12/2023	9:00 A.M.	L1657	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	7/10/2023	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
16/12/2023	10:00 A.M.	2959	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
16/12/2023	10:00 A.M.	L1658	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	JKV 731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	9/01/2023	FAVORABLE	X			
16/12/2023	8:00 A.M.	L1656	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	TFT 937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X			
16/12/2023	7:00 A.M.	504	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			
23/12/2023	08:30a:m	L1670	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	7/10/2023	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
23/12/2023	08:00a:m	3004	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
22/12/2023	10:00 A.M.	L1671	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	JKV 731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	9/01/2023	FAVORABLE	X			
22/12/2023	8:00 A.M.	L1669	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	TFT 937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X			
22/12/2023	7:00 A.M.	508	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			
30/12/2023	08:30a:m	L1706	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	7/10/2023	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
30/12/2023	08:00a:m	3052	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
30/12/2023	10:00 A.M.	L1707	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	JKV 731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	9/01/2023	FAVORABLE	X			
30/12/2023	8:00 A.M.	L1705	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	TFT 937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X			
30/12/2023	7:00 A.M.	509	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			

OBJETIVO
Verificar que el vehículo transportador que entrega los alimentos en las unidades operativas de operación en asociación, cumple con normatividad vigente.

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACIÓN TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO

CC - CP BI LA ESTRELLA **AÑO** 2023

FECHA DIA/MES	HORA DE LLEGADA	NÚMERO DE FACTURA	NOMBRE PROVEEDOR	GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO	PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR	NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	NUMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO	CONCEPTO SANITARIO	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS		NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR	OBSERVACIONES
										SI	NO		
4/11/2023	9:00 A.M.	L1604	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN 778	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	7/10/2023	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
4/11/2023	10:00 A.M.	2655	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
4/11/2023	10:00 A.M.	L1605	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	JKV 731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	9/01/2023	FAVORABLE	X			
4/11/2023	8:00 A.M.	L1603	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	TFT 937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X			
4/11/2023	7:00 A.M.	485	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			
11/11/2023	9:00 A.M.	L1610	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN 778	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	7/10/2023	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
11/11/2023	10:00 A.M.	2713	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
11/11/2023	10:00 A.M.	L1611	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	JKV 731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	9/01/2023	FAVORABLE	X			
11/11/2023	8:00 A.M.	L1609	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	TFT 937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X			
11/11/2023	7:00 A.M.	487	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			
18/11/2023	9:00 A.M.	L1622	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN 778	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	7/10/2023	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
18/11/2023	10:00 A.M.	2766	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
18/11/2023	10:00 A.M.	L1623	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	JKV 731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	9/01/2023	FAVORABLE	X			
18/11/2023	8:00 A.M.	L1621	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	TFT 937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X			
18/11/2023	7:00 A.M.	494	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			
25/11/2023	9:00 A.M.	L1631	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN 778	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	7/10/2023	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
25/11/2023	10:00 A.M.	2805	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
25/11/2023	10:00 A.M.	L1632	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	JKV 731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	9/01/2023	FAVORABLE	X			
25/11/2023	8:00 A.M.	L1630	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	TFT 937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X			
25/11/2023	7:00 A.M.	497	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			

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

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

LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO

CC - CP LA ESTRELLA **AÑO** 2023

FECHA	HORA DE LLEGADA	NÚMERO DE FACTURA	NOMBRE PROVEEDOR	GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO	PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR	NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	NUMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO	CONCEPTO SANITARIO	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS		NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR	OBSERVACIONES
DIA/MES										SI	NO		
30/09/2023	9:00 A.M.	L1566	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	6/10/2022	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
30/09/2023	10:00 A.M.	2405	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
30/09/2023	10:00 A.M.	L1567	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	JKV 731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	9/01/2023	FAVORABLE	X			
30/09/2023	8:00 A.M.	L1565	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	EXX 450	ANDRES FELIPE CLAVIJO	1022967235	9/11/2022	FAVORABLE	X			
30/09/2023	7:00 A.M.	472	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			
7/10/2023	9:00 A.M.	L1577	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	7/10/2023	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
7/10/2023	10:00 A.M.	2463	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
7/10/2023	10:00 A.M.	L1578	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	JKV 731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	9/01/2023	FAVORABLE	X			
7/10/2023	8:00 A.M.	L1576	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	EXX 450	ANDRES FELIPE CLAVIJO	1022967235	9/11/2022	FAVORABLE	X			
7/10/2023	7:00 A.M.	476	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			
14/10/2023	9:00 A.M.	L1580	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	7/10/2023	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
14/10/2023	10:00 A.M.	2499	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
14/10/2023	10:00 A.M.	L1581	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	JKV 731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	9/01/2023	FAVORABLE	X			
14/10/2023	8:00 A.M.	L1579	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	EXX 450	ANDRES FELIPE CLAVIJO	1022967235	9/11/2022	FAVORABLE	X			
14/10/2023	7:00 A.M.	477	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			
21/10/2023	9:00 A.M.	L1580	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	7/10/2023	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
21/10/2023	10:00 A.M.	2499	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
21/10/2023	10:00 A.M.	L1581	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	JKV 731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	9/01/2023	FAVORABLE	X			
21/10/2023	8:00 A.M.	L1579	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	EXX 450	ANDRES FELIPE CLAVIJO	1022967235	9/11/2022	FAVORABLE	X			
23/10/2023	7:00 A.M.	477	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			
28/10/2023	9:00 A.M.	L1580	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	7/10/2023	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
28/10/2023	10:00 A.M.	2499	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
28/10/2023	10:00 A.M.	L1581	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	JKV 731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	9/01/2023	FAVORABLE	X			
28/10/2023	8:00 A.M.	L1579	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	EXX 450	ANDRES FELIPE CLAVIJO	1022967235	9/11/2022	FAVORABLE	X			
28/10/2023	7:00 A.M.	477	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			

OBJETIVO
Verificar que el vehículo transportador que entrega los alimentos en las unidades operativas de operación en asociación, cumple con normatividad vigente.

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

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

LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO

CC - CP LA ESTRELLA **AÑO** 2023

FECHA DIA/MES	HORA DE LLEGADA	NÚMERO DE FACTURA	NOMBRE PROVEEDOR	GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO	PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR	NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	NUMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO	CONCEPTO SANITARIO	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS		NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR	OBSERVACIONES
										SI	NO		
2/09/2023	9:00 A.M.	L1532	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	6/10/2022	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
2/09/2023	10:00 A.M.	2204	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
2/09/2023	10:00 A.M.	L1533	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	JKV 731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	9/01/2023	FAVORABLE	X			
2/09/2023	8:00 A.M.	L1531	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	EXX 450	ANDRES FELIPE CLAVIJO	1022967235	9/11/2022	FAVORABLE	X			
2/09/2023	7:00 A.M.	462	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			
9/09/2023	9:00 A.M.	L1538	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	6/10/2022	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
9/09/2023	10:00 A.M.	2257	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
9/09/2023	10:00 A.M.	L1539	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	JKV 731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	9/01/2023	FAVORABLE	X			
9/09/2023	8:00 A.M.	L1537	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	EXX 450	ANDRES FELIPE CLAVIJO	1022967235	9/11/2022	FAVORABLE	X			
9/09/2023	7:00 A.M.	464	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			
16/09/2023	9:00 A.M.	L1550	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	6/10/2022	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
16/09/2023	10:00 A.M.	2304	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
16/09/2023	10:00 A.M.	L15351	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	JKV 731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	9/01/2023	FAVORABLE	X			
16/09/2023	8:00 A.M.	L1549	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	EXX 450	ANDRES FELIPE CLAVIJO	1022967235	9/11/2022	FAVORABLE	X			
16/09/2023	7:00 A.M.	467	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			
23/09/2023	9:00 A.M.	L1560	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082846	6/10/2022	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
23/09/2023	10:00 A.M.	2337	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
23/09/2023	10:00 A.M.	L1561	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	JKV 731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	9/01/2023	FAVORABLE	X			
23/09/2023	8:00 A.M.	L1559	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	EXX 450	ANDRES FELIPE CLAVIJO	1022967235	9/11/2022	FAVORABLE	X			
23/09/2023	7:00 A.M.	470	AGESCOM	FRUVER	LUN 514	JASMIN ALICIA PULIDO	52290250	9/05/2023	FAVORABLE	X			

OBJETIVO
Verificar que el vehículo transportador que entrega los alimentos en las unidades operativas de operación en asociación, cumple con normatividad vigente.

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

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

LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO

CC - CP E LA ESTRELLA **AÑO** 2023

FECHA	HORA DE LLEGADA	NÚMERO DE FACTURA	NOMBRE PROVEEDOR	GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO	PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR	NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	NUMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO	CONCEPTO SANITARIO	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS		NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR	OBSERVACIONES
DIA/MES										SI	NO		
29/07/2023	9:00 A.M.	L1481	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JUAN GUTIERREZ	1,023,959,037	6/10/2022	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
29/07/2023	10:00 A.M.	1973	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
29/07/2023	10:00 A.M.	L1482	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	JKV 731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	9/01/2023	FAVORABLE	X			
29/07/2023	8:00 A.M.	L1480	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	EXX 450	SUMINCOL COLOMBIA	900099616-8	1/09/2022	FAVORABLE	X			
29/07/2023	7:00 A.M.	545	AGESCOM	FRUVER	SKO 945	HECTOR ANDRES ULLOA	1,002,406,925	9/09/2022	FAVORABLE	X			
5/08/2023	9:00 A.M.	L1493	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JUAN GUTIERREZ	1,023,959,037	6/10/2022	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
5/08/2023	10:00 A.M.	2018	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
5/08/2023	10:00 A.M.	L1494	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	JKV 731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	9/01/2023	FAVORABLE	X			
5/08/2023	8:00 A.M.	L1492	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	EXX 450	SUMINCOL COLOMBIA	900099616-8	1/09/2022	FAVORABLE	X			
5/08/2023	7:00 A.M.	549	AGESCOM	FRUVER	SKO 945	HECTOR ANDRES ULLOA	1,002,406,925	9/09/2022	FAVORABLE	X			
12/08/2023	9:00 A.M.	L1498	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JUAN GUTIERREZ	1,023,959,037	6/10/2022	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
12/08/2023	10:00 A.M.	2064	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
12/08/2023	10:00 A.M.	L1499	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	JKV 731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	9/01/2023	FAVORABLE	X			
12/08/2023	8:00 A.M.	L1497	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	EXX 450	SUMINCOL COLOMBIA	900099616-8	1/09/2022	FAVORABLE	X			
12/08/2023	7:00 A.M.	451	AGESCOM	FRUVER	SKO 945	HECTOR ANDRES ULLOA	1,002,406,925	9/09/2022	FAVORABLE	X			
19/08/2023	9:00 A.M.	L1511	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JUAN GUTIERREZ	1,023,959,037	6/10/2022	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
19/08/2023	10:00 A.M.	2111	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
19/08/2023	10:00 A.M.	L1512	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	JKV 731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	9/01/2023	FAVORABLE	X			
19/08/2023	8:00 A.M.	L1511	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	EXX 450	SUMINCOL COLOMBIA	900099616-8	1/09/2022	FAVORABLE	X			
19/08/2023	7:00 A.M.	455	AGESCOM	FRUVER	SKO 945	HECTOR ANDRES ULLOA	1,002,406,925	9/09/2022	FAVORABLE	X			
26/08/2023	9:00 A.M.	L1523	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JUAN GUTIERREZ	1,023,959,037	6/10/2022	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
26/08/2023	10:00 A.M.	2170	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
26/08/2023	10:00 A.M.	L1524	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	JKV 731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	9/01/2023	FAVORABLE	X			
26/08/2023	8:00 A.M.	L1522	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	EXX 450	SUMINCOL COLOMBIA	900099616-8	1/09/2022	FAVORABLE	X			
26/08/2023	7:00 A.M.	459	AGESCOM	FRUVER	SKO 945	HECTOR ANDRES ULLOA	1,002,406,925	9/09/2022	FAVORABLE	X			

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

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

LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO

CC - CP E LA ESTRELLA **AÑO** 2023

FECHA DIA/MES	HORA DE LLEGADA	NÚMERO DE FACTURA	NOMBRE PROVEEDOR	GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO	PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR	NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	NUMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO	CONCEPTO SANITARIO	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS		NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR	OBSERVACIONES
										SI	NO		
5/07/2023	9:00 A.M.	L1448	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JUAN GUTIERREZ	1,023,959,037	6/10/2022	FAVORABLE	X			
5/07/2023	10:00 A.M.	1811	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
5/07/2023	10:00 A.M.	L1449	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT 625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	15/07/2022	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
5/07/2023	8:00 A.M.	B1447	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	EQR 101	SUMINCOL COLOMBIA	900099616-8	7/07/2022	FAVORABLE	X			
5/07/2023	7:00 A.M.	534	AGESCOM	FRUVER	SKO 945	HECTOR ANDRES ULLOA	1,002,406,925	9/09/2022	FAVORABLE	X			
9/07/2023	9:00 A.M.	L1454	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JUAN GUTIERREZ	1,023,959,037	6/10/2022	FAVORABLE	X			
9/07/2023	10:00 A.M.	1858	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
9/07/2023	10:00 A.M.	L1455	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT 625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	15/07/2022	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
9/07/2023	8:00 A.M.	L1453	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	EQR 101	SUMINCOL COLOMBIA	900099616-8	7/07/2022	FAVORABLE	X			
9/07/2023	7:00 A.M.	536	AGESCOM	FRUVER	SKO 945	HECTOR ANDRES ULLOA	1,002,406,925	9/09/2022	FAVORABLE	X			
15/07/2023	9:00 A.M.	B1463	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JUAN GUTIERREZ	1,023,959,037	6/10/2022	FAVORABLE	X			
15/07/2023	10:00 A.M.	985	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
15/07/2023	10:00 A.M.	B1464	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT 625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	15/07/2022	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
15/07/2023	8:00 A.M.	B1462	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	EQR 101	SUMINCOL COLOMBIA	900099616-8	7/07/2022	FAVORABLE	X			
15/07/2023	7:00 A.M.	539	AGESCOM	FRUVER	SKO 945	HECTOR ANDRES ULLOA	1,002,406,925	9/09/2022	FAVORABLE	X			
22/07/2023	9:00 A.M.	L1472	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JUAN GUTIERREZ	1,023,959,037	6/10/2022	FAVORABLE	X			
22/07/2023	10:00 A.M.	1930	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
22/07/2023	10:00 A.M.	L1473	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT 625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	15/07/2022	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
22/07/2023	8:00 A.M.	L1471	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	EQR 101	SUMINCOL COLOMBIA	900099616-8	7/07/2022	FAVORABLE	X			
22/07/2023	7:00 A.M.	542	AGESCOM	FRUVER	SKO 945	HECTOR ANDRES ULLOA	1,002,406,925	9/09/2022	FAVORABLE	X			

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

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

LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO

CC - CP LA ESTRELLA **AÑO** 2023

FECHA	HORA DE LLEGADA	NÚMERO DE FACTURA	NOMBRE PROVEEDOR	GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO	PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR	NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	NUMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO	CONCEPTO SANITARIO	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS		NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR	OBSERVACIONES
DIA/MES										SI	NO		
30/05/2023	9:00 A.M.	L1402	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JUAN GUTIERREZ	1,023,959,037	6/10/2022	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
30/05/2023	10:00 A.M.	1625	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
30/05/2023	10:00 A.M.	L1403	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT 625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	15/07/2022	FAVORABLE	X			
30/05/2023	8:00 A.M.	L1401	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	EQR 101	SUMINCOL COLOMBIA	900099616-8	7/07/2022	FAVORABLE	X			
30/05/2023	7:00 A.M.	520	AGESCOM	FRUVER	SKO 945	HECTOR ANDRES ULLOA	1,002,406,925	9/09/2022	FAVORABLE	X			
4/06/2023	9:00 A.M.	L1411	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JUAN GUTIERREZ	1,023,959,037	6/10/2022	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
4/06/2023	10:00 A.M.	1666	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
4/06/2023	10:00 A.M.	L1412	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT 625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	15/07/2022	FAVORABLE	X			
4/06/2023	8:00 A.M.	L1410	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	EQR 101	SUMINCOL COLOMBIA	900099616-8	7/07/2022	FAVORABLE	X			
4/06/2023	7:00 A.M.	523,,,	AGESCOM	FRUVER	SKO 945	HECTOR ANDRES ULLOA	1,002,406,925	9/09/2022	FAVORABLE	X			
11/06/2023	9:00 A.M.	L1418	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JUAN GUTIERREZ	1,023,959,037	6/10/2022	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
11/06/2023	10:00 A.M.	1703	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
11/06/2023	10:00 A.M.	L1419	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT 625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	15/07/2022	FAVORABLE	X			
11/06/2023	8:00 A.M.	L1417	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	EQR 101	SUMINCOL COLOMBIA	900099616-8	7/07/2022	FAVORABLE	X			
11/06/2023	7:00 A.M.	525	AGESCOM	FRUVER	SKO 945	HECTOR ANDRES ULLOA	1,002,406,925	9/09/2022	FAVORABLE	X			
19/06/2023	9:00 A.M.	L1427	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JUAN GUTIERREZ	1,023,959,037	6/10/2022	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
19/06/2023	10:00 A.M.	1739	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
19/06/2023	10:00 A.M.	L1428	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT 625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	15/07/2022	FAVORABLE	X			
19/06/2023	8:00 A.M.	L1426	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	EQR 101	SUMINCOL COLOMBIA	900099616-8	7/07/2022	FAVORABLE	X			
19/06/2023	7:00 A.M.	528	AGESCOM	FRUVER	SKO 945	HECTOR ANDRES ULLOA	1,002,406,925	9/09/2022	FAVORABLE	X			
25/06/2023	9:00 A.M.	L1439	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JUAN GUTIERREZ	1,023,959,037	6/10/2022	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
25/06/2023	10:00 A.M.	1772	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
25/06/2023	10:00 A.M.	L1440	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT 625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	15/07/2022	FAVORABLE	X			
25/06/2023	8:00 A.M.	L1438	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	EQR 101	SUMINCOL COLOMBIA	900099616-8	7/07/2022	FAVORABLE	X			
25/06/2023	7:00 A.M.	528	AGESCOM	FRUVER	SKO 945	HECTOR ANDRES ULLOA	1,002,406,925	9/09/2022	FAVORABLE	X			

OBJETIVO
Verificar que el vehículo transportador que entrega los alimentos en las unidades operativas de operación en asociación, cumple con normatividad vigente.

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

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

LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO

CC - CP LA ESTRELLA **AÑO** 2023

FECHA	HORA DE LLEGADA	NÚMERO DE FACTURA	NOMBRE PROVEEDOR	GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO	PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR	NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	NUMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO	CONCEPTO SANITARIO	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS		NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR	OBSERVACIONES
DIA/MES										SI	NO		
1/05/2023	9:00 A.M.	L1360	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JUAN GUTIERREZ	1,023,959,037	6/10/2022	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
1/05/2023	10:00 A.M.	1490	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
1/05/2023	10:00 A.M.	L1361	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT 625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	15/07/2022	FAVORABLE	X			
1/05/2023	8:00 A.M.	L1359	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	EQR 101	SUMINCOL COLOMBIA	900099616-8	7/07/2022	FAVORABLE	X			
1/05/2023	7:00 A.M.	507	AGESCOM	FRUVER	SKO 945	HECTOR ANDRES ULLOA	1,002,406,925	9/09/2022	FAVORABLE	X			
6/05/2023	9:00 A.M.	B1372	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JUAN GUTIERREZ	1,023,959,037	6/10/2022	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
6/05/2023	10:00 A.M.	1522	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
6/05/2023	10:00 A.M.	B1373	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT 625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	15/07/2022	FAVORABLE	X			
6/05/2023	8:00 A.M.	B1371	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	EQR 101	SUMINCOL COLOMBIA	900099616-8	7/07/2022	FAVORABLE	X			
6/05/2023	7:00 A.M.	509..	AGESCOM	FRUVER	SKO 945	HECTOR ANDRES ULLOA	1,002,406,925	9/09/2022	FAVORABLE	X			
13/05/2023	9:00 A.M.	L1384	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JUAN GUTIERREZ	1,023,959,037	6/10/2022	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
13/05/2023	10:00 A.M.	1558	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
13/05/2023	10:00 A.M.	L1385	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT 625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	15/07/2022	FAVORABLE	X			
13/05/2023	8:00 A.M.	L1383	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	EQR 101	SUMINCOL COLOMBIA	900099616-8	7/07/2022	FAVORABLE	X			
13/05/2023	7:00 A.M.	513	AGESCOM	FRUVER	SKO 945	HECTOR ANDRES ULLOA	1,002,406,925	9/09/2022	FAVORABLE	X			
20/05/2023	9:00 A.M.	L1393	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JUAN GUTIERREZ	1,023,959,037	6/10/2022	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
20/05/2023	10:00 A.M.	1591	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
20/05/2023	10:00 A.M.	L1394	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT 625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	15/07/2022	FAVORABLE	X			
20/05/2023	8:00 A.M.	L1392	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	EQR 101	SUMINCOL COLOMBIA	900099616-8	7/07/2022	FAVORABLE	X			
20/05/2023	7:00 A.M.	517	AGESCOM	FRUVER	SKO 945	HECTOR ANDRES ULLOA	1,002,406,925	9/09/2022	FAVORABLE	X			
27/05/2023	9:00 A.M.	L1402	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JUAN GUTIERREZ	1,023,959,037	6/10/2022	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
27/05/2023	10:00 A.M.	1625	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
27/05/2023	10:00 A.M.	L1403	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT 625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	15/07/2022	FAVORABLE	X			
27/05/2023	8:00 A.M.	L1401	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	EQR 101	SUMINCOL COLOMBIA	900099616-8	7/07/2022	FAVORABLE	X			
27/05/2023	7:00 A.M.	520	AGESCOM	FRUVER	SKO 945	HECTOR ANDRES ULLOA	1,002,406,925	9/09/2022	FAVORABLE	X			

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

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

OCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

CC - CP LA ESTRELLA **AÑO** 2023

FECHA	HORA DE LLEGADA	NÚMERO DE FACTURA	NOMBRE PROVEEDOR	GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO	PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR	NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	NUMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO	CONCEPTO SANITARIO	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS		NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR	OBSERVACIONES
DIA/MES										SI	NO		
29/04/2023	9:00 A.M.	L1354	JULCAR	CARNES, POLLO, VISCERAS	SKM 154	JUAN GUTIERREZ	1,023,959,037	6/10/2022	FAVORABLE	X		CARLOS ANDRES REYES	
29/04/2023	10:00 A.M.	1490	HORTIPULPAS	PULPAS	GZZ 809	CAMILO CASTAÑEDA	79,562,092	1/04/2023	FAVORABLE	X			
29/04/2023	10:00 A.M.	L1355	JULCAR	LACTEOS Y DERIVADOS	LJT 625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1.122.651.415	15/07/2022	FAVORABLE	X			
29/04/2023	8:00 A.M.	L1353	JULCAR	ABARROTES - - HUEVOS	EQR 101	SUMINCOL COLOMBIA	900099616-8	11/04/2022	FAVORABLE	X			
29/04/2023	7:00 A.M.	501	AGESCOM	FRUVER	SKO 945	HECTOR ANDRES ULLOA	1,002,406,925	9/09/2022	FAVORABLE	X			

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOLÍVAR D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 0 Fecha: Memo INT 20190264O6 - 31/05/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO LA ESTRELLA UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR

MES: ABRIL AÑO: 2024 COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN						SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	QUINTA SEMANA CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO MES
	Marque con una X o escriba la cantidad.							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	D		CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	D		CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	D		CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	D		CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	D	
	1000 g	500 g	g	l	cc	U			DÍA CALENDARIO										DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO							
									1	2	3	4	5	6	7			8	9	10	11	12	13	14			15	16	17	18	19	20	21			22	23	24	25	26	27	28			29	30						
Grupo: Abarrotes																																																
ACEITE DE SOYA				x			0	18,1	5,1	3,8	3,3	2	2,2	1,7	0	0	17,5	2,1	2,1	4,4	3,8	2,8	2,3	0	0	13,9	2,5	2,9	1,7	3,8	0,9	2,1	0	0	23,6	4,7	3,1	3,8	3,8	3,5	4,7	0	0	10	5	5	0	0	0	0	0	0
AJI MOLIDO	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ARROZ BLANCO	X						0	95,5	14,2	18,6	18,6	18,6	18,6	6,9	0	0	109,8	18,3	18,3	18,3	18,3	18,3	18,3	0	0	109,8	18,3	18,3	18,3	18,3	18,3	18,3	0	0	93,7	18,3	6,5	18,3	14	18,3	18,3	0	0	32,3	14	18,3	0	0	0	0	0	0
ARVEJA VERDE SECA	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11,1	0	0	0	11,1	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0
ATUN EN AGUA * 115 GM	_			_			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	260	0	260	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
AVENA MOLIDA	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	6,5	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	6,5	0	0	0	0	0	0	6,5	0	0	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
AZUCAR	X						0	15	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	0	0	15	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	0	0	15	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	0	0	15	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	0	0	5	2,5	2,5	0	0	0	0	0	0
CANELA MOLIDA	X						0	0,4	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0,4	0	0	0	0	0,4	0	0	0	0,4	0	0	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEBADA PERLADA	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	0	0	0	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CONCHITAS PASTAS	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	0	0	6,5	0	0	0	0	6,5	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	0	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CUCHUCO DE MAIZ	X						0	7	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	6,5	0	0	0	0	0	0	0
CUCHUCO DE TRIGO	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ESPAGUETTI PASTA	X						0	18,6	0	0	0	0	0	18,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18,3	0	18,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FECULA DE MAIZ	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,5	0	0	0	0	2,5	0	0	0	0,5	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FIDEOS PASTAS	X						0	4,5	4,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	0	0	0	6,5	0	0	0	4,4	6,5	0	0	4,4	0	0	0	4,5	4,5	0	0	0	0	0	0	0
FRIJOL CARGAMANTO SECO	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11,5	0	0	0	0	0	11,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GARBANZO SECO	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11,5	0	0	11,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
HARINA DE TRIGO	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LECHE CONDENSADA	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,6	2,6	0	0	0	0	0	0	0	2,4	0	0	0	0	2,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LENTEJA	X						0	11,5	0	0	11,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MARGARINA	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,6	0	0,4	0	0	1,2	0	0	0	6,25	0	2,4	0	0	3,85	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MAYONESA	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5,5	1,8	3,7	0	0	0	0	0	0	2,1	0	0	2,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MIEL DE ABEJAS	X						0	2,7	0	0	2,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,5	2,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MIGA DE PAN	X						0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3,6	0	1,8	0	0	1,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OREGANO	X						0	0,4	0	0,4	0	0	0	0	0	0	0,2	0,1	0	0	0	0	0,1	0	0	0,1	0	0	0,1	0	0	0	0	0	0,2	0	0,1	0	0	0,1	0	0	0	0,125	0	0,125	0	0	0	0	0	0
PANELA	X						0	2,5	0	0	0	0	0	2,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIMIENTA	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SAL DE MESA	X						0	5	0,6	0,8	0,6	1	1	1	0	0	3,7	0,6	0,7	0,7	0,7	0,6	0,4	0	0	3,7	0,7	0,6	0,4	0,7	0,7	0,6	0	0	3,6	0,4	0,6	0,7	0,6	0,7	0,6	0	0	1,3	0,6	0,7	0	0	0	0	0	0
UVAS PASAS	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,5	2,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1012354341___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO ___

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

ICBF

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN

PROCESO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA PRIMERA INFANCIA

PROGRAMACIÓN Y OPERACIÓN ESTRATÉGICA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTREGA Y Gestión DE ALIMENTOS ENTREGADOS

Código: FOAP-F19-v4.00

Versión: 4

Fecha Inicio: 1/07 /2019 Fecha Fin: 31/12/2019

Página 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD/ ____CIUDAD BOLIVAR_____

MES: ___ABRIL_____ AÑO: ___2019__

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY

UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA

OPERADOR:

PROVEEDOR: ASEICOM / HORTIPLAYAS

FUNDACION LA NUEVA ESPERANZA

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una "X" la opción la cantidad)				DÍA ENTERO ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INICIA	PRIMERA SEMANA CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INICIA	SEGUNDA SEMANA CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INICIA	TERCERA SEMANA CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INICIA	CUARTA SEMANA CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INICIA	QUINTA SEMANA CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							OBSERVACIONES
	BOLSA	PAPEL	B	U			L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D		
							DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO								
							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						
							Viaje/A. Pedal.																																						
ARROZ	x				0	21,7	0	0	0	0	21,7	0	0	0	47,2	0	0	23,6	0	23,6	0	0	0,0	34	0	0	0	24	0	0	0	0	23,6	0	0	23,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PANELA	x				0	10	0	0	10	0	0	0	0	0	24	9	0	0	0	0	10	0	0,0	50	30,3	0	9,7	0	0	0	0	0	49,5	29,5	0	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GRANADILLA	x				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LIMÓN	x				0	6,6	1,6	2,6	1,6	0	0,5	0,5	0	0	0,6	0	1,6	1	0	1,2	0	0	0,0	5,3	0	2,75	0	0,55	0	0	0	0	6,6	1,6	0	0	1,6	1,6	1,6	0	0	6,2	1,6	2,6	0	0	0	0	0
MANDARINA	x				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
NARANJA	x				0	43,2	0	27,7	17,5	0	0	0	0	0	31,4	12,5	0	0	18,9	0	26,8	0	0,0	16	0	0	16	0	0	0	0	0	17,2	1,12	0	0	0	0	0	0	0	27,2	0	27,2	0	0	0	0	0
NARIÑO	x				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MAZORCA	x				0	26	0	0	26	0	0	0	0	0	26	26	0	0	0	0	0	0	0,0	26	0	0	0	0	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAPAYA	x				0	40	0	0	0	40	0	0	0	0	57,65	0	17,65	0	0	0	0	0	0,0	12,3	0	0	12,3	0	0	0	0	0	30,8	0	0	0	30,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAPA	x				0	26	0	0	0	0	0	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	26	0	0	0	0	0	26	0	0	26,5	0	25,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIÑA	x				0	24,4	24,4	0	0	0	0	0	0	0	39,1	0	0	0	0	0	0	0	0,0	33,8	0	33,8	0	0	0	0	0	0	64	0	0	0	0	0	64	0	0	30	50	0	0	0	0	0	0
PIÑA	x				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13,5	7,5	0	0	0	6,5	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UCHUVA	x				0	7	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UVA	x				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	20	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CURUBO	x				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25	25	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIÑUELA	x				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25	0	0	0	0	25	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25	0	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIÑÓN	x				0	10	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GUAYABANO	x				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25	0	25	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GUAYABO	x				0	25	0	0	0	25	0	0	0	0	25	0	0	0	0	25	0	0	0,0	25	0	0	0	0	25	0	0	0	25	0	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LIMÓN	x				0	25	0	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	25	0	0	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MANGO	x				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25	0	0	25	0	0	0	0	0,0	25	0	0	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MARACUYA	x				0	25	0	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	25	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MORA	x				0	35	0	25	0	0	10	0	0	0	35	0	0	0	0	0	25	0	0,0	25	0	25	0	0	0	0	0	0	35	0	25	0	0	0	0	0	0	25	0	25	0	0	0	0	0
TOMATE DE ARBOL	x				0	25	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	25	25	0	0	0	0	0	0	0	25	25	0	0	0	0	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0	0
UVA	x				0	7	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC_____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1022354161____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO(__

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO: VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN RUTINA: SEGUIMIENTO ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: CONTROL DE RACIÓN Y SALIDA DE ALIMENTOS A ESTUDIOS

Código: PSIS-PO-01-FR-
Versión: V
Fecha: Mes de VIGENCIA - XXXXXXX
Página: 1 de 1

NOMBRE DEL COLEGIO: LICEO BOLIVIANO - CIUDAD BOLIVAR — SEDE/JT/J.M.: JORNADA: TARDE — HORARIO: PREESCOLAR - 1 A 3:00 PM / 4 A — RESPONSABLE: ENFERMERA JEFE/AUXILIAR ENFERMERIA: XXXXXXX

MES: ABRIL — AÑO: 2026 — PROFESIONAL(S) RESPONSABLE S/ PSIS: FIS. ADRIANA BEATRIZ SEPÚLVEDA — PROFESIONAL SUMINISTRO/AUXILIAR ADMINISTRA:

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)				SALDO MES de REVISIÓN	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE LLEGA / HABRÁ	PRIMERA SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO/SOBRANTE ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE LLEGA / HABRÁ	SEGUNDA SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO/SOBRANTE ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE LLEGA / HABRÁ	TERCERA SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO/SOBRANTE ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE LLEGA / HABRÁ	CUARTA SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO/SOBRANTE ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE LLEGA / HABRÁ	QUINTA SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO MES
	ENTERO	1/2 ó 0,5	1/4 ó 0,25	1/3 ó 0,33			L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D	
							DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO							
							1	2	3	4	5	6	7			8	9	10	11	12	13	14			15	16	17	18	19	20	21			22	23	24	25	26	27	28			29	30						
Grupo. Huevos																																																	
HUEVOS				X	0	117	0	0	0	0	0	117	0	0	108	0	0	0	0	108	0	0	0,0	108	0	0	0	0	108	0	0	0	240	0	115	0	0	111	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Grupo 1. Pollo																																																	
PECHUGA DE POLLO	X				0	41,4	0	0	0	41,4	0	0	0	0	39,6	0	0	0	39,6	0	0	0	0,0	19,8	0	0	0	19,8	0	0	0	0	59,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MUSLO DE POLLO	X				0	43,2	0	43,2	0	0	0	0	0	0	42,7	42,7	0	0	0	0	0	0	0,0	64	0	0	42	0	22	0	0	0	41,7	0	0	0	41,7	0	0	0	0	0	42	0	42	0	0	0	0	0
Grupo 2. Carnes- Pescado																																																
CARNE DE CERDO (LOMO)	X				0	39,6	39,6	0	0	0	0	0	0	0	39,6	0	0	0	0	39,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	39,7	0	0	39,7	0	0	0	0	0	39,8	39,8	0	0	0	0	0	0
CARNE DE CERDO (PIERNA)	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CARNE DE RES CADERA	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	39,2	0	39,2	0	0	0	0	0	0	39,9	0	0	0	0	0	0	39,9	0	39,7	0	0	0	0	39,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CARNE DE RES MOLIDA	X				0	39,7	0	0	0	0	0	39,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	71,4	0	35,7	0	0	35,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CARNE DE RES SOPAS	X				0	5	1	0	0	0	1	1	0	0	4	1	1	0	1	1	0	0	0	5	1	1	1	1	1	0	0	0	3,6	0,9	0,9	0,9	0	0,9	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0
MENUDO DE RES	X				0	0,5	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0,1	0	0	0	0	0	0
PEJIBAILLA DE RES	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14,8	0	0	0	14,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SOBREBARRIGA	X				0	71,7	0	0	35,9	0	35,8	0	0	0	71,4	0	0	35,7	0	0	35,7	0	0	35,9	35,9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC_____ NÚ ÚN DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1012354343____ CARGO: ____RESPONSABLE DEL SERVICIO_____

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO: VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES: _____

PROYECTO PRESTACIONAR SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA GRUPO DE ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE RACIONES Y Salida DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: FOR-PRO-045

Versión: 4

Fecha: Idioma:SP 2019/05/08 - 01/05/2019

Página: 4 de 4

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____

MES: ____ABRIL_____ AÑO: ___2024_____

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO

MODALIDAD FUNCIONAMIENTO: FAMILIAR ENTREGA

UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA

PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA J&J CAR

FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN							CALCULO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	QUINTA SEMANA							DIA DO MES
	UNITA	PESO	G	L	KG	U			CANTIDAD ALIMENTO QUE VIENEN	L	M	MC	J	V	S	D		CANTIDAD ALIMENTO QUE VIENEN	L	M	MC	J	V	S	D		CANTIDAD ALIMENTO QUE VIENEN	L	M	MC	J	V	S	D		CANTIDAD ALIMENTO QUE VIENEN	L	M	MC	J	V	S	D		CANTIDAD ALIMENTO QUE VIENEN	L	M	MC	J	V	S	D	
	Marque con una X la unidad de medida.									DIA CALENDARIO									DIA CALENDARIO									DIA CALENDARIO									DIA CALENDARIO									DIA CALENDARIO							
										1	2	3	4	5	6	7			8	9	10	11	12	13	14			15	16	17	18	19	20	21			22	23	24	25	26	27	28			29	30						
										Dotgo 2 Lactivo																																									
CREMA DE ARVE	X							0	2,4	0	0	0	2,4	0	0	0	0	4	2,3	0	0	0	0	1,9	0	0,0	4,6	2,4	0	2,3	0	0	0	0	0	2,4	0	0	2,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ARLADO	X							0	8,3	0	8,3	0	0	0	0	0	0	8,3	0	0	0	0	0	8,3	0	0,0	16,7	0	7,9	0	7,9	0	0	0	0	8,3	0	0	0	0	8,3	0	0	0	7,7	0	7,7	0	0	0	0	0
LECHE LIQUIDA	X							0	324	80	80	0	80	80	4	0	0	313	79	78	0	0	78	78	0	0,0	390	78	78	78	78	42	0	0	0	316,7	0	81,7	78	78	1	78	0	0	197	78	78	0	0	0	0	0
QUESO DOB. CREMA	X							0	7,5	0	0	7,5	0	0	7	0	0	25	0	0	6,7	11,8	6,5	0	0	0,0	7,5	0	0	0	0	0	7,5	0	0	12,5	12,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
YOGURT ENTERO	X							0	6,6	0	0	0	0	6,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	7	0	0	7	0	0	0	0	0	6,5	0	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMANTO: ___CC_____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1012291631____ CARGO: ____RESPONSABLE DEL SERVICIO_____

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

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

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTREGA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: FOP-P10-156
Versión: 4
Fecha: Mesa INF 2024/02/09 - 31/05/2024
Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ___LA ESTRELLA_____ PROVEEDOR: _____AGESCOM_____

MES: ABRIL AÑO: 2024 COORDINADOR O RESPONSABLE DEL SERVICIO: _____ CARGO: _____ FIRMA: _____ CLASIFICACION ALIMENTO MANIPULADO

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)				SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								QUINTA SEMANA								SALDO/OBS
						CANT EXACTA ALIMENTO QUE HAREMOS	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANT EXACTA ALIMENTO QUE HAREMOS	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANT EXACTA ALIMENTO QUE HARAMOS	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANT EXACTA ALIMENTO QUE HAREMOS	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANT EXACTA ALIMENTO QUE HAREMOS	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
	1000g	500 g	g	U			L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D			
							DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO										DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO									
							1	2	3	4	5	6	7			8	9	10	11	12	13	14			15	16	17	18	19	20	21			22	23	24	25	26	27	28			29	30						
Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raices, tuberculos y platanos.																																												
ACELGA	x				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26,6	0	0	0	0	26,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
AGUACATE	x				0	38,2	0	0	0	26,1	0	12,1	0	0	24	0	0	0	24	0	0	0	0	26,4	0	0	0	0	0	26,4	0	0,0	20,3	0	0	0	0	20,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
AJO	x				0	5,3	0,9	0,9	0,9	0,8	0,8	0,9	0,9	0	5	0,9	0,8	1,3	0,9	0,9	0,9	0,9	0	5,3	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0	0,0	5,1	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,6	0	0	1,8	0,9	0,9	0	0	0	0	0
ARVEJA VERDE	x				0	36,5	6,8	13	0	0	9,8	6,9	0	0	35,4	4,7	9,4	0	12,6	6,7	0	0	0	71,6	21,5	38,3	6,7	15,8	9,7	0	0	0,0	34,8	6,7	6,7	6,7	0	6,7	0	0	0	19,2	6,7	12,5	0	0	0	0	0
CALABAZA O CALABACIN	x				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11,8	0	0	11,8	0	0	0	0	0	22,2	0	22,2	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEBOLLA CABEZONA	x				0	16,5	0	10	0	0	6,5	0	0	0	19,8	0	9,4	9,1	0	1,3	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0,0	9,4	0	0	0	0	0	9,4	0	0	9,9	0	0	0	0	0	0	0
CEBOLLA COMUN	x				0	31,7	5,2	3,5	6,4	5	6,4	5,2	0	0	34,5	4,8	4,8	4,8	2,3	2,3	5,5	0	0	34	6,3	5,7	5,8	15,4	6,4	5,6	0	0,0	31,6	2,3	6,3	3,6	5,5	9,3	4,6	0	0	8,6	5,3	3,5	0	0	0	0	0
CILANTRO	x				0	8,2	0,9	1,9	2,8	0	0,7	1,9	0	0	6,1	0,7	0,7	2,7	0,7	0,7	0,6	0	0	6,6	2,8	1,7	0,7	0,7	0,7	0	0	0,0	8,4	0,7	0,7	0,7	1,9	1,9	2,5	0	0	2,6	0,7	1,9	0	0	0	0	0
ESPINACA	x				0	16,9	0	0	10,6	0	6,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26,6	0	0	0	0	26,6	0	0	0,0	10,5	10,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GUASCAS	x				0	2,8	0	0	0	2,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
HABICHUELA	x				0	21,4	10,7	0	0	0	0	10,7	0	0	38,1	10,6	10,6	0	7,3	10,6	0	0	0	49	17,2	10,6	10,6	0	10,6	0	0	0,0	42,4	10,6	10,6	10,6	0	10,6	0	0	0	10,6	10,6	0	0	0	0	0	0
LAUREL	x				0	0,5	0,1	0,1	0,1	0,1	0	0,1	0	0	0,2	0,1	0	0,1	0	0	0	0	0	0,3	0	0	0	0,3	0	0	0	0,0	0,3	0	0,1	0	0,1	0,1	0	0	0	0,2	0,1	0,1	0	0	0	0	0
LECHUGA	x				0	21,5	0	0	0	0	7,7	13,8	0	0	23,1	10,8	12,3	0	0	0	0	0	0	13,3	0	0	13,3	0	0	0	0	0,0	12,3	0	0	0	0	0	12,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MAIZ DESGRANADO	x				0	13,1	0	0	0	13,1	0	0	0	0	11,3	0	0	0	0	0	11,3	0	0	5,8	0	0	0	5,8	0	0	0	0,0	11,5	0	0	0	0	0	11,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PEPINO COHOMBRO	x				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	16,1	0	0	0	16,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PEREJIL	x				0	1,7	1,7	0	0	0	0	0	0	0	1,3	0	0,4	0	0,9	0	0	0	0	4,7	1,7	1,3	0	1,7	0	0	0	0,00	3	0,9	0	1,7	0	0	0,4	0	0	1,7	1,7	0	0	0	0	0	0
PIMIENTON ROJO	x				0	16,2	0	8,3	2,9	2,9	1,1	0	0	0	16,5	0	0	8,2	0	7	2,9	0	0	5,3	0	0	5,3	0	0	0	0	0,0	7,6	0	0	0	2,9	4,7	0	0	0	8,2	0	8,2	0	0	0	0	0
REMOLACHA	x				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	21,5	0	0	21,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOMATE CHONTO O MILANO	x				0	85,8	26	16,3	13,6	2,9	7,3	19,7	0	0	91,5	0	17,6	0	0	0	2,9	0	0	24,5	0	4,9	0	9	0	10,6	0	0,0	74,9	5	40,2	0	19,1	0	12,6	0	0	41,4	21,3	16,1	0	0	0	0	0
TOMILLO	x				0	0,4	0	0,1	0,1	0,1	0,1	0	0	0	0,4	0,1	0	0,1	0,1	0,1	0	0	0	0,3	0,1	0	0	0,1	0,1	0	0	0,0	0,4	0,1	0	0	0,1	0,1	0,1	0	0	0,1	0	0,1	0	0	0	0	0
ZANAHORIA	x				0	70,4	21	14	10,7	0	14	10,7	0	0	78,1	10,6	10,6	17,8	10,6	10,6	17,9	0	0	85,8	23,2	31,6	10,6	20,2	30,8	10,6	0	0,0	80,1	10,6	10,6	23,6	24,7	10,6	0	0	0	34,3	20,5	13,8	0	0	0	0	0
ARRACACHA	x				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13,8	0	0	0	0	13,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAPA COMUN	x				0	157,9	19,9	16	44,2	12	5,9	19,9	0	0	170	44	44	19,1	44	5,8	13,4	0	0	133	19,6	44	19,6	5,8	44	0	0	0,0	207	19,6	44	44	19,5	19,6	13,4	0	0	55	19,4	35,4	0	0	0	0	0
PAPA CRIOLLA	x				0	51,3	0	13,7	0	14,8	24,8	0	0	0	51	0	0	21	0	0	10	0	0	40	24,5	0	0	24,5	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13,4	0	13,4	0	0	0	0	0
PLATANO MADURO	x				0	58	29	0	0	0	0	29	0	0	29	0	0	0	0	29	0	0	0	57	0	0	28,5	0	0	28,5	0	0,0	85,5	28,5	0	0	28,5	0	28,5	0	0	28,5	28,5	0	0	0	0	0	0
PLATANO VERDE	x				0	44,6	0	0	0	0	0	16,6	0	0	13,4	0	0	0	0	0	13,4	0	0	30,4	0	0	0	16,1	0	22,3	0	0,0	12,8	0	0	0	0	0	12,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
YUCA	x				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0	0	0	0	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	35,4	0	0	0	0	24,4	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO ___CC___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012354341____ CARGO: ____RESPONSABLE DEL SERVICIO_____

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO LA ESTRELLA UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR

MES: MARZO AÑO: 2024 COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)						SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	QUINTA SEMANA								SALDO MES
								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE									CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE									CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE									CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE									CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								
									L	M	MC	J	V	S	D		L	M	MC	J	V	S	D		L	M	MC	J	V	S	D		L	M	MC	J	V	S	D		L	M	MC	J	V	S	D	
									DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO							
	1000 g	500 g	g	l	cc	U			4	5	6	7	8	9	10		11	12	13	14	15	16	17		18	19	20	21	22	23	24		25	26	27	28	29	30	31									
Grupo. Abarrotes																																															
ACEITE DE SOYA				x			0	17,8	5	3,8	3,2	2	2,1	1,7	0	0	17,5	2,1	2,1	4,4	3,8	2,8	2,3	0	0	11,9	2,5	0,9	1,7	3,8	0,9	2,1	0	0	6,9	0	3,1	3,8	0	0	0	0	0								0
AJI MOLIDO	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0
ARROZ BLANCO	X						0	93,7	14	18,3	18,3	18,3	18,3	6,5	0	0	109,8	18,3	18,3	18,3	18,3	18,3	18,3	0	0	109,8	18,3	18,3	18,3	18,3	18,3	18,3	0	0	24,8	0	6,5	18,3	0	0	0	0	0								0
ARVEJA VERDE SECA	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0
ATUN EN AGUA * 115 GM	_			_			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	259	0	259	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0
AVENA MOLIDA	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	6,5	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	6,5	0	0	0	0	0	0	6,5	0	0	6,5	0	0	0	0							0
AZUCAR	X						0	15	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	0	0	15	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	0	0	0	15	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	0	0	5	0	2,5	2,5	0	0	0	0							0
CANELA MOLIDA	X						0	0,4	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0,5	0	0	0	0	0	0,5	0	0	0,4	0	0	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0
CEBADA PERLADA	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0
CONCHITAS PASTAS	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	0	0	6,5	0	0	0	0	6,5	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0
CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	0	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0
CUCHUCO DE MAIZ	X						0	6,5	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0
CUCHUCO DE TRIGO	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0
ESPAGUETTI PASTA	X						0	19	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	19	0	19	0	0	0	0	0							0
FECULA DE MAIZ	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,5	0	0	0	0	2,5	0	0	0	0,5	0	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0
FIDEOS PASTAS	X						0	4,5	4,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	0	0	0	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0
FRIJOL CARGAMANTO SECO	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11,5	0	0	0	0	0	11,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0
GARBANZO SECO	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11,5	0	0	11,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0
HARINA DE TRIGO	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0
LECHE CONDENSADA	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,4	2,4	0	0	0	0	0	0	0	2,6	0	0	0	0	2,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0
LENTEJA	X						0	11,5	0	0	11,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0
MARGARINA	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,6	0	0,4	0	0	0	1,2	0	0	6,2	0	2,4	0	0	3,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0
MAYONESA	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5,4	1,8	3,6	0	0	0	0	0	0	2,5	0	0	2,5	0	0	0	0							0
MIEL DE ABEJAS	X						0	2,8	0	0	2,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0
MIGA DE PAN	X						0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0							0
OREGANO	X						0	0,125	0	0,125	0	0	0	0	0	0	0,3	0,2	0	0	0	0	0,1	0	0	0,125	0	0	0,125	0	0	0	0	0	0,125	0	0	0	0	0	0	0							0
PANELA	X						0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0
PIMIENTA	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0
SAL DE MESA	X						0	3,8	0,6	0,7	0,6	0,6	0,7	0,6	0	0	3,7	0,6	0,7	0,7	0,7	0,6	0,4	0	0	3,7	0,7	0,6	0,4	0,7	0,7	0,6	0	0	2	0	1	1	0	0	0	0							0
UVAS PASAS	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,5	2,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1012354341___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO ___

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

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

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROGRAMA/PROYECTO: ATENCIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTREGA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: F-GAS-PR-Variable

Versión: 01

Fecha: Mes de 20 Diciembre - 31/05/2026

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCALIDAD/ALDEAS: ____CIUDAD BOLÍVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA PROVEEDOR: ASOCECOM / HORTIPULPAS

MES: MARZO AÑO: 2026 COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY OPERADOR: ALIMENTACION SU NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)				SALDO DEL MOTIVO	PRIMERA SEMANA — CONTROL DE ALIMENTO DE SALA								SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA — CONTROL DE ALIMENTO DE SALA								SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA — CONTROL DE ALIMENTO DE SALA								SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA — CONTROL DE ALIMENTO DE SALA								SALDO SEMANA ANTERIOR	QUINTA SEMANA — CONTROL DE ALIMENTO DE SALA								SALDO MES
	Kilos	Und	G	U		CAN. RE. EL. EXCLUSIVO DE LA SEMANA	L	M	MC	J	V	S	D		CAN. RE. EL. EXCLUSIVO DE LA SEMANA	L	M	MC	J	V	S	D		CAN. RE. EL. EXCLUSIVO DE LA SEMANA	L	M	MC	J	V	S	D		CAN. RE. EL. EXCLUSIVO DE LA SEMANA	L	M	MC	J	V	S	D		CAN. RE. EL. EXCLUSIVO DE LA SEMANA	L	M	MC	J	V	S	D	
							DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO								
							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										
Empacá Pirata																																															
BANANO	X					0	24	0	0	0	0	24	0	0	0	47,2	0	0	23,6	0	23,6	0	0	0	0,0	24,5	0	0	0	24,5	0	0	0	0	25,9	0	0	25,9	0	0	0	0	0								0
FRESA	X					0	13,8	0	0	13,8	0	0	0	0	0	39,6	9,6	0	0	0	0	29	0	0,0	29,4	20	0	9,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0
GRANADILLA	X					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0
LIMÓN	X					0	6,7	1,6	0,8	1,6	0	0,4	0,3	0	0	9,8	0	1,6	1	0	1,6	0	0	0,0	1,9	0	1,4	0	0	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0
MANDARINA	X					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0
MANZANA	X					0	49,4	0	27,2	17,2	0	0	0	0	0	49,6	12,5	0	0	30,2	0	26,9	0	0,0	70,1	0	27,2	15,7	27,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0
MANGO	X					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0
MELÓN	X					0	26	0	0	26	0	0	0	0	0	26	26	0	0	0	0	0	0	0,0	25,6	0	0	0	0	21,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0
NARANJA	X					0	53,9	0	0	0	53,9	0	0	0	0	41	0	41	0	0	0	0	0	0,0	13	0	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0
PAPAYA	X					0	25,4	0	0	0	0	0	25,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	26,5	0	0	0	0	0	26,5	0	0	26	0	26	0	0	0	0	0	0								0
PERA	X					0	30	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0
PIÑA	X					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13,1	7,2	0	0	0	5,9	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0
UCHUVA	X					0	7	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0
UVA	X					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	20	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0
CIRUELA	X					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25	25	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0
FRESA	X					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25	0	0	0	0	0	25	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0
FRESA	X					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25	0	0	25	0	0	0								0
GUANÁBANA	X					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25	0	25	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0
GUAYABA	X					0	25	0	0	0	25	0	0	0	0	25	0	0	0	25	0	0	0	0,0	25	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0
LULO	X					0	25	0	0	25	0	0	0	0	0	25	0	0	0	0	0	25	0	0,0	25	0	0	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0
MANGO	X					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25	0	0	25	0	0	0	0	0,0	25	0	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0
MARACUYÁ	X					0	25	0	0	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	25	0	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0
MORA	X					0	50	0	25	0	0	25	0	0	0	25	0	0	0	0	0	25	0	0,0	25	0	25	0	0	0	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0								0
TOMATE DE ARBOL	X					0	25	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	25	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0
UVA	X					0	7	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___CARLOS ANDRES REYES MONROY___ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __80259393____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO_

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES: _____

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

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

Código: FOR-PES-055
Versión: 1
Fecha: Marzo 8/2 2016/02/08 - 12/10/2018
Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLÍVAR | SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO | UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA | PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR

MES: MARZO | AÑO: 2026 | COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY | OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)				SALDO EXISTENCIAS ANTERIOR	SEMANA 1 PERIODO DE ALIMENTACIÓN DE LA SEDE							SALDO REMANENTE SEMANA 1	SEMANA 2 PERIODO DE ALIMENTACIÓN DE LA SEDE							SALDO REMANENTE SEMANA 2	SEMANA 3 PERIODO DE ALIMENTACIÓN DE LA SEDE							SALDO REMANENTE SEMANA 3	SEMANA 4 PERIODO DE ALIMENTACIÓN DE LA SEDE							SALDO REMANENTE SEMANA 4	SEMANA 5 PERIODO DE ALIMENTACIÓN DE LA SEDE							SALDO EXISTENCIAS
	1000 g	500 g	g	U		CANTIDAD DE ALIMENTO DE ENTREGA	L	M	MC	J	V	S	D		CANTIDAD DE ALIMENTO DE ENTREGA	L	M	MC	J	V	S	D		CANTIDAD DE ALIMENTO DE ENTREGA	L	M	MC	J	V	S	D		CANTIDAD DE ALIMENTO DE ENTREGA	L	M	MC	J	V	S	D		CANTIDAD DE ALIMENTO DE ENTREGA	L	M	MC	J	V	S	D	
							DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO										DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO							
							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										
HUEVOS				X	0	115	0	0	0	0	0	115	0	0	108	0	0	0	0	108	0	0	0,0	108	0	0	0	0	108	0	0	0	115	0	115	0	0	0	0	0	0	0									0
PECHUGA DE POLLO	X				0	41,6	0	0	0	41,6	0	0	0	0	41,6	0	0	0	41,6	0	0	0	0,0	16,6	0	0	0	16,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	41,6									0
MUSLO DE POLLO	X				0	41,6	0	41,6	0	0	0	0	0	0	41,2	41,2	0	0	0	0	0	0	0,0	83,4	0	0	41,7	0	41,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	41,2									0
CARNE DE CERDO (LOMO)	X				0	56,8	56,8	0	0	0	0	0	0	0	56,2	0	0	0	0	56,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	56,8	0	0	56,8	0	0	0	0	56,2									0
CARNE DE CERDO (PERNIL)	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0									0
CARNE DE RES CUCINA	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	96,35	0	96,35	0	0	0	0	0	0	96,7	0	0	0	0	0	81,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0									0
CARNE DE RES MOLIDA	X				0	96,2	0	0	0	0	0	0	96,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	96	0	96	0	0	0	0	0	96	0									0
CARNE DE RES SOPAS	X				0	2,7	0,9	0	0	0	0,9	0,9	0	0	3,6	0,9	0,9	0	0,9	0,9	0	0	0	4,5	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0	0	0	2	0	1	1	0	0	0	0	0	3									0
MENUDO DE RES	X				0	5	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4,5									0
PILLAVELA DE RES	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	19,5	0	0	0	19,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0									0
SOBREMUSLO	X				0	72,5	0	0	36,7	0	36,7	0	0	0	71,4	0	0	36,7	0	36,7	0	0	0	96,3	36,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72,7									0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES MONROY | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No.de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1010564281 | CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

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

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR____________________ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR

MES: MARZO AÑO: 2024 COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

Grupo 4. Lacteos

PRIMERA SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO)

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g	500 g	g	l	cc	U	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L 4	M 5	MC 6	J 7	V 8	S 9	D 10
CREMA DE LECHE	X						0	2,95	0	0	0	2,95	0	0	0
HELADO	X						0	8,7	0	8,7	0	0	0	0	0
LECHE LIQUIDA	X						0	316	78	78	0	78	78	4	0
QUESO DOB. CREMA	X						0	15	0	0	6,7	0	0	8,3	0
YOGURT ENTERO	X						0	7	0	0	0	0	7	0	0

SEGUNDA SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO)

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L 11	M 12	MC 13	J 14	V 15	S 16	D 17
CREMA DE LECHE	0	4	2,1	0	0	0	0	1,9	0
HELADO	0	7,7	0	0	0	0	0	7,7	0
LECHE LIQUIDA	0	312	78	78	0	0	78	78	0
QUESO DOB. CREMA	0	24,2	0	0	6,7	11	6,5	0	0
YOGURT ENTERO	0	0	0	0	0	0	0	0	0

TERCERA SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO)

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L 18	M 19	MC 20	J 21	V 22	S 23	D 24
CREMA DE LECHE	0,0	4,6	2,4	0	2,2	0	0	0	0
HELADO	0,0	13,2	0	6,7	0	6,5	0	0	0
LECHE LIQUIDA	0,0	394	78	78	78	78	82	0	0
QUESO DOB. CREMA	0,0	7,5	0	0	0	0	0	7,5	0
YOGURT ENTERO	0,00	7	0	0	7	0	0	0	0

CUARTA SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO)

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L 25	M 26	MC 27	J 28	V 29	S 30	D 31
CREMA DE LECHE	0	2,4	0	0	2,4	0	0	0	0
HELADO	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LECHE LIQUIDA	0	160	0	82	78	0	0	0	0
QUESO DOB. CREMA	0	0	0	0	0	0	0	0	0
YOGURT ENTERO	0	7	0	7	0	0	0	0	0

QUINTA SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO)

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	D	SALDO MES
CREMA DE LECHE	0									0
HELADO	0									0
LECHE LIQUIDA	0									0
QUESO DOB. CREMA	0									0
YOGURT ENTERO	0									0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ________CARLOS ANDRES REYES MONROY ________ TIPO DE DOCUMENTO:___CC________Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1012354341____ CARGO: ____RESPONSABLE DEL SERVICIO_______

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: POP- PS6-036
Versión: 0
Fecha: Metá (N/T 20190304/8 - 31/05/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR _____

SERVICIO SOCIAL: ___COMEDOR COMUNITARIO_____

UNIDAD OPERATIVA: ____LA ESTRELLA_____

PROVEEDOR: _____AGESCOM_____

MES: MARZO

AÑO: 2024

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY

OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)				SALDO/MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	QUINTA SEMANA								SALDO MES
	1.000 G	500 G	G	U		CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	D		CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	D		CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	D		CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	D		CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	D	
							DIA CALENDARIO									DIA CALENDARIO									DIA CALENDARIO									DIA CALENDARIO									DIA CALENDARIO								
							4	5	6	7	8	9	10			11	12	13	14	15	16	17			18	19	20	21	22	23	24			25	26	27	28	29	30	31										
Grupo 7. Verduras, Grupo 8. Raices, tubérculos y plátanos.																																														
ACELGA	x				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26,4	0	0	0	0	26,4	0	0	0	22	0	0	0	0	22	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0									0
AGUACATE	x				0	46,7	0	0	0	39,8	0	11,9	0	0	26	0	0	0	26	0	0	0	0	26	0	0	0	0	0	26	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0									0
AJO	x				0	5,3	0,9	0,9	0,9	0,8	0,9	0,9	0	0	5,8	0,9	0,9	1,3	0,9	0,9	0,9	0	0	5,3	0,9	0,8	0,8	1,1	0,9	0,9	0	0,0	2	0	1	1	0	0	0	0									0
ARVEJA VERDE	x				0	35,6	6,7	12,6	0	0	9,6	6,7	0	0	35,4	6,7	9,4	0	12,6	6,7	0	0	0	71,2	25,5	18,3	6,7	16,4	9,5	0	0	0,0	13,5	0	6,7	6,8	0	0	0	0									0
CALABAZA O CALABACIN	x				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11,7	0	0	11,7	0	0	0	0	0	22,8	0	22,8	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0									0
CEBOLLA CABEZONA	x				0	16,3	0	8,9	0	0	6,4	0	0	0	19,9	0	9,4	9,1	0	1,4	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0									0
CEBOLLA COMUN	x				0	31,3	5,3	0,5	6,3	5	6,3	5,1	0	0	24,5	6,8	6,8	6,8	3,3	3,3	5,5	0	0	34,1	6,3	5,7	3,6	11,4	8,4	5,7	0	0,0	10	0	6,3	3,7	0	0	0	0									0
CILANTRO	x				0	8	0,7	1,9	2,7	0	0,7	2	0	0	6,03	0,7	0,7	2,7	0,7	0,7	0,53	0	0	6,5	2,7	1,8	0,7	0,7	1	0	0	0,0	1,4	0	0,7	0,7	0	0	0	0									0
ESPINACA	x				0	25	0	0	18,8	0	6,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0									0
GUASCAS	x				0	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0									0
HABICHUELA	x				0	21,2	10,6	0	0	0	0	10,6	0	0	39	10,6	10,6	0	7,3	10,5	0	0	0	69	17,2	10,6	10,6	0	10,6	0	0	0,0	21,5	0	10,7	10,8	0	0	0	0									0
LAUREL	x				0	0,7	0,1	0,1	0,1	0,1	0	0,3	0	0	0,2	0,1	0	0,1	0	0	0	0	0	0,2	0	0	0	0,2	0	0	0	0,0	0,1	0	0,1	0	0	0	0	0									0
LECHUGA	x				0	21,2	0	0	0	0	7,6	13,6	0	0	23	10,8	12,2	0	0	0	0	0	0	13,8	0	0	13,8	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0									0
MAIZ DESGRANADO	x				0	11	0	0	0	11	0	0	0	0	11,6	0	0	0	0	0	11,6	0	0	5,4	0	0	0	5,4	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0									0
PEPINO COHOMBRO	x				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0									0
PEREJIL	x				0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	1,3	0	0,4	0	0,9	0	0	0	0	4,6	1,7	1,4	0	1,5	0	0	0	0,00	1,7	0	0	1,7	0	0	0	0									0
PIMENTON ROJO	x				0	19,1	0	8,3	2,9	2,9	5	0	0	0	18,1	0	0	8,2	0	7	2,9	0	0	5	0	0	0	5	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0									0
REMOLACHA	x				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	19	0	0	19	0	0	0	0									0
TOMATE CHONTO O MILANO	x				0	84,3	26,3	16,1	13,4	2,9	7,2	13,4	0	0	14,5	0	11,4	0	0	0	2,9	0	0	24,7	0	1	0	9	0	10,7	0	0,0	40,3	0	40,3	0	0	0	0	0									0
TOMILLO	x				0	0,4	0	0,1	0,1	0,1	0,1	0	0	0	0,4	0,1		0	0,1	0,1	0,1	0	0	0,3	0,1	0	0	0,1	0,1	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0									0
ZANAHORIA	x				0	69,3	20,5	13,8	10,6	0	13,8	10,6	0	0	78,1	10,6	10,6	17,8	10,6	10,6	17,9	0	0	85,8	23,2	16,8	10,8	23,2	10,6	10,8	0	0,0	35	0	11	24	0	0	0	0									0
ARRACACHA	x				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11,8	0	0	0	0	11,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0									0
PAPA CONSUM.	x				0	156	19,6	35,4	63,5	21,5	5,8	20,2	0	0	170,3	44	44	19,1	44	5,8	13,4	0	0	131,4	19,6	44	19,8	0	44,2	0	0	0,0	88	0	44	44	0	0	0	0									0
PAPA CRIOLLA	x				0	52,3	0	13,4	0	14,5	24,4	0	0	0	36,4	0	0	24,4	0	0	10	0	0	48,8	24,4	0	0	24,4	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0									0
PLATANO MADURO	x				0	57	28,5	0	0	0	0	28,5	0	0	29,4	0	0	0	0	29,4	0	0	0	57	0	0	0	28,5	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0									0
PLATANO VERDE	x				0	16,3	0	0	0	0	16,3	0	0	0	13,15	0	0	0	0	13,15	0	0	0	38,4	0	0	0	16,1	0	22,3	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0									0
YUCA	x				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0	0	0	0	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0									0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO: ____CC____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1012354341____ CARGO: ____RESPONSABLE DEL SERVICIO_____

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO LA ESTRELLA UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR

MES: FEBRERO AÑO: 2024 COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)						SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	QUINTA SEMANA								SALDO MES
								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE									CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE									CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE									CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE									CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								
									L	M	MC	J	V	S	D		L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D	
									DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO							
	1000 g	500 g	g	l	cc	U			29	30	31	1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11			12	13	14	15	16	17	18			19	20	21	22	23	24	25			26	27	28	29	1	2	3	
Grupo. Abarrotes																																																
ACEITE DE SOYA				x			0	22,8	4,6	3	3,6	3,6	3,4	4,6	0	0	17,6	4,9	3,7	3,2	2	2,1	1,7	0	0	17,2	2,1	2,1	4,3	3,7	2,8	2,2	0	0	11,8	2,4	0,9	1,7	3,8	0,9	2,1	0	0	24	4,7	3,1	3,8	3,8	3,5	5,1	0	0
AJI MOLIDO	x						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ARROZ BLANCO	x						0	90,6	17,7	6,3	17,7	13,5	17,7	17,7	0	0	92,2	13,7	18	18	18	18	6,5	0	0	108,5	18	18	18	18	18	18,5	0	0	108,5	18	18	18	18	18	18,5	0	0	94	18,3	6,5	18,3	14	18,3	18,6	0	0
ARVEJA VERDE SECA	x						0	11	0	0	0	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11,5	0	0	0	11,5	0	0	0	0
ATUN EN AGUA * 115 GM	_			_			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25,875	0	25,875	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
AVENA MOLIDA	x						0	6,5	0	0	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	6,5	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	6,5	0	0	0	0	0	0	6,5	0	0	6,5	0	0	0	0
AZUCAR	x						0	14,5	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,5	0	0	14,5	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,5	0	0	14,5	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,5	0	0	15	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	3	0	0	15	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	0	0
CANELA MOLIDA	x						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0,4	0	0	0	0	0,4	0	0	0	0,5	0	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEBADA PERLADA	x						0	6,5	0	0	0	0	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	0	0	0	6,5	0	0	0
CONCHITAS PASTAS	x						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	0	0	6,5	0	0	0	0	6,5	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	x						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	0	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CUCHUCO DE MAIZ	x						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CUCHUCO DE TRIGO	x						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ESPAGUETTI PASTA	x						0	18	0	18	0	0	0	0	0	0	17	0	0	0	0	0	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	19	0	19	0	0	0	0	0	0
FECULA DE MAIZ	x						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,5	0	0	0	0	2,5	0	0	0	0,5	0	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FIDEOS PASTAS	x						0	10,5	6,3	0	0	4,2	0	0	0	0	4,5	4,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	0	0	0	6,5	0	0	0	11	6,5	0	0	4,5	0	0	0	0
FRIJOL CARGAMANTO SECO	x						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0	0	0	0	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GARBANZO SECO	x						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
HARINA DE TRIGO	x						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LECHE CONDENSADA	x						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,4	2,4	0	0	0	0	0	0	0	2,4	0	0	0	0	2,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LENTEJA	x						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MARGARINA	x						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,7	0	0,4	0	0	1,3	0	0	0	6,4	0	2,5	0	0	3,9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MAYONESA	x						0	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5,5	2	3,5	0	0	0	0	0	0	2,5	0	0	2,5	0	0	0	0	0
MIEL DE ABEJAS	x						0	2,7	2,7	0	0	0	0	0	0	0	2,7	0	0	2,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,8	2,8	0	0	0	0	0	0	0
MIGA DE PAN	x						0	3,4	0	1,7	0	0	1,7	0	0	0	1,7	0	0	0	0	0	1,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3,8	0	1,9	0	0	1,9	0	0	0
OREGANO	x						0	0,25	0	0,1	0	0	0,15	0	0	0	0,25	0	0,25	0	0	0	0	0	0	0,4	0,1	0	0	0	0	0,3	0	0	0,125	0	0	0,125	0	0	0	0	0	0,2	0	0,1	0	0	0,1	0	0	0
PANELA	x						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIMIENTA	x						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SAL DE MESA	x						0	5	0,4	0,6	0,7	0,6	0,7	2	0	0	5	0,6	0,7	0,6	0,6	0,7	1,8	0	0	5	0,6	0,7	0,7	0,7	0,6	1,7	0	0	5	0,7	0,6	0,4	0,7	0,7	1,9	0	0	5	0,4	0,6	0,7	0,6	0,7	2	0	0
UVAS PASAS	x						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,5	2,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1012354341___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO ___

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

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

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROGRAMA/META OPERACIÓN ENTRELAZ DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTREGA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: F-GCS-PIS-xxx

Versión: 01

Fecha: Mes de 20 - 2026/2026 - 31/05/2026

Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/ALCALDÍAS: ____CIUDAD BOLÍVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA PROVEEDOR: ASOECOM / HORTIPULPAS

MES: FEBRERO AÑO: 2026 COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY OPERADOR: ALIMENTACION SUSUCATAMBO/CTC

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)				SALDO DEL ANTERIOR	PRIMERA SEMANA — CONTROL DE ALIMENTO DE SALA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA — CONTROL DE ALIMENTO DE SALA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA — CONTROL DE ALIMENTO DE SALA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA — CONTROL DE ALIMENTO DE SALA							SALDO SEMANA ANTERIOR	QUINTA SEMANA — CONTROL DE ALIMENTO DE SALA							SALDO FINAL
	Kilo	Und	G	U	CAN. NO DE ENTREGADO EN LA SEMANA	L	M	MC	J	V	S	D		CAN. NO DE ENTREGADO EN LA SEMANA	L	M	MC	J	V	S	D		CAN. NO DE ENTREGADO EN LA SEMANA	L	M	MC	J	V	S	D		CAN. NO DE ENTREGADO EN LA SEMANA	L	M	MC	J	V	S	D		CAN. NO DE ENTREGADO EN LA SEMANA	L	M	MC	J	V	S	D	
						DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO										DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO							
						29	30	31	1	2	3	4			5	6	7	8	9	10	11			12	13	14	15	16	17	18			19	20	21	22	23	24	25			26	27	28	29	1	2	3	
						Empezó Prueba																																								
BANANO	K				0	39,9	0	0	39,9	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	24	0	0	0,0	48	0	0	23,2	0	24,8	0	0	0	24	0	24	0	0	0	0	0	24	0	0	24	0	0	0	0
FRESA	K				0	69	28,3	0	9	0	20,7	0	0	0	53,9	0	0	10,9	0	0	9	0	0,0	29	9	0	0	0	0	20	0	0	29,2	19,4	0	9,8	0	0	0	0	0	53,5	29,5	0	0	31	0	0	0
GRANADILLA	K				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LIMÓN	K				0	5,95	1,4	0	0	0,6	1,4	1,15	0	0	9,7	1,4	1,9	1,8	0	0,4	1	0	0,0	5,7	0	1,4	1	0	1,1	0	0	0	3,5	0	1,4	0	1,9	0	0	0	0	6,4	1,4	0	0	1,4	1,8	1,6	0	0
MANDARINA	K				0	60	0	0	0	0	0	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MANZANA	K				0	94	28	0	0	0	0	0	0	0	44,9	0	29,8	17,5	0	0	0	0	0,0	98,1	12,2	0	0	29,7	0	36,2	0	0	82,7	0	0	13,4	27,4	0	0	0	0	48	16	0	0	0	0	0	0
MANGO	K				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MELÓN	K				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25,5	0	0	25,5	0	0	0	0	0,0	25,5	25,5	0	0	0	0	0	0	0	25	0	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
NARANJA	K				0	80	0	0	0	40	0	0	0	0	40	0	0	0	40	0	0	0	0,0	80	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0	12	0	0	0	0	44,8	0	0	0	35,2	0	0	0
PAPAYA	K				0	24	0	24	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	24	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	23,75	0	0	0	0	0	21,75	0	0	24	0	24	0	0	0	0	0
PERA	K				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	49	45	0	0	0	0	0	4	0,0	37	0	37	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	49,7	0	0	0	0	49,7	0	0
PIÑA	K				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	15	7,1	0	0	0	5,9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UCHUVA	K				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,2	0	0	0	0	0	6,2	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CIRUELA	K				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	23,7	0	0	23,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CURUBA	K				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	25	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FEIJOA	K				0	25	0	0	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	25	0	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25	0	0	0	25	0	0	0
FRESA	K				0	24	0	0	24	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0	9	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	24	0	0	0	0
GUANÁBANA	K				0	24	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	25	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25	0	0	0	25	0	0	0
GUAYABA	K				0	25	0	0	0	0	0	25	0	0	0	0	0	25	0	0	0	0	0,0	25	0	0	0	25	0	0	0	0	25	0	0	0	25	0	0	0	25	0	0	0	0	25	0	0	0
LULO	K				0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	25	0	0	25	0	0	0	0	0,0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	25	0	0	0	0	25	0	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0
MANGO	K				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	25	0	0	25	0	0	0	0	0	25	0	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MARACUYÁ	K				0	24	24	0	0	0	0	0	0	0	25	0	0	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25	0	0	25	0	0	0	0	0	25	25	0	0	0	0	0	0	0
MORA	K				0	54	0	24	0	0	0	0	0	0	54	0	25	0	0	0	9	0	0	25	0	0	0	0	0	25	0	0	25	0	25	0	0	0	0	0	25	0	25	0	0	0	0	0	0
TOMATE DE ARBOL	K				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UVA	K				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___CARLOS ANDRES REYES MONROY____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1023363361____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO_

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES: _____

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

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

Código: FOR-PYD-156
Versión: 1
Fecha: Minuta SIT: 2019/02/060 - 12/10/2018
Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR | SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO | UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA | PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR

MES: FEBRERO | AÑO: 2020 | COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY | OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X una única vez la cantidad)				SALDO EN EXISTENCIAS ANTERIOR	SEMANA 1 PERIODO DE ENTREGA DE ALIMENTOS							SALDO REMANENTE/DESCARTE	SEMANA 2 PERIODO DE ENTREGA DE ALIMENTOS							SALDO REMANENTE/DESCARTE	SEMANA 3 PERIODO DE ENTREGA DE ALIMENTOS							SALDO REMANENTE/DESCARTE	SEMANA 4 PERIODO DE ENTREGA DE ALIMENTOS							SALDO REMANENTE/DESCARTE	SEMANA 5 PERIODO DE ENTREGA DE ALIMENTOS							SALDO EN EXISTENCIAS
	1000 g	500 g	g	U		CANTIDAD DE ALIMENTO DE ENTREGA	L	M	MC	J	V	S	D		CANTIDAD DE ALIMENTO DE ENTREGA	L	M	MC	J	V	S	D		CANTIDAD DE ALIMENTO DE ENTREGA	L	M	MC	J	V	S	D		CANTIDAD DE ALIMENTO DE ENTREGA	L	M	MC	J	V	S	D		CANTIDAD DE ALIMENTO DE ENTREGA	L	M	MC	J	V	S	D	
							DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO										DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO							
							29	30	31	1	2	3	4			5	6	7	8	9	10	11			12	13	14	15	16	17	18			19	20	21	22	23	24	25			26	27	28	29	1	2	3	
																							Grupo: Huevo																								
HUEVOS				X	0	222	0	111	0	0	111	0	0	0	113	0	0	0	0	0	113	0	0.0	106	0	0	0	0	106	0	0	0	106	0	0	0	0	106	0	0	0	230	0	115	0	0	115	0	0	0
																							Grupo 1: Pollo																								
PECHUGA DE POLLO	X				0	98,5	98,5	0	0	0	0	0	0	0	49,4	0	0	0	49,4	0	0	0	0.0	42	0	0	0	42	0	0	0	0	39,1	0	0	0	39,1	0	0	0	42,9	42,9	0	0	0	0	0	0	0
MUSLO DE POLLO	X				0	83,5	0	0	0	83,5	0	0	0	0	41,7	0	41,7	0	0	0	0	0	0.0	41	41	0	0	0	0	0	0	0	86	0	0	41	0	42	0	0	0	42,9	0	0	0	42,9	0	0	0	0
																							Grupo 2: Cárnicos - Res/cerdo																								
CARNE DE CERDO (LOMO)	X				0	39	0	0	39	0	0	0	0	0	39,7	39,7	0	0	0	0	0	0	0	39,8	0	0	0	0	39,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	39,15	0	0	39,15	0	0	0	0	0
CARNE DE CERDO (PERNIL)	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CARNE DE RES CADERA	X				0	99,2	0	0	0	0	0	99,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	99,4	0	99,4	0	0	0	0	0	0	99,5	0	0	0	0	0	99,5	0	0	96,6	0	0	0	0	96,9	0	0
CARNE DE RES MEZCLA	X				0	99,7	0	94,4	0	0	99,3	0	0	0	99,6	0	0	0	0	0	99,6	0	0	99	0	0	0	0	0	0	0	0	99	0	0	0	0	0	0	0	0	72,6	0	99,7	0	0	96,8	0	0	0
CARNE DE RES SOPAS	X				0	4	0,9	0,9	0,9	0	1,5	0	0	0	5	0,8	0	0	0	0,9	1,2	0	0	4	0,9	0,9	0	0,8	1,5	0	0	0	5	0,9	0,6	0,9	0,8	1,6	0	0	0	4	1	1	1	0	1	0	0	0
MENUDO DE RES	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4,1	0	4,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PILLAVELA DE RES	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17,7	0	0	0	17,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SOBREMARGA	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	71,1	0	0	35,1	0	36	0	0	0	70,6	0	0	35,1	0	0	35,8	0	0	35,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES MONROY | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013536261 | CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: FOR-PSS-XXX

Versión: 0

Fecha: Marzo/ INT 01/08/2024 - 31/03/2026

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____

MES: _____FEBRERO_____ AÑO: ___2024_____

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MOUROY

UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA

OPERADOR:

PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR

FUNDACION LOS NUEVOS ANDESCOR

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba cantidad)							SALDO PARA ANTERIOR DÍA	SEMANA 1 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE HABRÍA							SALDO PARA SIGUIENTE DÍA	SEMANA 2 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE HABRÍA							SALDO PARA SIGUIENTE DÍA	SEMANA 3 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE HABRÍA							SALDO PARA SIGUIENTE DÍA	SEMANA 4 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE HABRÍA							SALDO FINAL
	UNIDAD	PESO	K	T	KG	U			L	M	MC	J	V	S	D		L	M	MC	J	V	S	D		L	M	MC	J	V	S	D		L	M	MC	J	V	S	D	
									DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
									29	30	31	1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11		12	13	14	15	16	17	18		19	20	21	22	23	24	25	
									Viaje 2 Lunes																																
CREMA DE LECHE	X							0	2,6	0	0	2,6	0	0	0	0	0	2,2	0	0	0	2,2	0	0	0	0,0	4,2	2,1	0	0	0	0	2,1	0	0	4,6	2,6	0	2,2	0	0	0	0	0	2,6	0	0	2,6	0	0	0	0	0
HELADO	X							0	15,2	0	0	0	0	15,2	0	0	0	7,6	0	7,6	0	0	0	0	0	0,0	8,9	0	0	0	0	0	8,9	0	0	3,6	0	8,4	0	7,6	0	0	0	0	7,35	0	0	0	0	7,35	0	0	0	0
LECHE LIQUIDA	X							0	609	0	80	76	76	1	74	0	0	312	77	77	0	77	77	4	0	0,0	608	77	77	0	0	[illegible]	77	0	0	688	77	77	77	77	80	0	0	0	317	0	62	78	78	1	76	0	0
QUESO DOB. CREMA	X							0	12,5	12,5	0	0	0	0	0	0	0	15	0	0	6,6	0	0	8,4	0	0,0	25	0	0	6,6	10,8	7,6	0	0	0	7,5	0	0	0	0	0	0	7,5	0	0	12,3	12,5	0	0	0	0	0	0	0
YOGURT ENTERO	X							0	7	0	7	0	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	7	0	0	0,00	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	7	0	0	0	0	7	0	7	0	0	0	0	0	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS ANDRES REYES MOUROY _____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC_____ NU di DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93235633____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO_____

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES: _____

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: FOP- PS6-236
Versión: 0
Fecha: Mes/ AVT 2019/08/08 - 31/05/2020
Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR _____

SERVICIO SOCIAL: ___COMEDOR COMUNITARIO_____

UNIDAD OPERATIVA: ____LA ESTRELLA_____

PROVEEDOR: _____AGESCOM_____

MES: FEBRERO

AÑO: 2024

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY

OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)				SALDO/MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SALDO SEMANA ANTERIOR	QUINTA SEMANA CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								SALDO MES
	1.000 G	500 G	G	U		L	M	MC	J	V	S	D				L	M	MC	J	V	S	D				L	M	MC	J	V	S	D				L	M	MC	J	V	S	D				L	M	MC	J	V	S	D	
						DIA CALENDARIO										DIA CALENDARIO										DIA CALENDARIO										DIA CALENDARIO										DIA CALENDARIO							
						29	30	31	1	2	3	4				5	6	7	8	9	10	11				12	13	14	15	16	17	18				19	20	21	22	23	24	25				26	27	28	29	1	2	3	
Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raices, tuberosos y plátanos.																																																			
ACELGA	x				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26,1	0	0	0	0	26,1	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
AGUACATE	x				0	20	0	0	0	0	20	0	0	0	37	0	0	0	26,3	0	11,7	0	0	25,7	0	0	0	0	25,7	0	0	0	0,0	27	0	0	0	0	0	27	0	0	21	0	0	0	0	21	0	0	0
AJO	x				0	5	0,9	0,9	0,8	0,9	0,9	0,6	0	0	5,1	0,9	0,8	0,9	0,8	0,9	0,8	0	0	6	0,9	0,8	1,2	0,9	0,9	1,3	0	0,0	5,2	0,9	0,6	0,9	1,1	0,9	0,8	0	0	5,26	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,76	0	0
ARVEJA VERDE	x				0	26	6,5	6,5	6,5	0	6,5	0	0	0	35,1	6,6	11,4	0	0	9,5	6,6	0	0	34,8	6,6	9,8	0	12,4	6,9	0	0	0,0	70,2	21,7	17,8	6,6	15,2	8,9	0	0	0	26,8	6,7	6,7	6,7	0	6,7	0	0	0
CALABAZA O CALABACIN	x				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10,5	0	0	10,5	0	0	0	0	0,0	22	0	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEBOLLA CABEZONA	x				0	6,5	0	0	0	0	0	6,5	0	0	16,5	0	10	0	0	6,5	0	0	0	19,8	0	9,2	0	0	0	0	0	0,0	3	0	3	0	0	0	0	0	0	11	0	0	0	0	11	0	0	0
CEBOLLA COMUN	x				0	39,75	3,2	6,1	3,3	5,3	9	3,65	0	0	80,9	5,1	3,4	6,2	4,8	6,2	5,3	0	0	24,1	4,7	4,7	4,7	2,1	2,3	5,4	0	0,0	33,6	6,2	5,4	3,6	11,2	5,4	3,4	0	0	31,4	2,3	6,3	3,4	5,3	0,1	4,6	0	0
CILANTRO	x				0	7,2	0,7	0,7	0,7	1,8	1,8	1,5	0	0	8,4	0,7	1,9	2,7	0	0,7	2,4	0	0	6,2	0,7	0,7	2,7	0,7	0,7	0,7	0	0,0	6,4	2,7	1,3	0,7	0,7	1	0	0	0	8,4	0,7	0,7	0,7	1,9	1,9	2,5	0	0
ESPINACA	x				0	11	11	0	0	0	0	0	0	0	16,3	0	0	10,2	0	6,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	26,1	0	0	0	0	26,1	0	0	0	10,5	10,5	0	0	0	0	0	0	0
GUASCAS	x				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
HABICHUELA	x				0	41	10,2	10,2	10,2	0	10,4	0	0	0	20,8	10,4	0	0	0	0	10,4	0	0	38,5	10,4	10,4	0	7,2	10,5	0	0	0,0	49	16,9	10,4	10,4	0	11,3	0	0	0	42,4	10,4	10,6	10,6	0	10,6	0	0	0
LAUREL	x				0	0,4	0	0,1	0	0,1	0,2	0	0	0	0,5	0,1	0,1	0,1	0,1	0	0,1	0	0	0,4	0,2	0	0,3	0	0	0	0	0,0	0,3	0	0	0	0,3	0	0	0	0	0,3	0	0,1	0	0,1	0,1	0	0	0
LECHUGA	x				0	17	0	0	0	0	0	17	0	0	34,3	0	0	10,3	0	7,4	16,6	0	0	23,1	10,6	12,5	0	0	0	0	0	0,0	13,5	0	0	13,5	0	0	0	0	0	12,3	0	0	0	0	0	12,3	0	0
MAIZ DESGRANADO	x				0	11	0	0	0	0	0	11	0	0	12,6	0	0	0	12,6	0	0	0	0	11,3	0	0	0	0	0	11,3	0	0,0	5,6	0	0	5,6	0	0	0	0	0	11,9	0	0	0	0	0	11,9	0	0
PEPINO COHOMBRO	x				0	16,2	0	0	0	16,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17	0	0	0	17	0	0	0	0
PEREJIL	x				0	3,1	0,9	0	1,4	0	0	0,6	0	0	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	1,3	0	0,4	0	0,9	0	0	0	0,00	4,4	1,4	1,4	0	1,6	0	0	0	0	4,2	1	0	1,7	0	0	1,5	0	0
PIMENTON ROJO	x				0	8,5	0	0	0	2,8	5,7	0	0	0	16,9	0	8,1	2,8	2,8	5,2	0	0	0	19,5	0	0	8,1	0	6,9	3,5	0	0,0	5,8	0	0	5,8	0	0	0	0	0	8,5	0	0	0	2,9	5,6	0	0	0
REMOLACHA	x				0	18,6	0	0	18,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	19,7	0	0	19,7	0	0	0	0	0
TOMATE CHONTO O MILANO	x				0	74,5	4,9	16,9	0	18,5	0	12,2	0	0	74	24	11,9	13,2	2,8	7	10,2	0	0	33	0	12,6	0	0	0	2,6	0	0,0	24,2	0	6,8	0	8,8	0	10,6	0	0	76,6	6	40,2	0	19,1	0	14,3	0	0
TOMILLO	x				0	0,4	0,1	0	0	0,1	0,1	0,1	0	0	0,5	0	0,1	0,1	0,2	0,1	0	0	0	0,4	0,1	0	0,1	0,1	0,1	0	0	0,0	0,5	0,1	0	0	0,1	0,3	0	0	0	0,4	0,1	0	0	0,1	0,1	0,1	0	0
ZANAHORIA	x				0	77,6	10,2	10,2	22,8	24	10,4	0	0	0	68,1	20,1	13,6	10,4	0	13,6	10,4	0	0	77	10,4	10,6	17,3	10,4	10,4	17,9	0	0,0	86,3	22,8	10,4	10,4	19,9	10,6	10,4	0	0	80,26	10,6	10,6	23,6	24,7	10,76	0	0	0
ARRACACHA	x				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11,4	0	0	0	0	11,4	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAPA CONUN	x				0	155	19	42,6	42,6	18,9	19	12,9	0	0	147,8	16,3	34,6	42,8	26,9	5,7	19,3	0	0	162,5	43,3	43,3	16,8	44,4	5,7	13,1	0	0,0	130,6	19,3	43,3	19,3	5,7	43,2	0	0	0	160	19,6	44	44	19,5	19,6	13,3	0	0
PAPA CRIOLLA	x				0	9,4	0	0	0	0	0	9,4	0	0	12,15	0	13,1	0	14,5	24,55	0	0	0	34	0	0	24	0	0	10	0	0,0	53,8	24	0	0	29,8	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	10	0	0
PLATANO MADURO	x				0	84,3	29,3	0	0	27,5	0	27,5	0	0	54,5	28	0	0	0	0	26,5	0	0	30	0	0	0	0	30	0	0	0,0	57,5	0	0	28,5	0	29	0	0	80,3	28,6	0	0	28,5	0	23,2	0	0
PLATANO VERDE	x				0	12,6	0	0	0	0	0	12,6	0	0	16	0	0	0	0	16	0	0	0	13	0	0	0	0	0	13	0	0,0	31,1	0	0	0	15,9	0	15,2	0	0	13,5	0	0	0	0	0	13,5	0	0
YUCA	x				0	34,2	0	0	0	0	23,6	10,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9,7	0	0	0	0	9,7	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	35,4	0	0	0	0	24,4	11	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1012354341____ CARGO: ____RESPONSABLE DEL SERVICIO_____

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: ENERO **AÑO 2024** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g	Lts.			1	2	3	4	5	6			8	9	10	11	12	13			15	16	17	18	19	20			22	23	24	25	26	27	
Grupo ABARROTES																																		
ACEITE DE SOYA		X	0	20	0	2,7	3,3	3,3	3,1	7,6	0	11,2	0	3,3	2,8	1,7	1,9	1,5	0	16,3	2	2	4,1	3,5	2,6	2,1	0	11,7	2,4	0,9	1,7	3,7	0,9	2,1	0
AJI MOLIDO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ARROZ BLANCO	X		0	66,5	0	5,7	16,1	12,2	16,1	16,4	0	70	0	16,1	16,1	16,1	16,1	5,6	0	103	17,2	17,2	17,2	17,2	17,2	17	0	106,2	17,7	17,7	17,7	17,7	17,7	17,7	0
ARVEJA VERDE SECA	X		0	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ATUN EN AGUA * 115 GM	_	_	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	28,8	0	28,8	0	0	0	0	0
AVENA MOLIDA	X		0	6	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	6,5	0	0	0	0	0	0	6,5	0	6,5	0	0	0	0	0
AZUCAR	X		0	11	0	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	0	11	0	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	0	14	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,5	0	15	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	3	0
CANELA MOLIDA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0	0	0	0,4	0	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0	0,4	0	0	0,4	0	0	0	0
CEBADA PERLADA	X		0	6	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CONCHITAS PASTAS	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	0	0	6,5	0	0	0	6,5	6,5	0	0	0	0	0	0
CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	0	6,5	0	0	0	0
CUCHUCO DE MAIZ	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CUCHUCO DE TRIGO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ESPAGUETTI PASTA	X		0	17	0	17	0	0	0	0	0	17	0	0	0	0	0	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FECULA DE MAIZ	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,5	0	0	0	0	2,5	0	0	0,5	0	0	0,5	0	0	0	0
FIDEOS PASTAS	X		0	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	0	0	0	6,5	0	0
FRIJOL CARGAMANTO SECO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0	0	0	0	11	0
GARBANZO SECO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10,5	0	0	10,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
HARINA DE TRIGO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0
LECHE CONDENSADA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,4	2,4	0	0	0	0	0	0	2,3	0	0	0	0	2,3	0	0
LENTEJA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MARGARINA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,5	0	0,3	0	0	1,2	0	0	6,2	0	2,5	0	0	3,7	0	0
MAYONESA	X		0	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5,2	1,7	3,5	0	0	0	0	0
MIEL DE ABEJAS	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,3	0	0	2,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MIGA DE PAN	X		0	3	0	1,6	0	0	1,4	0	0	1,6	0	0	0	0	0	1,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OREGANO	X		0	0,2	0	0,1	0	0	0,1	0	0	0,125	0	0,125	0	0	0	0	0	0,4	0,2	0	0	0	0	0,2	0	0,125	0	0	0,125	0	0	0	0
PANELA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIMIENTA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SAL DE MESA	X		0	2,9	0	0,5	0,7	0,5	0,7	0,5	0	2,9	0	0,7	0,5	0,5	0,7	0,5	0	5	0,6	0,7	0,7	0,7	0,6	1,7	0	5	0,7	0,6	0,4	0,7	0,7	1,9	0
UVAS PASAS	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,5	2,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERC. JULCAR** **HORTIPULPAS**

MES: ENERO **AÑO 2024** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
	Marque			DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g			1	2	3	4	5	6			8	9	10	11	12	13			15	16	17	18	19	20			22	23	24	25	26	27	
GRUPO FRUTAS																																		
BANANO	X	0	22,3	0	0	22,3	0	0	0	0	21	0	0	0	0	21	0	0,0	46	0	0	23	0	23	0	0	24,2	0	0	0	24,2	0	0	0
FRESA	X	0	18	0	0	0	0	18	0	0	8,9	0	0	8,9	0	0	0	0,0	27	8	0	0	0	0	19	0	32	19,3	0	12,7	0	0	0	0
GRANADILLA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LIMÓN	X	0	4,2	0	0	0	1,4	1,4	1,4	0	7,1	0	2,3	1,4	0	3,0	0	0,0	3,6	0	1,5	1	0	1,1	0	0	3	0	2	0	1	0	0	0
MANDARINA	X	0	24,7	0	0	0	0	0	24,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MANZANA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	39	0	23,9	15,1	0	0	0	0,0	64,8	11,6	0	0	28,3	0	24,9	0	42	0	26,3	15,7	0	0	0	0
MANGO	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MELON	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	24	0	0	0	0,0	24	24	0	0	0	0	0	0	25	0	0	0	0	25	0	0
NARANJA	X	0	39	0	0	0	39	0	0	0	38	0	0	0	38	0	0	0,0	39,35	0	39,35	0	0	0	0	0	13,2	0	0	13,2	0	0	0	0
PAPAYA	X	0	23,3	0	23,3	0	0	0	0	0	23,3	0	0	0	0	0	23,3	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	25,2	0	0	0	0	0	25,2	0
PERA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIÑA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	13	6,8	0	0	0	6,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UCHUVA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	6	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UVA ISABELLA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	23,5	0	0	23,5	0	0	0	0
GRUPO PULPAS DE FRUTAS																																		
CURUBA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FEIJOA	X	0	22	0	0	0	0	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FRESA	X	0	22	0	0	22	0	0	0	0	8	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GUANABANA	X	0	22	0	0	0	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GUAYABA	X	0	22	0	0	0	0	0	22	0	22	0	0	0	22	0	0	0	24	0	0	0	24	0	0	0	24	0	0	0	24	0	0	0
LULO	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22	0	0	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	24	0
MANGO	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	24	0	0	0	0	24	0	0	0	0	24	0	0
MARACUYA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22	0	0	0	0	0	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	24	0	0	0	0
MORA	X	0	22	0	22	0	0	0	0	0	30	0	22	0	0	8	0	0	24	0	0	0	0	0	24	0	24	0	24	0	0	0	0	0
TOMATE DE ARBOL	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	24	0	0	0	0	0	0
UVA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA **PROVEEDOR:** COMERCIALIZADORA JULCAR

MES: ENERO **AÑO:** 2024 **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO																DÍA CALENDARIO							
	1000 g	Unid.			1	2	3	4	5	6			8	9	10	11	12	13			15	16	17	18	19	20			22	23	24	25	26	27	
Grupo HUEVOS																																		
HUEVOS		X	0	202	0	101	0	0	101	0	0	101	0	0	0	0	0	101	0,0	101	0	0	0	0	101	0	0	105	0	0	0	0	105	0	0
GRUPO POLLO																																		
PECHUGA DE POLLO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	36,6	0	0	0	36,6	0	0	0,0	37,7	0	0	0	37,7	0	0	0	19,4	0	0	0	19,4	0	0	0
MUSLO DE POLLO	X		0	37,3	0	0	0	37,3	0	0	0	38	0	38	0	0	0	0	0,0	40	40	0	0	0	0	0	0	81,5	0	0	40,3	0	41,2	0	0
GRUPO CARNES																																		
CARNE DE CERDO (LOMO)	X		0	32	0	0	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34	0	0	0	0	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CARNE DE CERDO (PIERNA)	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CARNE DE RES CADERA	X		0	31,8	0	0	0	0	0	31,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34,2	0	34,2	0	0	0	0	0	34,8	0	0	0	0	0	34,8	0
CARNE DE RES MOLIDA	X		0	62,8	0	31,3	0	0	31,5	0	0	31,8	0	0	0	0	0	31,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CARNE DE RES SOPAS	X		0	3	0	0,8	0,8	0	1,4	0	0	1,6	0	0	0	0	0,8	0,8	0	3,6	0,9	0,9	0	0,9	0,9	0	0	5	0,9	0,9	0,9	0,9	1,4	0	0
MENUDO DE RES	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAJARILLA DE RES	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17,7	0	0	0	17,7	0	0	0
SOBREBARRIGA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	63,6	0	0	31,3	0	32,3	0	0	67,7	0	0	33,4	0	0	34,3	0	34,2	34,2	0	0	0	0	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO:** C.C. **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 1012354341 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-236
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CARLOS ANDRES REYES **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR**

MES: ENERO **AÑO: 2024** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
	Marque			DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g			1	2	3	4	5	6			8	9	10	11	12	13			15	16	17	18	19	20			22	23	24	25	26	27	
GRUPO LACTEOS																																		
CREMA DE LECHE	X	0	2,3	0	0	2,3	0	0	0	0	2	0	0	0	2,0	0	0	0,0	3,8	2	0	0	0	0	1,8	0	4,4	2,3	0	2,1	0	0	0	0
HELADO	X	0	7,1	0	0	0	0	7,1	0	0	7	0	7	0	0	0	0	0,0	7,1	0	0	0	0	0	7,1	0	14,2	0	7,1	0	7,1	0	0	0
LECHE LIQUIDA	X	0	280	0	73	69	69	1	68	0	211	0	69	0	68,6	68,6	4,8	0,0	296	74	74	0	0	74	74	0	383	76	76	76	76	79	0	0
QUESO DOB. CREMA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12,5	0	0	5,9	0	0	6,6	0,0	25	0	0	6,3	10,3	8,4	0	0	7,5	0	0	0	0	0	7,5	0
YOGURT ENTERO	X	0	7	0	7	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	7	0	0,00	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	7	0	0	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA
PROVEEDOR: ASOC. AGESCON
MES: ENERO **AÑO** 2024
COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES
OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g			1	2	3	4	5	6			8	9	10	11	12	13			15	16	17	18	19	20			22	23	24	25	26	27	
GRUPO VERDURAS																																		
ACELGA	x	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0	0	20	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
AGUACATE	x	0	18	0	0	0	0	18	0	0	33,5	0	0	0	22,5	0	11	0	24,1	0	0	0	24,1	0	0	0,0	25,3	0	0	0	0	0	25,3	0
AJO	x	0	3,6	0	0,8	0,7	0,8	0,8	0,5	0	3,7	0	0,7	0,8	0,7	0,8	0,7	0	5,3	0,8	0,8	1,2	0,8	0,8	0,9	0,0	5,1	0,9	0,6	0,9	1	0,9	0,8	0
ARVEJA VERDE	x	0	18	0	5,9	5,9	0	6,2	0	0	25,3	0	11	0	0	8,4	5,9	0	33,2	6,3	8,8	0	11,8	6,3	0	0,0	69	20,8	17,5	6,5	14,9	9,3	0	0
CALABAZA O CALABACIN	x	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0	11	0	0	0	0,0	19,9	0	19,9	0	0	0	0	0
CEBOLLA CABEZONA	x	0	8,5	0	0	0	0	0	8,5	0	14,5	0	8,6	0	0	5,9	0	0	20	0	9,4	9,15	0	1,4	0	0,0	3,1	0	3,1	0	0	0	0	0
CEBOLLA COMUN	x	0	25,7	0	5,5	3,2	4,8	8,2	4	0	22,9	0	3,1	5,5	4,3	5,5	4,5	0	22,5	4,5	4,5	4,5	2,1	2,1	4,8	0,0	31,9	6,1	5,5	3,5	11	3,3	2,5	0
CILANTRO	x	0	6,8	0	0,6	0,6	1,7	1,7	2,2	0	6,3	0	1,7	2,4	0	0,6	1,6	0	6,5	0,7	0,7	2,6	0,7	0,7	1,1	0,0	6	2,6	1,3	0,7	0,7	0,7	0	0
ESPINACA	x	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	0	0	9,1	0	6,9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	19,5	0	0	0	0	19,5	0	0
GUASCAS	x	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,9	0	0	0	2,9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
HABICHUELA	x	0	28	0	9,3	9,3	0	9,4	0	0	9,5	0	0	0	0	0	9,5	0	36,6	9,9	9,9	0	6,9	9,9	0	0,0	47,4	16,7	10,2	10,2	0	10,3	0	0
LAUREL	x	0	0,3	0	0,1	0	0,1	0,1	0	0	0,4	0	0,1	0,1	0,1	0	0,1	0	0,2	0,1	0	0,1	0	0	0	0,0	0,6	0	0	0	0,6	0	0	0
LECHUGA	x	0	9,5	0	0	0	0	0	9,5	0	18,5	0	0	0	0	6,6	11,9	0	21,7	10,1	11,6		0	0	0	0,0	13,1	0	0	13,1	0	0	0	0
MAIZ DESGRANADO	x	0	10	0	0	0	0	0	10	0	11,4	0	0	0	11,4	0	0	0	10,7	0	0	0	0	0	10,7	0,0	5,5	0	0	0	5,5	0	0	0
PEPINO COHOMBRO	x	0	14	0	0	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
PEREJIL	x	0	2,5	0	0	1,5	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,8	0	0,4	0	1,4	0	0	0,00	4,6	1,6	1,3	0	1,7	0	0	0
PIMENTON ROJO	x	0	6,6	0	0	0	2,5	4,1	0	0	16,7	0	7,2	2,5	2,5	4,5	0	0	17,4	0	0	7,9	0	6,5	3	0,0	5,3	0	0	5,3	0	0	0	0
REMOLACHA	x	0	17,8	0	0	17,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOMATE CHONTO O MILANO	x	0	62,9	0	35,2	0	16,7	0	11	0	51,5	0	14	11,8	2,5	6,3	16,9	0	15,7	0	11,8	0	0	0	3,9	0,0	22,8	0	4,7	0	8,7	0	9,4	0
TOMILLO	x	0	0,4	0	0	0	0,2	0,1	0,1	0	0,4	0	0,1	0,1	0,1	0,1	0	0	0,6	0,2	0	0,2	0,1	0,1	0	0,0	0,3	0,1	0	0	0,1	0,1	0	0
ZANAHORIA	x	0	61	0	9,3	20,7	21,7	9,3	0	0	43	0	12,1	9,3	0	12,1	9,5	0	72,6	9,9	9,9	16,6	9,9	9,9	16,4	0,0	83	22,4	10,2	10,2	19,6	10,2	10,4	0
ARRACACHA	x	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0	0	0	11	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAPA COMUN	x	0	124	0	38,6	38,6	17,1	17,2	12,5	0	119,2	0	31,1	38,1	27,5	5	17,5	0	159,6	41,2	41,2	17,9	41,2	5,4	12,7	0,0	129	19	42,6	19	5,6	42,8	0	0
PAPA CRIOLLA	x	0	9,2	0	0	0	0	0	9,2	0	45,9	0	11,7	0	12,7	21,5	0	0	32,5	0	0	22,9	0	0	9,6	0,0	48	24	0	0	24	0	0	0
PLATANO MADURO	x	0	49	0	0	0	25	0	24	0	26,2	0	0	0	0	0	26,2	0	27,4	0	0	0	0	27,4	0	0,0	55,3	0	0	27,5	0	0	27,8	0
PLATANO VERDE	x	0	11,5	0	0	0	0	0	11,5	0	14,9	0	0	0	0	14,9	0	0	12,3	0	0	0	0	0	12,3	0,0	37,2	0	0	0	15,6	0	21,6	0
YUCA	x	0	31	0	0	0	0	21,4	9,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0	0	9	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO:** C.C. **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 1012354341 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** | **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** | **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: ENERO | **AÑO 2024** | **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** | **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
	Marque con una X				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g	Lts.			29	30	31																											
Grupo ABARROTES																																		
ACEITE DE SOYA		X	0	22,8	4,6	3	3,6				11,6	0							0	0							0	0							0
AJI MOLIDO	X		0	0	0	0	0				0	0							0	0							0	0							0
ARROZ BLANCO	X		0	90,6	17,7	6,3	17,7				48,9	0							0	0							0	0							0
ARVEJA VERDE SECA	X		0	10,8	0	0	0				10,8	0							0	0							0	0							0
ATUN EN AGUA * 115 GM	_	_	0	0	0	0	0				0	0							0	0							0	0							0
AVENA MOLIDA	X		0	6,3	0	0	6,3				0	0							0	0							0	0							0
AZUCAR	X		0	14,3	2,4	2,4	2,4				7,1	0							0	0							0	0							0
CANELA MOLIDA	X		0	0	0	0	0				0	0							0	0							0	0							0
CEBADA PERLADA	X		0	6,3	0	0	0				6,3	0							0	0							0	0							0
CONCHITAS PASTAS	X		0	0	0	0	0				0	0							0	0							0	0							0
CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	X		0	0	0	0	0				0	0							0	0							0	0							0
CUCHUCO DE MAIZ	X		0	0	0	0	0				0	0							0	0							0	0							0
CUCHUCO DE TRIGO	X		0	0	0	0	0				0	0							0	0							0	0							0
ESPAGUETTI PASTA	X		0	17,7	0	17,7	0				0	0							0	0							0	0							0
FECULA DE MAIZ	X		0	0	0	0	0				0	0							0	0							0	0							0
FIDEOS PASTAS	X		0	10,5	6,3	0	0				4,2	0							0	0							0	0							0
FRIJOL CARGAMANTO SECO	X		0	0	0	0	0				0	0							0	0							0	0							0
GARBANZO SECO	X		0	0	0	0	0				0	0							0	0							0	0							0
HARINA DE TRIGO	X		0	0	0	0	0				0	0							0	0							0	0							0
LECHE CONDENSADA	X		0	0	0	0	0				0	0							0	0							0	0							0
LENTEJA	X		0	0	0	0	0				0	0							0	0							0	0							0
MARGARINA	X		0	0	0	0	0				0	0							0	0							0	0							0
MAYONESA	X		0	2	0	0	2				0	0							0	0							0	0							0
MIEL DE ABEJAS	X		0	2,4	2,4	0	0				0	0							0	0							0	0							0
MIGA DE PAN	X		0	3,4	0	1,7	0				1,7	0							0	0							0	0							0
OREGANO	X		0	0,1	0	0,1	0				0	0							0	0							0	0							0
PANELA	X		0	0	0	0	0				0	0							0	0							0	0							0
PIMIENTA	X		0	0	0	0	0				0	0							0	0							0	0							0
SAL DE MESA	X		0	3,6	0,4	0,6	0,7				1,9	0							0	0							0	0							0
UVAS PASAS	X		0	0	0	0	0				0	0							0	0							0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERC. JULCAR** **HORTIPULPAS**

MES: ENERO **AÑO 2024** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	Marque 1000 g			29	30	31																											
GRUPO FRUTAS																																	
BANANO	X	0	22,8	0	0	22,8				0	0							0,0	0							0	0							0
FRESA	X	0	47,6	28,3	0	0				19,3	0							0,0	0							0	0							0
GRANADILLA	X	0	79,4	0	0	0				79,4	0							0,0	0							0	0							0
LIMÓN	X	0	6,2	1,6	0	0				4,6	0							0,0	0							0	0							0
MANDARINA	X	0	28,6	0	0	0				28,6	0							0,0	0							0	0							0
MANZANA	X	0	16,6	16,6	0	0				0	0							0,0	0							0	0							0
MANGO	X	0	0	0	0	0				0	0							0,0	0							0	0							0
MELON	X	0	0	0	0	0				0	0							0,0	0							0	0							0
NARANJA	X	0	0	0	0	0				0	0							0,0	0							0	0							0
PAPAYA	X	0	24,6	0	24,6	0				0	0							0,0	0							0	0							0
PERA	X	0	0	0	0	0				0	0							0,0	0							0	0							0
PIÑA	X	0	0	0	0	0				0	0							0,0	0							0	0							0
UCHUVA	X	0	0	0	0	0				0	0							0,0	0							0	0							0
CIRUELA	X	0	0	0	0	0				0	0							0,0	0							0	0							0
GRUPO PULPAS DE FRUTAS																																	
CURUBA	X	0	0	0	0	0				0	0							0	0							0	0							0
FEIJOA	X	0	24	0	0	0				24	0							0	0							0	0							0
FRESA	X	0	24	0	0	24				0	0							0	0							0	0							0
GUANABANA	X	0	24	0	0	0				24	0							0	0							0	0							0
GUAYABA	X	0	24	0	0	0				24	0							0	0							0	0							0
LULO	X	0	0	0	0	0				0	0							0	0							0	0							0
MANGO	X	0	0	0	0	0				0	0							0	0							0	0							0
MARACUYA	X	0	24	24	0	0				0	0							0	0							0	0							0
MORA	X	0	24	0	24	0				0	0							0	0							0	0							0
TOMATE DE ARBOL	X	0	0	0	0	0				0	0							0	0							0	0							0
UVA	X	0	0	0	0	0				0	0							0	0							0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA **PROVEEDOR:** COMERCIALIZADORA JULCAR

MES: ENERO **AÑO:** 2024 **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
	Marque con una X			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO																DÍA CALENDARIO							
	1000 g	Unid.			29	30	31																												
Grupo HUEVOS																																			
HUEVOS		X	0	222	0	111	0				111	0							0,0	0							0	0							0
GRUPO POLLO																																			
PECHUGA DE POLLO	X		0	37,4	37,4	0	0				0	0							0,0	0							0	0							0
MUSLO DE POLLO	X		0	40,3	0	0	0				40,3	0							0,0	0							0	0							0
GRUPO CARNES																																			
CARNE DE CERDO (LOMO)	X		0	34,5	0	0	34,5				0	0							0	0							0	0							0
CARNE DE CERDO (PIERNA)	X		0	0	0	0	0				0	0							0	0							0	0							0
CARNE DE RES CADERA	X		0	34,5	0	0	0				34,5	0							0	0							0	0							0
CARNE DE RES MOLIDA	X		0	69	0	34,5	0				34,5	0							0	0							0	0							0
CARNE DE RES SOPAS	X		0	3,7	0,9	0,9	0,9				1	0							0	0							0	0							0
MENUDO DE RES	X		0	0	0	0	0				0	0							0	0							0	0							0
PAJARILLA DE RES	X		0	0	0	0	0				0	0							0	0							0	0							0
SOBREBARRIGA	X		0	0	0	0	0				0	0							0	0							0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO:** C.C. **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 1012354341 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-236
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CARLOS ANDRES REYES **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR**

MES: ENERO **AÑO: 2024** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
	Marque			DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g			29	30	31																											
GRUPO LACTEOS																																	
CREMA DE LECHE	X	0	2,3	0	0	2,3				0	0							0,0	0							0	0							0
HELADO	X	0	6,3	0	0	0				6,3	0							0,0	0							0	0							0
LECHE LIQUIDA	X	0	306,7	0	79,1	75,5				152,1	0							0,0	0							0	0							0
QUESO DOB. CREMA	X	0	10,6	10,6	0	0				0	0							0,0	0							0	0							0
YOGURT ENTERO	X	0	6,3	0	6,3	0				0	0							0,00	0							0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR — **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA — **PROVEEDOR:** ASOC. AGESCON

MES: ENERO — **AÑO** 2024 — **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES — **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g			29	30	31																											
GRUPO VERDURAS																																	
ACELGA	x	0	0	0	0	0				0	0							0	0							0,0	0							0
AGUACATE	x	0	19,6	0	0	0				19,6	0							0	0							0,0	0							0
AJO	x	0	4,8	0,9	0,9	0,8				2,2	0							0	0							0,0	0							0
ARVEJA VERDE	x	0	25,9	6,5	6,5	6,5				6,4	0							0	0							0,0	0							0
CALABAZA O CALABACIN	x	0	0	0	0	0				0	0							0	0							0,0	0							0
CEBOLLA CABEZONA	x	0	9	0	0	0				9	0							0	0							0,0	0							0
CEBOLLA COMUN	x	0	30,5	2,2	6,1	3,5				18,7	0							0	0							0,0	0							0
CILANTRO	x	0	8,2	0,7	0,7	0,7				6,1	0							0	0							0,0	0							0
ESPINACA	x	0	10,1	10,1	0	0				0	0							0	0							0,0	0							0
GUASCAS	x	0	0	0	0	0				0	0							0	0							0,0	0							0
HABICHUELA	x	0	41	10,2	10,2	10,2				0	0							0	0							0,0	0							0
LAUREL	x	0	0,2	0	0,1	0				0	0							0	0							0,0	0							0
LECHUGA	x	0	11,9	0	0	0				11,9	0							0	0							0,0	0							0
MAIZ DESGRANADO	x	0	10,8	0	0	0				10,8	0							0	0							0,0	0							0
PEPINO COHOMBRO	x	0	15,5	0	0	0				15,5	0							0	0							0,0	0							0
PEREJIL	x	0	2,9	0,9	0	1,6				0,4	0							0	0							0,00	0							0
PIMENTON ROJO	x	0	7,3	0	0	0				7,3	0							0	0							0,0	0							0
REMOLACHA	x	0	18,6	0	0	18,6				0	0							0	0							0,0	0							0
TOMATE CHONTO O MILANO	x	0	74,4	4,9	38,9	0				30,6	0							0	0							0,0	0							0
TOMILLO	x	0	0,4	0,1	0	0				0,3	0							0	0							0,0	0							0
ZANAHORIA	x	0	77,6	10,2	10,2	22,8				34,4	0							0	0							0,0	0							0
ARRACACHA	x	0	0	0	0	0				0	0							0	0							0,0	0							0
PAPA COMUN	x	0	154,9	19	42,6	42,6				50,7	0							0	0							0,0	0							0
PAPA CRIOLLA	x	0	9,6	0	0	0				9,6	0							0	0							0,0	0							0
PLATANO MADURO	x	0	82,5	27,5	0	0				55	0							0	0							0,0	0							0
PLATANO VERDE	x	0	12,4	0	0	0				12,4	0							0	0							0,0	0							0
YUCA	x	0	34,2	0	0	0				34,2	0							0	0							0,0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO:** C.C. **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 1012354341 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: DICIEMBRE **AÑO 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
	Marque con una X				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Lts.			27	28	29	30	1	2																									
Grupo ABARROTES																																			
ACEITE DE SOYA		X	0	20,5	2,1	0,9	1,7	3,7	0,9	11,2	0	0							0	0							0	0							0
AJI MOLIDO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
ARROZ BLANCO	X		0	106	17,6	17,6	17,6	17,6	17,6	18	0	0							0	0							0	0							0
ARVEJA VERDE SECA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
ATUN EN AGUA * 115 GM	_	_	0	28,5	0	28,5	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
AVENA MOLIDA	X		0	6,5	0	6,5	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
AZUCAR	X		0	15	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	3	0	0							0	0							0	0							0
CANELA MOLIDA	X		0	0,5	0	0	0,5	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
CEBADA PERLADA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
CONCHITAS PASTAS	X		0	6,5	6,5	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	X		0	6,5	0	0	6,5	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
CUCHUCO DE MAIZ	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
CUCHUCO DE TRIGO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
ESPAGUETTI PASTA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
FECULA DE MAIZ	X		0	0,5	0	0	0,5	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
FIDEOS PASTAS	X		0	6,5	0	0	0	0	6,5	0	0	0							0	0							0	0							0
FRIJOL CARGAMANTO SECO	X		0	11	0	0	0	0	0	11	0	0							0	0							0	0							0
GARBANZO SECO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
HARINA DE TRIGO	X		0	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0	0							0	0							0	0							0
LECHE CONDENSADA	X		0	2,4	0	0	0	0	2,4	0	0	0							0	0							0	0							0
LENTEJA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
MARGARINA	X		0	5,8	0	2,3	0	0	3,5	0	0	0							0	0							0	0							0
MAYONESA	X		0	5,1	1,7	3,4	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
MIEL DE ABEJAS	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
MIGA DE PAN	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
OREGANO	X		0	0,1	0	0	0,1	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
PANELA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
PIMIENTA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
SAL DE MESA	X		0	3,7	0,7	0,6	0,4	0,7	0,7	0,6	0	0							0	0							0	0							0
UVAS PASAS	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** | **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** | **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: DICIEMBRE | **AÑO 2023** | **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** | **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA							TERCERA SEMANA							CUARTA SEMANA							SALDO MES
	Marque con una X			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Lts.			4	5	6	7	8	9			11	12	13	14	15	16			18	19	20	21	22	23			25	26	27	28	29	30	
Grupo ABARROTES																																		
ACEITE DE SOYA		X	0	20	4,4	2,9	3,5	3,5	0	5,7	0	16,5	4,6	3,5	3	1,8	2	1,6	0	20	2	2	4,1	3,5	2,6	5,8	0	8	0	0,8	1,5	3,4	0,8	1,5	0
AJI MOLIDO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ARROZ BLANCO	X		0	70,5	17,1	6,1	17,1	13,1	0	17,1	0	87,7	13,1	17,1	17,1	17,1	17,1	6,2	0	97	17,1	17,1	17,1	17,1	17,1	11,5	0	73,1	0	16,1	16,1	16,1	16,1	8,7	0
ARVEJA VERDE SECA	X		0	10,5	0	0	0	10,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ATUN EN AGUA * 115 GM	_	_	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	227	0	227	0	0	0	0	0
AVENA MOLIDA	X		0	6,5	0	0	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	6,5	0	0	0	0	0	0	6	0	6	0	0	0	0	0
AZUCAR	X		0	12,5	2,3	2,3	2,3	2,3	0	3,3	0	14	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,5	0	17,5	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	6	0	11	0	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	0
BOCADILLO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5,7	0	0	0	0	0	5,7	0
CANELA MOLIDA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0	0,5	0	0,5	0	0	0	0	0,3	0,2	0	0,4	0	0	0,4	0	0	0	0
CEBADA PERLADA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CONCHITAS PASTAS	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	0	0	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	6	0	0	0	0
CUCHUCO DE MAIZ	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CUCHUCO DE TRIGO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ESPAGUETTI PASTA	X		0	18	0	18	0	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FECULA DE MAIZ	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	2,2	7,8	0	0,5	0	0	0,5	0	0	0	0
FIDEOS PASTAS	X		0	10,5	6,1	0	0	4,4	0	0	0	4,5	4,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	6	0	0
FRIJOL CARGAMANTO SECO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GARBANZO SECO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10,5	0	0	10,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
HARINA DE TRIGO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0
LECHE CONDENSADA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,3	2,3	0	0	0	0	0	0	11	0	0	0	0	2,1	8,9	0
LENTEJA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	10,5	0	0	10,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MARGARINA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,5	0	0,3	0	0	1,2	0	0	5,4	0	2,1	0	0	3,3	0	0
MAYONESA	X		0	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	0
MIEL DE ABEJAS	X		0	2,4	2,4	0	0	0	0	0	0	2,4	0	0	2,4	0	0	0	0	2,5	0	0	0	0	0	2,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MIGA DE PAN	X		0	1,6	0	1,6	0	0	0	0	0	1,6	0	0	0	0	0	1,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SALSA DE TOMATE	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OREGANO	X		0	0,125	0	0,125	0	0	0	0	0	0,125	0	0,125	0	0	0	0	0	0,37	0,1	0	0	0	0	0,27	0	0,3	0	0	0,3	0	0	0	0
VINAGRE		X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PANELA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0
PIMIENTA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SAL DE MESA	X		0	5	0,4	1,6	1	1	0	1	0	5	0,6	0,7	0,6	0,6	0,7	1,8	0	3,8	0,6	0,7	0,7	0,7	0,6	0,5	0	2,6	0	0,5	0,4	0,7	0,7	0,3	0
UVAS PASAS	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,5	2,5	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERC. JULCAR** **HORTIPULPAS**

MES: DICIEMBRE **AÑO 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA							SEGUNDA SEMANA							TERCERA SEMANA							CUARTA SEMANA							SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE					SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE					SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE					SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
	Marque			DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g			27	28	29	30	1	2																								
GRUPO FRUTAS																																	
BANANO	X	0	23,8	0	23,8	0	0	0	0	0	0							0,0	0							0	0							0
FRESA	X	0	27,9	19	0	8,8	0	0	0	0	0							0,0	0							0	0							0
GRANADILLA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0,0	0							0	0							0
LIMÓN	X	0	1,9	0	1,6	0	0,3	0	0	0	0							0,0	0							0	0							0
MANDARINA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0,0	0							0	0							0
MANZANA	X	0	40,8	0	0	14,8	26	0	0	0	0							0,0	0							0	0							0
MANGO	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0,0	0							0	0							0
MELON	X	0	25,6	0	0	0	0	25,6	0	0	0							0,0	0							0	0							0
NARANJA	X	0	13	0	0	13	0	0	0	0	0							0,0	0							0	0							0
PAPAYA	X	0	26	0	0	0	0	0	26	0	0							0,0	0							0	0							0
PERA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0,0	0							0	0							0
PIÑA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0,0	0							0	0							0
UCHUVA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0,0	0							0	0							0
UVA ISABELLA	X	0	20	0	0	20	0	0	0	0	0							0,0	0							0	0							0
GRUPO PULPAS DE FRUTAS																																	
CURUBA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
FEIJOA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
FRESA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
GUANABANA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
GUAYABA	X	0	24	0	0	0	24	0	0	0	0							0	0							0	0							0
LULO	X	0	24	0	0	0	0	0	24	0	0							0	0							0	0							0
MANGO	X	0	24	0	0	0	0	24	0	0	0							0	0							0	0							0
MARACUYA	X	0	24	0	0	24	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
MORA	X	0	24	0	24	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
TOMATE DE ARBOL	X	0	24	24	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
UVA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERC. JULCAR** **HORTIPULPAS**

MES: DICIEMBRE **AÑO 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	Marque 1000 g			4	5	6	7	8	9			11	12	13	14	15	16			18	19	20	21	22	23			25	26	27	28	29	30	
GRUPO FRUTAS																																		
BANANO	X	0	24	0	0	24	0	0	0	0	20	0	0	0	0	20	0	0,0	44,2	0	0	22,1	0	22,1	0	0	21	0	0	0	0	21	0	0
FRESA	X	0	28,3	28	0	0	0	0	0	0	8,9	0	0	8,9	0	0	0	0,0	9	9	0	0	0	0	0	0	8,9	0	0	8,9	0	0	0	0
GRANADILLA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LIMÓN	X	0	6	3	0	0	1,5	0	1,5	0	10,6	2	2,4	3	0	3,2	1	0,0	3,2	0	1,5	0,9	0	0,8	0	0	3,6	0	1,4	0	0,2	0	2	0
MANDARINA	X	0	28,3	0	0	0	0	0	28,3	0	40	40	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MANZANA	X	0	16,7	16,7	0	0	0	0	0	0	41,4	0	25,5	15,9	0	0	0	0,0	39,9	11,5	0	0	28,4	0	0	0	41,4	0	0	13,7	27,7	0	0	0
MANGO	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MELON	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	23,8	0	0	23,8	0	0	0	0,0	25	25	0	0	0	0	0	0	23,5	0	23,5	0	0	0	0	0
NARANJA	X	0	42,2	0	0	0	42,2	0	0	0	40	0	0	0	40	0	0	0,0	39,5	0	39,5	0	0	0	0	0	10,9	0	0	10,9	0	0	0	0
PAPAYA	X	0	24	0	24	0	0	0	0	0	23,8	0	0	0	0	0	23,8	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PERA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIÑA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	13	7	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UCHUVA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,2	0	0	0	0	6,2	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CIRUELA COMUN	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	17,1	0	0	17,1	0	0	0	0
GRUPO PULPAS DE FRUTAS																																		
CURUBA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	23	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FEIJOA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	23	0	0	0	0	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LIMON	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22	0	0	0	0	0	22	0
FRESA	X	0	23	0	0	23	0	0	0	0	9	0	0	0	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GUANABANA	X	0	23	0	0	0	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	23	0	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GUAYABA	X	0	23	0	0	0	0	0	23	0	23	0	0	0	23	0	0	0	23	0	0	0	23	0	0	0	22	0	0	0	22	0	0	0
LULO	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	23	0	0	23	0	0	0	0	23	0	0	0	0	0	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MANGO	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	23	0	0	23	0	0	0	0	22	0	0	0	0	22	0	0
MARACUYA	X	0	23	23	0	0	0	0	0	0	23	0	0	0	0	0	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22	0	0	22	0	0	0	0
MORA	X	0	23	0	23	0	0	0	0	0	32	0	23	0	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22	0	22	0	0	0	0	0
TOMATE DE ARBOL	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	23	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UVA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR**

MES: DICIEMBRE **AÑO: 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO																DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Unid.			27	28	29	30	1	2																								
Grupo HUEVOS																																		
HUEVOS		X	0	100	0	0	0	0	100	0	0	0							0,0	0						0	0							0
GRUPO POLLO																																		
PECHUGA DE POLLO	X		0	18,9	0	0	0	18,9	0	0	0	0							0,0	0						0	0							0
MUSLO DE POLLO	X		0	79,2	0	0	39,6	0	39,6	0	0	0							0,0	0						0	0							0
GRUPO CARNES																																		
CARNE DE CERDO (LOMO)	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0						0	0							0
CARNE DE CERDO (PIERNA)	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0						0	0							0
CARNE DE RES CADERA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0						0	0							0
CARNE DE RES MOLIDA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0						0	0							0
CARNE DE RES SOPAS	X		0	4,5	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0	0	0							0	0						0	0							0
MENUDO DE RES	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0						0	0							0
PAJARILLA DE RES	X		0	19,2	0	0	0	19,2	0	0	0	0							0	0						0	0							0
SOBREBARRIGA	X		0	68,7	33,9	0	0	0	0	34,8	0	0							0	0						0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** — **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** — **PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR**

MES: DICIEMBRE **AÑO: 2023** — **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** — **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO																DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Unid.			4	5	6	7	8	9			11	12	13	14	15	16			18	19	20	21	22	23			25	26	27	28	29	30	
Grupo HUEVOS																																		
HUEVOS		X	0	107	0	107	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	108	0,0	100	0	0	0	0	100	0	0	95	0	0	0	0	95	0	0
GRUPO POLLO																																		
PECHUGA DE POLLO	X		0	38,9	38,9	0	0	0	0	0	0	38,1	0	0	0	38,1	0	0	0,0	36,6	0	0	0	36,6	0	0	0	31	0	0	0	17,1	0	13,9	0
MUSLO DE POLLO	X		0	42	0	0	0	42	0	0	0	39,2	0	39,2	0	0	0	0	0,0	38,8	38,8	0	0	0	0	0	0	70	0	0	34,4	0	35,6	0	0
GRUPO CARNES																																		
CARNE DE CERDO (LOMO)	X		0	33,5	0	0	33,5	0	0	0	0	33,5	33,5	0	0	0	0	0	0	67,2	0	0	0	0	33,3	33,9	0	11,2	0	0	0	0	0	11,2	0
CARNE DE CERDO (PIERNA)	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CARNE DE RES CADERA	X		0	33,4	0	0	0	0	0	33,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	33,5	0	33,5	0	0	0	0	0	9,9	0	0	0	0	0	9,9	0
CARNE DE RES MOLIDA	X		0	33,5	0	33,5	0	0	0	0	0	34	0	0	0	0	0	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CARNE DE RES SOPAS	X		0	2,7	0,9	0,9	0,9	0	0	0	0	2,7	0,9	0	0	0	0,9	0,9	0	3,6	0,9	0,9	0	0,9	0,9	0	0	3,3	0	0,8	0,8	0,8	0,9	0	0
MENUDO DE RES	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAJARILLA DE RES	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	0	0	0	16	0	0	0
SOBREBARRIGA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	67	0	0	33,4	0	33,6	0	0	33,5	0	0	33,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CARLOS ANDRES REYES **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR**

MES: DICIEMBRE **AÑO: 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque 1000 g)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
				27	28	29	30	1	2																									
GRUPO LACTEOS																																		
CREMA DE LECHE	X	0	4,4	2,3	0	2,1	0	0	0	0	0							0,0	0							0	0							0
HELADO	X	0	13	0	6,5	0	6,5	0	0	0	0							0,0	0							0	0							0
LECHE LIQUIDA	X	0	383	76	76	76	76	79	0	0	0							0,0	0							0	0							0
QUESO DOB. CREMA	X	0	6,6	0	0	0	0	0	6,6	0	0							0,0	0							0	0							0
YOGURT ENTERO	X	0	7	0	0	7	0	0	0	0	0							0,00	0							0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C.** **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CARLOS ANDRES REYES **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR**

MES: DICIEMBRE **AÑO: 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque 1000 g)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
				4	5	6	7	8	9			11	12	13	14	15	16			18	19	20	21	22	23			25	26	27	28	29	30	
GRUPO LACTEOS																																		
CREMA DE LECHE	X	0	2,4	0	0	2,4	0	0	0	0	2,4	0	0	0	2,4	0	0	0,0	2	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2	0	0	0	0
HELADO	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	7	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	0	6	0	7	0	0	0
LECHE LIQUIDA	X	0	300	0	77	74	74	0	75	0	300	74	74	0	74	74	4	0,0	262	74	74	0	0	74	40	0	333	0	71	71	71	74	46	0
QUESO DOB. CREMA	X	0	10,5	10,5	0	0	0	0	0	0	13	0	0	6,3	0	0	6,7	0,0	23	0	0	6,3	10,3	6,4	0	0	15	0	0	0	0	0	15	0
YOGURT ENTERO	X	0	7	0	7	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	7	0	0,00	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	7	0	0	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C.** **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: ASOC. AGESCON**

MES: DICIEMBRE **AÑO 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

			PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA SEMANA							
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
ALIMENTO	PRESENTACIÓN Marque con una X	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	SALDO MES
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g			27	28	29	30	1	2																									
GRUPO VERDURAS																																		
ACELGA	X	0	24,2	0	0	0	0	24,2	0	0	0							0	0						0,0	0							0
AGUACATE	X	0	24,8	0	0	0	0	0	24,8	0	0							0	0						0,0	0							0
AJO	X	0	5	0,8	0,6	0,9	1	0,8	0,9	0	0							0	0						0,0	0							0
ARVEJA VERDE	X	0	68,6	20,5	17,3	6,7	14,8	9,3	0	0	0							0	0						0,0	0							0
CALABAZA O CALABACIN	X	0	26,8	0	26,8	0	0	0	0	0	0							0	0						0,0	0							0
CEBOLLA CABEZONA	X	0	2,8	0	2,8	0	0	0	0	0	0							0	0						0,0	0							0
CEBOLLA COMUN	X	0	32,5	6	5,4	3,5	10,8	3,3	3,5	0	0							0	0						0,0	0							0
CILANTRO	X	0	6	2,6	1,3	0,7	0,7	0,7	0	0	0							0	0						0,0	0							0
ESPINACA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0						0,0	0							0
GUASCAS	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0						0,0	0							0
HABICHUELA	X	0	47,6	16,7	10,3	10,3	0	10,3	0	0	0							0	0						0,0	0							0
LAUREL	X	0	0,1	0	0	0	0,1	0	0	0	0							0	0						0,0	0							0
LECHUGA	X	0	15,3	0	0	15,3	0	0	0	0	0							0	0						0,0	0							0
MAIZ DESGRANADO	X	0	5	0	0	0	5	0	0	0	0							0	0						0,0	0							0
PEPINO COHOMBRO	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0						0,0	0							0
PEREJIL	X	0	4,5	1,6	1,3	0	1,6	0	0	0	0							0	0						0,00	0							0
PIMENTON ROJO	X	0	7	0	0	7	0	0	0	0	0							0	0						0,0	0							0
REMOLACHA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0						0,0	0							0

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-236
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: ASOC. AGESCON**

MES: DICIEMBRE **AÑO 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g			27	28	29	30	1	2																									
GRUPO VERDURAS																																		
TOMATE CHONTO O MILANO	X	0	25,6	0	5	0	9,4	0	11,2	0	0							0	0							0,0	0							0
TOMILLO	X	0	0,3	0,1	0	0	0,1	0,1	0	0	0							0	0							0,0	0							0
ZANAHORIA	X	0	82,4	22	10,3	10,3	19,2	10,3	10,3	0	0							0	0							0,0	0							0
ARRACACHA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0,0	0							0
PAPA COMUN	X	0	122,6	19,2	42,4	19,2	5,7	36,1	0	0	0							0	0							0,0	0							0
PAPA CRIOLLA	X	0	46,2	23,1	0	0	23,1	0	0	0	0							0	0							0,0	0							0
PLATANO MADURO	X	0	54	0	0	27	0	0	27	0	0							0	0							0,0	0							0
PLATANO VERDE	X	0	31,2	0	0	0	10,9	0	20,3	0	0							0	0							0,0	0							0
YUCA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0,0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-236
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** — **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** — **PROVEEDOR: ASOC. AGESCON**

MES: DICIEMBRE — **AÑO 2023** — **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** — **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g			4	5	6	7	8	9			11	12	13	14	15	16			18	19	20	21	22	23			25	26	27	28	29	30	
GRUPO VERDURAS																																		
ACELGA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24,7	0	0	0	0	24,7	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
AGUACATE	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	35,2	0	0	0	24,2	0	11	0	25	0	0	0	25	0	0	0,0	18,3	0	0	0	0	0	18,3	0
AJO	X	0	3,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0	0,6	0	4,8	0,8	0,8	0,8	0,7	0,8	0,9	0	4,6	0,8	0,8	1,2	0,8	0,8	0,2	0,0	3,3	0	0,8	0,8	0,9	0,8	0	0
ARVEJA VERDE	X	0	19	6,3	6,3	6,4	0	0	0	0	33,3	6,3	11,7	0	0	9	6,3	0	37	6,3	8,9	0	11,7	6,3	3,8	0,0	43,5	0	15,9	5,9	13,5	8,2	0	0
CALABAZA O CALABACIN	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9,6	0	0	9,6	0	0	0	0,0	19,1	0	19,1	0	0	0	0	0
CEBOLLA CABEZONA	X	0	8,9	0	0	0	0	0	8,9	0	15,2	0	9,2	0	0	6	0	0	18,4	0	8,7	8,4	0	1,3	0	0,0	6,4	0	2,4	0	0	0	4	0
CEBOLLA COMUN	X	0	20,8	2,1	5,8	3,4	5,1	0	4,4	0	29,2	4,8	3,3	5,8	4,6	5,8	4,9	0	18	4,4	4,4	4,4	2,1	2,1	0,6	0,0	22,2	0	5	3,2	10	4	0	0
CILANTRO	X	0	6,2	0,7	0,7	0,7	1,8	0	2,3	0	7,4	0,7	1,8	2,6	0	0,7	1,6	0	5,6	0,7	0,7	2,6	0,7	0,7	0,15	0,0	4,2	0	1,2	0,6	0,6	0,6	1,2	0
ESPINACA	X	0	10	10	0	0	0	0	0	0	19,7	0	0	12,4	0	7,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	23,2	0	0	0	0	23,2	0	0
GUASCAS	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,8	0	0	0	2,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
HABICHUELA	X	0	29,9	10	10	9,9	0	0	0	0	19,9	9,9	0	0	0	0	10	0	37,6	9,9	9,9	0	6,9	10,9	0	0,0	27,8	0	9,3	9,3	0	9,2	0	0
LAUREL	X	0	0,5	0	0,3	0	0,2	0	0	0	0,5	0,1	0,1	0,1	0,1	0	0,1	0	0,3	0,1	0	0,2	0	0	0	0,0	0,2	0	0	0	0,2	0	0	0
LECHUGA	X	0	12,8	0	0	0	0	0	12,8	0	26,2	0	0	0	0	8,1	18,1	0	21,4	9,9	11,5	0	0	0	0	0,0	13,3	0	0	13,3	0	0	0	0
MAIZ DESGRANADO	X	0	10,7	0	0	0	0	0	10,7	0	12	0	0	0	12	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4	0,0	4,9	0	0	0	4,9	0	0	0
PEPINO COHOMBRO	X	0	15,3	0	0	0	0	0	15,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
PEREJIL	X	0	3	0,9	0	1,5	0	0	0,6	0	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	1,3	0	0,4	0	0,9	0	0	0,00	2,9	0	1,2	0	1,7	0	0	0
PIMENTON ROJO	X	0	4	0	0	0	4	0	0	0	20,9	0	9	3,1	3,1	5,7	0	0	14,5	0	0	7,7	0	6,8	0	0,0	4,7	0	0	4,7	0	0	0	0
REMOLACHA	X	0	20	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-236
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: ASOC. AGESCON**

MES: DICIEMBRE **AÑO 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g			4	5	6	7	8	9			11	12	13	14	15	16			18	19	20	21	22	23			25	26	27	28	29	30		
GRUPO VERDURAS																																			
TOMATE CHONTO O MILANO	X	0	78	5,1	40,8	0	19,4	0	12,7	0	85,3	25,6	16,2	13,7	2,9	7,4	19,5	0	42,2	0	11,7	0	0	0	30,5	0,0	16,5	0	4,3	0	7,8	0	4,4	0
TOMILLO	X	0	0,3	0,1	0	0	0,1	0	0,1	0	0,4	0	0,1	0,1	0,1	0,1	0	0	0,6	0,1	0	0,1	0,1	0,1	0,2	0,0	0,4	0	0	0	0,1	0,3	0	0
ZANAHORIA	X	0	65	9,9	9,9	22,1	23,1	0	0	0	64,7	19,1	12,9	9,9	0	12,9	9,9	0	60,3	9,9	9,9	16,5	9,9	9,9	4,2	0,0	45,6	0	9,3	9,3	17,7	9,3	0	0
ARRACACHA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13,1	0	0	0	13,1	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAPA COMUN	X	0	140,9	18,5	41,2	41,2	18,3	0	21,7	0	145,3	18,5	33,1	40,6	29,2	5,4	18,5	0	171	41,2	41,2	17,8	41,2	5,4	24,2	0,0	121	0	38,6	17,2	5	38,6	21,6	0
PAPA CRIOLLA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48,9	0	12,4	0	13,5	23	0	0	23,3	0	0	23,3	0	0	0	0,0	21,8	0	0	0	21,8	0	0	0
PLATANO MADURO	X	0	81	26,6	0	0	26,6	0	27,8	0	54	27	0	0	0	0	27	0	27	0	0	0	0	27	0	0,0	55,6	0	0	25	0	0	30,6	0
PLATANO VERDE	X	0	12,5	0	0	0	0	0	12,5	0	15,2	0	0	0	0	15,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	14,2	0	0	0	14,2	0	0	0
YUCA	X	0	8,8	0	0	0	0	0	8,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** — **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** — **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: Noviembre — **AÑO 2023** — **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** — **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA							TERCERA SEMANA							CUARTA SEMANA							SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Lts.			30	31	1	2	3	4			6	7	8	9	10	11			13	14	15	16	17	18			20	21	22	23	24	25	
Grupo ABARROTES																																		
ACEITE DE SOYA		X	0	11,2	2,1	0,9	1,7	3,7	0,9	1,9	0	20	0	2,9	3,6	3,6	3,3	6,6	0	12,3	0	3,6	3,1	1,9	2,1	1,6	0	16,7	2	2	4,2	3,6	2,7	2,2	0
AJI MOLIDO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ARROZ BLANCO	X		0	105,7	17,6	17,6	17,6	17,6	17,6	17,7	0	72,9	0	6,3	17,6	13,5	17,6	17,9	0	77	0	17,6	17,6	17,6	17,6	6,6	0,0	105,7	17,6	17,6	17,6	17,6	17,6	17,7	0
ARVEJA VERDE SECA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0	0	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ATUN EN AGUA * 115 GM	_	_	0	25,5	0	25,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
AVENA MOLIDA	X		0	6,3	0	6,3	0	0	0	0	0	6,5	0	0	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	6,5	0	0	0	0	0	0
AZUCAR	X		0	14,2	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,2	0	12	0	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	0	12	0	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	0	15	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	3	0
CANELA MOLIDA	X		0	0,4	0	0	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0	0,5	0	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0
CEBADA PERLADA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	0	0	0	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CONCHITAS PASTAS	X		0	6,3	6,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	0	0	6,5	0	0	0
CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	X		0	6,3	0	0	6,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CUCHUCO DE MAIZ	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CUCHUCO DE TRIGO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	6,5	0	0	0	0	0
ESPAGUETTI PASTA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	0	18	0	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FECULA DE MAIZ	X		0	0,4	0	0	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,5	0	0	0	0	2,5	0	0
FIDEOS PASTAS	X		0	6,3	0	0	0	0	6,3	0	0	4,5	0	0	0	4,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FRIJOL CARGAMANTO SECO	X		0	10,7	0	0	0	0	0	10,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GARBANZO SECO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0	11	0	0	0	0
HARINA DE TRIGO	X		0	0,3	0	0	0	0	0,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LECHE CONDENSADA	X		0	2,3	0	0	0	0	2,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,3	2,3	0	0	0	0	0	0
LENTEJA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MARGARINA	X		0	5,8	0	2,3	0	0	3,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,5	0	0,4	0	0	1,1	0	0
MAYONESA	X		0	5,1	1,7	3,4	0	0	0	0	0	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MIEL DE ABEJAS	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,3	0	0	2,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MIGA DE PAN	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	1,7	0	0	2,3	0	0	1,7	0	0	0	0	0	1,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OREGANO	X		0	0,1	0	0	0,1	0	0	0	0	0,2	0	0,1	0	0	0,1	0	0	0,1	0	0,1	0	0	0	0	0	0,2	0,1	0	0	0	0	0,1	0
PANELA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIMIENTA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SAL DE MESA	X		0	3,7	0,7	0,6	0,4	0,7	0,7	0,6	0	4	0	0,6	0,7	0,6	0,7	1,4	0	4	0	0,7	0,6	0,6	0,7	1,4	0	5	0,6	0,7	0,7	0,7	0,6	1,7	0
UVAS PASAS	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,5	2,5	0	0	0	0	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** | **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** | **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: Noviembre | **AÑO 2023** | **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** | **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g	Lts.			27	28	29	30	1	2																								
Grupo ABARROTES																																		
ACEITE DE SOYA		X	0	20,5	2,1	0,9	1,7	3,7	0,9	11,2	0	0							0	0							0	0							0
AJI MOLIDO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
ARROZ BLANCO	X		0	106	17,6	17,6	17,6	17,6	17,6	18	0	0							0	0							0	0							0
ARVEJA VERDE SECA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
ATUN EN AGUA * 115 GM	_	_	0	28,5	0	28,5	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
AVENA MOLIDA	X		0	6,5	0	6,5	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
AZUCAR	X		0	15	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	3	0	0							0	0							0	0							0
CANELA MOLIDA	X		0	0,5	0	0	0,5	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
CEBADA PERLADA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
CONCHITAS PASTAS	X		0	6,5	6,5	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	X		0	6,5	0	0	6,5	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
CUCHUCO DE MAIZ	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
CUCHUCO DE TRIGO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
ESPAGUETTI PASTA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
FECULA DE MAIZ	X		0	0,5	0	0	0,5	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
FIDEOS PASTAS	X		0	6,5	0	0	0	0	6,5	0	0	0							0	0							0	0							0
FRIJOL CARGAMANTO SECO	X		0	11	0	0	0	0	0	11	0	0							0	0							0	0							0
GARBANZO SECO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
HARINA DE TRIGO	X		0	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0	0							0	0							0	0							0
LECHE CONDENSADA	X		0	2,4	0	0	0	0	2,4	0	0	0							0	0							0	0							0
LENTEJA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
MARGARINA	X		0	5,8	0	2,3	0	0	3,5	0	0	0							0	0							0	0							0
MAYONESA	X		0	5,1	1,7	3,4	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
MIEL DE ABEJAS	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
MIGA DE PAN	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
OREGANO	X		0	0,1	0	0	0,1	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
PANELA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
PIMIENTA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
SAL DE MESA	X		0	3,7	0,7	0,6	0,4	0,7	0,7	0,6	0	0							0	0							0	0							0
UVAS PASAS	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** — **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** — **PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR**

MES: Noviembre **AÑO: 2023** — **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** — **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Unid.			30	31	1	2	3	4			6	7	8	9	10	11			13	14	15	16	17	18			20	21	22	23	24	25	
Grupo HUEVOS																																			
HUEVOS		X	0	100	0	0	0	0	100	0	0	220	0	110	0	0	110	0	0,0	110	0	0	0	0	0	110	0	100	0	0	0	0	100	0	0
GRUPO POLLO																																			
PECHUGA DE POLLO	X		0	18,1	0	0	0	18,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	38	0	0	0	38	0	0	0	37,2	0	0	0	37,2	0	0	0
MUSLO DE POLLO	X		0	80	0	0	40	0	40	0	0	42,9	0	0	0	42,9	0	0	0,0	40	0	40,0	0	0	0	0	0	40,1	40,1	0	0	0	0	0	0
GRUPO CARNES																																			
CARNE DE CERDO (LOMO)	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34,2	0	0	0	0	34,2	0	0
CARNE DE CERDO (PIERNA)	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	34,05	0	0	34,05	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CARNE DE RES CADERA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	34,1	0	0	0	0	0	34,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34,2	0	34,2	0	0	0	0	0
CARNE DE RES MOLIDA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	68,5	0	34,2	0	0	34,3	0	0	34	0	0	0	0	0	34	0	0	0		0	0	0	0	0
CARNE DE RES SOPAS	X		0	4,5	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0	0	3	0	1	1	0	1	0	0	2	0	0	0	0	1	1	0	3,6	0,9	0,9	0	0,9	0,9	0	0
MENUDO DE RES	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4,5	0	4,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAJARILLA DE RES	X		0	17,3	0	0	0	17,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SOBREBARRIGA	X		0	68,4	34	0	0	0	0	34,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	68,2	0	0	34,2	0	34	0	0	68,2	0	0	34,1	0	0	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C.** **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** — **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** — **PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR**

MES: Noviembre **AÑO: 2023** — **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** — **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA							SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO																DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Unid.			27	28	29	30	1	2																								
Grupo HUEVOS																																		
HUEVOS		X	0	100	0	0	0	0	100	0	0	0							0,0	0						0	0							0
GRUPO POLLO																																		
PECHUGA DE POLLO	X		0	18,9	0	0	0	18,9	0	0	0	0							0,0	0						0	0							0
MUSLO DE POLLO	X		0	79,2	0	0	39,6	0	39,6	0	0	0							0,0	0						0	0							0
GRUPO CARNES																																		
CARNE DE CERDO (LOMO)	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0						0	0							0
CARNE DE CERDO (PIERNA)	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0						0	0							0
CARNE DE RES CADERA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0						0	0							0
CARNE DE RES MOLIDA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0						0	0							0
CARNE DE RES SOPAS	X		0	4,5	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0	0	0							0	0						0	0							0
MENUDO DE RES	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0						0	0							0
PAJARILLA DE RES	X		0	19,2	0	0	0	19,2	0	0	0	0							0	0						0	0							0
SOBREBARRIGA	X		0	68,7	33,9	0	0	0	0	34,8	0	0							0	0						0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C.** **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERC. JULCAR HORTIPULPAS**

MES: Noviembre AÑO 2023 **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN Marque 100%	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
				30	31	1	2	3	4			6	7	8	9	10	11			13	14	15	16	17	18			20	21	22	23	24	25	
GRUPO FRUTAS																																		
BANANO	X	0	22,5	0	22,5	0	0	0	0	0	25	0	0	25,0	0	0	0	0,0	23	0	0	0	0	23	0	0	46,2	0	0	22,5	0	23,7	0	0
FRESA	X	0	28,2	19	0	9,1	0	0	0	0	20	0	0	0	0	20,0	0	0,0	9	0	0	9	0	0	0	0	29,65	9,6	0	0	0	20,05	0	0
GRANADILLA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LIMÓN	X	0	2	0	1,6	0	0,4	0	0	0	5,6	0	0	0	2	1,5	3	0,0	9,9	0	2,5	3	0	3,9	0,5	0	3,4	0	1,5	1	0	0,9	0	0
MANDARINA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0	0	32,0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MANZANA	X	0	41,4	0	0	15	26,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	42	0	0	16	0	0	26	0	61,2	11,4	0	0	28,4	0	21,4	0
MANGO	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MELON	X	0	24	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	25	0	0	25	0	0	0	0	25	25	0	0	0	0	0	0
NARANJA	X	0	12,5	0	0	12,5	0	0	0	0	40	0	0	0	40	0	0	0,0	43,3	0	0	0	43,3	0	0	0	46,8	0	46,8	0	0	0	0	0
PAPAYA	X	0	25	0	0	0	0	0	25	0	25,7	0	26	0	0	0	0	0,0	25	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PERA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIÑA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	7	0	0	0	6	0	0
UCHUVA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	6	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UVA ISABELLA	X	0	19	0	0	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GRUPO PULPAS DE FRUTAS																																		
CURUBA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	24	0	0	0	0	0	0
FEIJOA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	24	0	0
FRESA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	24	0	0	0	0	9	0	0	0	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GUANABANA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	24	0	0	0	0	0
GUAYABA	X	0	24	0	0	0	24	0	0	0	24	0	0	0	0	0	24	0	24	0	0	0	24	0	0	0	24	0	0	0	24	0	0	0
LULO	X	0	24	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	24		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MANGO	X	0	24	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	24	0	0	0	0
MARACUYA	X	0	24	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MORA	X	0	24	0	24	0	0	0	0	0	24	0	24	0	0	0	0	0	33	0	24	0	0	9	0	0	24	0	0	0	0	0	24	0
TOMATE DE ARBOL	X	0	24	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UVA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERC. JULCAR** **HORTIPULPAS**

MES: Noviembre **AÑO 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN Marque 1001 g	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
				27	28	29	30	1	2																										
GRUPO FRUTAS																																			
BANANO	X	0	23,8	0	23,8	0	0	0	0	0	0							0,0	0							0	0							0
FRESA	X	0	27,9	19	0	8,8	0	0	0	0	0							0,0	0							0	0							0
GRANADILLA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0,0	0							0	0							0
LIMÓN	X	0	1,9	0	1,6	0	0,3	0	0	0	0							0,0	0							0	0							0
MANDARINA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0,0	0							0	0							0
MANZANA	X	0	40,8	0	0	14,8	26	0	0	0	0							0,0	0							0	0							0
MANGO	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0,0	0							0	0							0
MELON	X	0	25,6	0	0	0	0	25,6	0	0	0							0,0	0							0	0							0
NARANJA	X	0	13	0	0	13	0	0	0	0	0							0,0	0							0	0							0
PAPAYA	X	0	26	0	0	0	0	0	26	0	0							0,0	0							0	0							0
PERA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0,0	0							0	0							0
PIÑA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0,0	0							0	0							0
UCHUVA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0,0	0							0	0							0
UVA ISABELLA	X	0	20	0	0	20	0	0	0	0	0							0,0	0							0	0							0
GRUPO PULPAS DE FRUTAS																																			
CURUBA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
FEIJOA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
FRESA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
GUANABANA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
GUAYABA	X	0	24	0	0	0	24	0	0	0	0							0	0							0	0							0
LULO	X	0	24	0	0	0	0	0	24	0	0							0	0							0	0							0
MANGO	X	0	24	0	0	0	0	24	0	0	0							0	0							0	0							0
MARACUYA	X	0	24	0	0	24	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
MORA	X	0	24	0	24	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
TOMATE DE ARBOL	X	0	24	24	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0
UVA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C.** **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CARLOS ANDRES REYES **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR**

MES: Noviembre **AÑO: 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque 1000 g)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
				30	31	1	2	3	4			6	7	8	9	10	11			13	14	15	16	17	18			20	21	22	23	24	25	
GRUPO LACTEOS																																	
CREMA DE LECHE	X	0	4,3	2,3	0	2	0	0	0	0	2,5	0	0	2,5	0	0	0	0,0	2,2	0	0	0	2,2	0	0	0	4	2	0	0	0	2	0
HELADO	X	0	17	0	6,7	0	6,4	0	0	3,9	10,3	0	0	0	0	10,3	0	0,0	10,2	0	6,4	0	0	0	0	0	6,4	0	0	0	0	6,4	0
LECHE LIQUIDA	X	0	383	76	76	76	75	80	0	0	308	0	80	76	76	0	76	0,0	232	0	76	0	76	76	4	0	304	76	76	0	0	76	76	0
QUESO DOB. CREMA	X	0	10	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	17,5	0	0	8,2	0	0	9,3	0	26,6	0	0	8,4	11,6	6,6	0	0
YOGURT ENTERO	X	0	7	0	0	7	0	0	0	0	7	0	7	0	0	0	0	0,00	7	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CARLOS ANDRES REYES **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR**

MES: Noviembre **AÑO: 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque 1000 g)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	PRIMERA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	SEGUNDA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	TERCERA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	SALDO MES
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
				27	28	29	30	1	2																										
GRUPO LACTEOS																																						
CREMA DE LECHE	X	0	4,4	2,3	0	2,1	0	0	0	0	0							0,0	0							0	0							0	0
HELADO	X	0	13	0	6,5	0	6,5	0	0	0	0							0,0	0							0	0							0	0
LECHE LIQUIDA	X	0	383	76	76	76	76	79	0	0	0							0,0	0							0	0							0	0
QUESO DOB. CREMA	X	0	6,6	0	0	0	0	0	6,6	0	0							0,0	0							0	0							0	0
YOGURT ENTERO	X	0	7	0	0	7	0	0	0	0	0							0,00	0							0	0							0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C.** **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** | **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** | **PROVEEDOR: ASOC. AGESCON**

MES: Noviembre | **AÑO 2023** | **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** | **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN Marque con una X 1000 g	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA							SEGUNDA SEMANA							TERCERA SEMANA							CUARTA SEMANA							SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
				30	31	1	2	3	4			6	7	8	9	10	11			13	14	15	16	17	18			20	21	22	23	24	25	
GRUPO VERDURAS																																	
ACELGA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	27,4	0	0	0	0	27,4	0	0
AGUACATE	X	0	25,2	0	0	0	0	0	25,2	0	19	0	0	0	0	19	0	0	36,5	0	0	0	25	0	11,5	0,0	25,4	0	0	0	25,4	0	0	0
AJO	X	0	5,5	0,8	0,6	0,9	1	0,8	1,4	0	4	0	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0	4	0	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,0	5,35	0,8	0,8	1,2	0,8	0,8	0,95	0
ARVEJA VERDE	X	0	68,5	20,5	17,3	6,7	14,8	9,2	0	0	20,1	0	6,7	6,7	0	6,7	0	0	28	0	12	0	0	9,3	6,7	0,0	34,7	6,7	9,3	0	12	6,7	0	0
CALABAZA O CALABACIN	X	0	25,5	0	25,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	12	0	0	12	0	0	0	0
CEBOLLA CABEZONA	X	0	2,8	0	2,8	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0	0	9	0	15,4	0	9,4	0	0	6	0	0,0	18,5	0	8,8	8,4	0	1,3	0	0
CEBOLLA COMUN	X	0	32,4	6	5,4	3,5	10,8	3,3	3,4	0	27,9	0	6	3,5	5,2	8,7	4,5	0	24,3	0	3,4	6	4,7	6	4,2	0,0	23,3	4,6	4,6	4,6	2,2	2,2	5,1	0
CILANTRO	X	0	7	2,8	1,5	0,9	0,9	0,9	0	0	7,5	0	0,7	0,7	1,8	1,8	2,5	0	6,9	0	1,8	2,6	0	0,7	1,8	0,0	8	0,7	0,7	2,6	0,7	0,7	2,6	0
ESPINACA	X	0	32	0	0	0	0	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	19,8	0	0	12,6	0	7,2	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
GUASCAS	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,6	0	0	0	2,6	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
HABICHUELA	X	0	47,6	16,7	10,3	10,3	0	10,3	0	0	34	0	10,3	10,3	0	13,4	0	0	10,4	0	0	0	0	0	10,4	0,0	38,8	10,3	10,3	0	7,3	10,9	0	0
LAUREL	X	0	0,4	0	0	0	0,4	0	0	0	0,3	0	0,1	0	0,1	0,1	0	0	0,6	0	0,1	0,1	0,1	0	0,3	0,0	0,3	0,2	0	0,1	0	0	0	0
LECHUGA	X	0	15,8	0	0	15,8	0	0	0	0	14,4	0	0	0	0	0	14,4	0	23,2	0	0	0	0	8,2	15	0,0	24,9	11,4	13,5	0	0	0	0	0
MAIZ DESGRANADO	X	0	5	0	0	0	5	0	0	0	10,4	0	0	0	0	0	10,4	0	12,4	0	0	0	12,4	0	0	0,0	10,5	0	0	0	0	0	10,5	0
PEPINO COHOMBRO	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17,2	0	0	0	0	17,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
PEREJIL	X	0	4,5	1,6	1,3	0	1,6	0	0	0	2,8	0	0	1,6	0	0	1,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	1,4	0	0,5	0	0,9	0	0	0
PIMENTON ROJO	X	0	6	0	0	6	0	0	0	0	8,4	0	0	0	3,2	5,2	0	0	21,4	0	9,2	3,2	3,2	5,8		0,0	20,3	0	0	9,2	0	7,9	3,2	0
REMOLACHA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	19,8	0	0	19,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOMATE CHONTO O MILANO	X	0	24,85	0	5	0	9,4	0	10,45	0	73,9	0	41,4	0	19,7	0	12,8	0	60,6	0	16,1	14,1	3	7,6	19,8	0,0	16,1	0	12,8	0	0	0	3,3	0
TOMILLO	X	0	0,3	0,1	0	0	0,1	0,1	0	0	0,3	0	0	0	0,1	0,1	0,1	0	0,4	0	0,1	0,1	0,1	0,1	0	0,0	0,4	0,1	0	0,1	0,1	0,1	0	0
ZANAHORIA	X	0	81,85	22	10,3	10,3	19,2	10,3	9,8	0	67,3	0	10,3	22,7	24	10,3	0	0	47	0	13	10,1	0	13,2	10,7	0,0	74,6	10,3	10,3	16,6	10,3	10,3	16,8	0
ARRACACHA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	14,8	0	0	0	0	14,8	0	0
PAPA COMUN	X	0	125,3	19,2	42,4	19,2	5,7	38,8	0	0	145	0	42,4	42,4	19,1	19,2	21,9	0	130	0	33,9	41,8	29,5	5,6	19,2	0,0	164	42,4	42,4	18,4	42,4	5,6	12,8	0
PAPA CRIOLLA	X	0	46,4	23,1	0	0	23,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	49,5	0	12,5	0	13,8	23,2	0	0,0	38	0	0	23,1	0	0	14,9	0
PLATANO MADURO	X	0	54	0	0	27	0	0	27	0	54	0	0	0	27	0	27	0	27	0	0	0	0	0	27	0,0	28	0	0	0	0	28	0	0
PLATANO VERDE	X	0	36	0	0	0	16	0	20	0	12,7	0	0	0	0	0	12,7	0	16	0	0	0	0	16	0	0,0	12,5	0	0	0	0	0	12,5	0
YUCA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36,6	0	0	0	0	25,1	11,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	9	0	0	0	0	0	9	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-236
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: ASOC. AGESCON**

MES: Noviembre **AÑO 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g			27	28	29	30	1	2																									
GRUPO VERDURAS																																		
ACELGA	X	0	24,2	0	0	0	0	24,2	0	0	0							0	0							0,0	0							0
AGUACATE	X	0	24,8	0	0	0	0	0	24,8	0	0							0	0							0,0	0							0
AJO	X	0	5	0,8	0,6	0,9	1	0,8	0,9	0	0							0	0							0,0	0							0
ARVEJA VERDE	X	0	68,6	20,5	17,3	6,7	14,8	9,3	0	0	0							0	0							0,0	0							0
CALABAZA O CALABACIN	X	0	26,8	0	26,8	0	0	0	0	0	0							0	0							0,0	0							0
CEBOLLA CABEZONA	X	0	2,8	0	2,8	0	0	0	0	0	0							0	0							0,0	0							0
CEBOLLA COMUN	X	0	32,5	6	5,4	3,5	10,8	3,3	3,5	0	0							0	0							0,0	0							0
CILANTRO	X	0	6	2,6	1,3	0,7	0,7	0,7	0	0	0							0	0							0,0	0							0
ESPINACA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0,0	0							0
GUASCAS	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0,0	0							0
HABICHUELA	X	0	47,6	16,7	10,3	10,3	0	10,3	0	0	0							0	0							0,0	0							0
LAUREL	X	0	0,1	0	0	0	0,1	0	0	0	0							0	0							0,0	0							0
LECHUGA	X	0	15,3	0	0	15,3	0	0	0	0	0							0	0							0,0	0							0
MAIZ DESGRANADO	X	0	5	0	0	0	5	0	0	0	0							0	0							0,0	0							0
PEPINO COHOMBRO	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0,0	0							0
PEREJIL	X	0	4,5	1,6	1,3	0	1,6	0	0	0	0							0	0							0,00	0							0
PIMENTON ROJO	X	0	7	0	0	7	0	0	0	0	0							0	0							0,0	0							0
REMOLACHA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0,0	0							0
TOMATE CHONTO O MILANO	X	0	25,6	0	5	0	9,4	0	11,2	0	0							0	0							0,0	0							0
TOMILLO	X	0	0,3	0,1	0	0	0,1	0,1	0	0	0							0	0							0,0	0							0
ZANAHORIA	X	0	82,4	22	10,3	10,3	19,2	10,3	10,3	0	0							0	0							0,0	0							0
ARRACACHA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0,0	0							0
PAPA COMUN	X	0	122,6	19,2	42,4	19,2	5,7	36,1	0	0	0							0	0							0,0	0							0
PAPA CRIOLLA	X	0	46,2	23,1	0	0	23,1	0	0	0	0							0	0							0,0	0							0
PLATANO MADURO	X	0	54	0	0	27	0	0	27	0	0							0	0							0,0	0							0
PLATANO VERDE	X	0	31,2	0	0	0	10,9	0	20,3	0	0							0	0							0,0	0							0
YUCA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0							0,0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** — **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** — **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: Octubre — **AÑO 2023** — **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** — **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g	Lts.			2	3	4	5	6	7			9	10	11	12	13	14			16	17	18	19	20	21			23	24	25	26	27	28	
Grupo ABARROTES																																		
ACEITE DE SOYA		X	0	11,4	2,1	0,9	1,7	3,7	0,9	2,1	0	21,3	4,3	2,8	3,4	3,4	3,2	4,2	0	11,9	0	3,5	3	1,8	2	1,6	0	20	2	2	4,2	3,5	2,6	5,7	0
AJI MOLIDO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ARROZ BLANCO	X		0	107,5	17,9	17,9	17,9	17,9	17,9	18	0	85,6	16,7	6	16,7	12,8	16,7	16,7	0	76	0	17,3	17,3	17,3	17,3	6,8	0	104	17,3	17,3	17,3	17,3	17,3	17,5	0
ARVEJA VERDE SECA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	10,5	0	0	0	10,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ATUN EN AGUA * 115 GM	_	_	0	28,8	0	28,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
AVENA MOLIDA	X		0	6,5	0	0	6,5	0	0	0	0	6	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	6,5	0	0	0	0	0	0
AZUCAR	X		0	15	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	3	0	13,2	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	0	12	0	2,3	2,3	2,3	2,3	2,8	0	14	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,5	0
CANELA MOLIDA	X		0	0,5	0	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0	0,5	0	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0
CEBADA PERLADA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CONCHITAS PASTAS	X		0	6,5	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	0	0	6,5	0	0	0
CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	X		0	6,5	0	0	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CUCHUCO DE MAIZ	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CUCHUCO DE TRIGO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	6,5	0	0	0	0	0
ESPAGUETTI PASTA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	17	0	17	0	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FECULA DE MAIZ	X		0	0,5	0	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,5	0	0	0	0	2,5	0	0
FIDEOS PASTAS	X		0	6,5	0	0	0	0	6,5	0	0	10	6	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FRIJOL CARGAMANTO SECO	X		0	11	0	0	0	0	0	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GARBANZO SECO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10,5	0	0	10,5	0	0	0	0
HARINA DE TRIGO	X		0	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LECHE CONDENSADA	X		0	2,4	0	0	0	0	2,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,5	2,5	0	0	0	0	0	0
LENTEJA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10,5	0	0	10,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MARGARINA	X		0	5,9	0	2,3	0	0	3,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,5	0	0,3	0	0	1,2	0	0
MAYONESA	X		0	5,2	1,7	3,5	0	0	0	0	0	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MIEL DE ABEJAS	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,3	2,3	0	0	0	0	0	0	2,8	0	0	2,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MIGA DE PAN	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	1,6	0	0	1,4	0	0	1,8	0	0	0	0	0	1,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OREGANO	X		0	0,15	0	0	0,15	0	0	0	0	0,25	0	0,1	0	0	0,15	0	0	0,1	0	0,1	0	0	0	0	0	0,2	0,1	0	0	0	0	0,1	0
PANELA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIMIENTA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SAL DE MESA	X		0	5	0,7	0,6	0,4	0,6	0,7	2	0	3,4	0,4	0,5	0,7	0,5	0,7	0,6	0	3,2	0	0,7	0,6	0,6	0,7	0,6	0	5	0,6	0,7	0,7	0,7	0,6	1,7	0
UVAS PASAS	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,5	2,5	0	0	0	0	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERC. JULCAR HORTIPULPAS**

MES: Octubre **AÑO 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN Marque 100%	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
				2	3	4	5	6	7			9	10	11	12	13	14			16	17	18	19	20	21			23	24	25	26	27	28	
GRUPO FRUTAS																																		
BANANO	X	0	24	0	24	0	0	0	0	0	21,4	0	0	21,4	0	0	0	0,0	23	0	0	0	0	23	0	0	44,4	0	0	22,2	0	22,2	0	0
FRESA	X	0	28,5	19	0	9,1	0	0	0	0	45	27	0	0	0	18,5	0	0,0	8,6	0	0	8,6	0	0	0	0	26,8	8	0	0	0	0	18,8	0
GRANADILLA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LIMÓN	X	0	1,8	0	1,6	0	0,2	0	0	0	7	3	0	0	1	1,4	1	0,0	9	0	2,4	2,9	0	3,1	0,6	0	3,5	0	1,5	1	0	1	0	0
MANDARINA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	45	0	0	0	0	0	45,0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MANZANA	X	0	42	0	0	15	27	0	0	0	15,2	15	0	0	0	0	0	0,0	42	0	25,6	16,4	0	0	0	0	64,9	11,2	0	0	27,9	0	25,8	0
MANGO	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MELON	X	0	24,7	0	0	0	0	24,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	25	0	0	25	0	0	0	0	24	24	0	0	0	0	0	0
NARANJA	X	0	13	0	0	13	0	0	0	0	40,4	0	0	0	40,4	0	0	0,0	45	0	0	0	45	0	0	0	47,4	0	47,4	0	0	0	0	0
PAPAYA	X	0	25	0	0	0	0	0	25	0	24,2	0	24	0	0	0	0	0,0	25	0	0	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PERA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIÑA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	13,2	6,9	0	0	0	6,3	0	0
UCHUVA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	6	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UVA ISABELLA	X	0	22,7	0	0	22,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GRUPO PULPAS DE FRUTAS																																		
CURUBA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	24	0	0	0	0	0	0
FEIJOA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	24	0	0
FRESA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	24	0	0	0	0	9	0	0	0	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GUANABANA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	24	0	0	0	0	0
GUAYABA	X	0	24	0	0	0	24	0	0	0	24	0	0	0	0	0	24	0	24	0	0	0	24	0	0	0	24	0	0	0	24	0	0	0
LULO	X	0	24	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MANGO	X	0	24	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	24	0	0	0	0
MARACUYA	X	0	24	0	0	24	0	0	0	0	24	24	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MORA	X	0	24	0	24	0	0	0	0	0	24	0	24	0	0	0	0	0	33	0	24	0	0	9	0	0	24	0	0	0	0	0	24	0
TOMATE DE ARBOL	X	0	24	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UVA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR**

MES: Octubre **AÑO: 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
	Marque con una X			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
	1000 g	Unid.			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO																	DÍA CALENDARIO						
					2	3	4	5	6	7			9	10	11	12	13	14			16	17	18	19	20	21			23	24	25	26	27	28	
Grupo HUEVOS																																			
HUEVOS		X	0	102	0	0	0	0	102	0	0	208	0	104	0	0	104	0	0,0	109	0	0	0	0	0	109	0	98	0	0	0	0	98	0	0
GRUPO POLLO																																			
PECHUGA DE POLLO	X		0	18,7	0	0	0	18,7	0	0	0	38	38	0	0	0	0	0	0,0	38,3	0	0	0	38,3	0	0	0	36,7	0	0	0	36,7	0	0	0
MUSLO DE POLLO	X		0	81	0	0	40,5	0	40,5	0	0	40,1	0	0	0	40,1	0	0	0,0	39,2	0	39,2	0	0	0	0	0	39,4	39,4	0	0	0	0	0	0
GRUPO CARNES																																			
CARNE DE CERDO (LOMO)	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	32,3	0	0	32,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	33,5	0	0	0	0	33,5	0	0
CARNE DE CERDO (PIERNA)	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CARNE DE RES CADERA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	32,5	0	0	0	0	0	32,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	33,4	0	33,4	0	0	0	0	0
CARNE DE RES MOLIDA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	65	0	32,5	0	0	32,5	0	0	33,5	0	0	0	0	0	33,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CARNE DE RES SOPAS	X		0	4,6	0,9	0,9	0,9	0,9	1	0	0	3,6	0,9	0,9	0,9	0	0,9	0	0	2,2	0	0	0	0	0,9	1,3	0	4	0,9	0,9	0	0,9	1,3	0	0
MENUDO DE RES	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4,5	0	4,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAJARILLA DE RES	X		0	17,5	0	0	0	17,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SOBREBARRIGA	X		0	69	34,5	0	0	0	0	34,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	67,1	0	0	33,3	0	33,8	0	0	67,2	0	0	33,6	0	0	33,6	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-236
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CARLOS ANDRES REYES **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA **PROVEEDOR:** COMERCIALIZADORA JULCAR

MES: Octubre **AÑO:** 2023 **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN Marque 1000 g	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
				2	3	4	5	6	7			9	10	11	12	13	14			16	17	18	19	20	21			23	24	25	26	27	28	
GRUPO LACTEOS																																	
CREMA DE LECHE	X	0	4,4	2,4	0	2	0	0	0	0	2,9	0	0	2,9	0	0	0	0,0	2,2	0	0	0	2,2	0	0	0	3,7	1,9	0	0	0	0	1,8	0
HELADO	X	0	13	0	6,5	0	6,5	0	0	0	7,2	0	0	0	0	7,2	0	0,0	7,2	0	7,2	0	0	0	0	0	7,2	0	0	0	0	0	7,2	0
LECHE LIQUIDA	X	0	383	76	76	75,8	75,8	79,4	0	0	287	0	75	70	71	0	71	0,0	226	0	74	0	73,3	73,3	5,4	0	296	74	74	0	0	74	74	0
QUESO DOB. CREMA	X	0	7,5	0	0	0	0	0	7,5	0	10	10	0	0	0	0	0	0,0	12,5	0	0	6,3	0	0	6,2	0	25	0	0	6,3	10,3	8,4	0	0
YOGURT ENTERO	X	0	6,5	0	0	6,5	0	0	0	0	7	0	7	0	0	0	0	0,00	7	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO:** C.C. **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 1012354341 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: ASOC. AGESCON**

MES: Octubre **AÑO 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN Marque con una X	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g			2	3	4	5	6	7			9	10	11	12	13	14			16	17	18	19	20	21			23	24	25	26	27	28	
GRUPO VERDURAS																																		
ACELGA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	27	0	0	0	0	27	0	0
AGUACATE	X	0	26	0	0	0	0	0	26	0	19	0	0	0	0	19	0	0	36,4	0	0	0	24,3	0	12,1	0,0	24,5	0	0	0	24,5	0	0	0
AJO	X	0	5,5	0,9	0,6	0,9	1,1	0,9	1,1	0	4,6	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,6	0	4	0	0,8	0,8	0,7	0,8	0,9	0,0	6,5	0,8	0,8	1,2	0,8	0,8	2,1	0
ARVEJA VERDE	X	0	69,7	20,8	17,6	6,8	15,1	9,4	0	0	25,6	6,4	6,4	6,4	0	6,4	0	0	27,75	0	11,8	0	0	9,2	6,8	0,0	34,35	6,6	9,2	0	11,8	6,75	0	0
CALABAZA O CALABACIN	X	0	26	0	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	12	0	0	12	0	0	0	0
CEBOLLA CABEZONA	X	0	3	0	3	0	0	0	0	0	8,3	0	0	0	0	0	8,3	0	15,1	0	9,1	0	0	6	0	0,0	18,3	0	8,6	8,2	0	1,5	0	0
CEBOLLA COMUN	X	0	32,9	6,1	5,5	3,5	11	3,3	3,5	0	28,6	2,1	5,7	3,3	5	8,3	4,2	0	24,6	0	3,3	5,9	4,7	5,9	4,8	0,0	22,9	4,5	4,5	4,5	2,2	2,2	5	0
CILANTRO	X	0	7	2,7	1,8	0,7	0,7	1,1	0	0	7,8	0,7	0,7	0,7	1,7	1,7	2,3	0	7,3	0	1,8	2,6	0	0,7	2,2	0,0	5,8	0,7	0,7	2,6	0,7	0,7	0,4	0
ESPINACA	X	0	32,6	0	0	0	0	32,6	0	0	9,5	9,5	0	0	0	0	0	0	19,5	0	0	12,4	0	7,1	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
GUASCAS	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,8	0	0	0	2,8	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
HABICHUELA	X	0	48,5	16,9	10,4	10,4	0	10,8	0	0	39,2	9,8	9,8	9,8	0	9,8	0	0	10,2	0	0	0	0	0	10,2	0,0	37,5	10,1	10,1	0	7,2	10,1	0	0
LAUREL	X	0	0,6	0	0	0	0,6	0	0	0	0,4	0	0,1	0	0,1	0,2	0	0	0,4	0	0,1	0,1	0,1	0	0,1	0,0	0,5	0,2	0	0,3	0	0	0	0
LECHUGA	X	0	15	0	0	15	0	0	0	0	15,6	0	0	0	0	0	15,6	0	23	0	0	0	0	8,1	14,9	0,0	25	11,5	13,5	0	0	0	0	0
MAIZ DESGRANADO	X	0	5	0	0	0	5	0	0	0	10	0	0	0	0	0	10	0	12,5	0	0	0	12,5	0	0	0,0	10,3	0	0	0	0	0	10,3	0
PEPINO COHOMBRO	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17,4	0	0	0	0	17,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
PEREJIL	X	0	4,5	1,6	1,3	0	1,6	0	0	0	3,4	0,8	0	1,5	0	0	1,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	1,2	0	0,3	0	0,9	0	0	0
PIMENTON ROJO	X	0	6	0	0	6	0	0	0	0	7,9	0	0	0	3	4,9	0	0	21	0	9,1	3,1	3,1	5,7	0	0,0	20	0	0	9,1	0	7,8	3,1	0
REMOLACHA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18,5	0	0	18,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-236
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: ASOC. AGESCON**

MES: Octubre **AÑO 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN Marque con una X 1000 g	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
				2	3	4	5	6	7			9	10	11	12	13	14			16	17	18	19	20	21			23	24	25	26	27	28	
GRUPO VERDURAS																																		
TOMATE CHONTO O MILANO	X	0	26,1	0	5,1	0	9,6	0	11,4	0	75	5	39,2	0	18,7	0	12,1	0	59,9	0	16,1	13,9	2,9	7,5	19,5	0,0	15,6	0	12,6	0	0	0	3	0
TOMILLO	X	0	0,3	0,1	0	0	0,1	0,1	0	0	0,5	0,1	0	0	0,1	0,1	0,2	0	0,4	0	0,1	0,1	0,1	0,1	0	0,0	0,4	0,1	0	0,1	0,1	0,1	0	0
ZANAHORIA	X	0	83,5	22,3	10,4	10,4	19,6	10,4	10,4	0	73,9	9,8	9,8	21,6	22,9	9,8	0	0	46,5	0	13	10,1	0	13	10,4	0,0	73,3	10,1	10,1	16,3	10,1	10,1	16,6	0
ARRACACHA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	14,5	0	0	0	0	14,5	0	0
PAPA COMUN	X	0	127,1	19,5	43,1	19,5	5,8	39,2	0	0	155,7	18,3	40,2	40,2	18,2	18,3	20,5	0	127,5	0	33,1	40,8	29	5,5	19,1	0,0	161	41,6	41,6	18,1	41,6	5,5	12,6	0
PAPA CRIOLLA	X	0	52,1	23,6	0	0	28,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48,8	0	12,3	0	13,5	23	0	0,0	31,7	0	0	22,7	0	0	9	0
PLATANO MADURO	X	0	55	0	0	27,5	0	0	27,5	0	77,6	25,6	0	0	25,5	0	26,5	0	27	0	0	0	0	0	27	0,0	26,5	0	0	0	0	26,5	0	0
PLATANO VERDE	X	0	36,4	0	0	0	16,1	0	20,3	0	12	0	0	0	0	0	12	0	16,3	0	0	0	0	16,3		0,0	12,4	0	0	0	0	0	12,4	0
YUCA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34,6	0	0	0	0	23,7	10,9	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	11,3	0	0	0	0	0	11,3	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-236
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
		Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** — **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** — **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: Octubre — **AÑO 2023** — **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** — **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							SALDO MES
	Marque con una X			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
	1000 g	Lts.			DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
					30	31																												
Grupo ABARROTES																																		
ACEITE DE SOYA		X	0	11,2	2,1	0,9					8,2	0							0	0							0	0							0
AJI MOLIDO	X		0	0	0	0					0	0							0	0							0	0							0
ARROZ BLANCO	X		0	105,7	17,6	17,6					70,5	0							0	0							0	0							0
ARVEJA VERDE SECA	X		0	0	0	0					0	0							0	0							0	0							0
ATUN EN AGUA * 115 GM	_	_	0	25,5	0	25,5					0	0							0	0							0	0							0
AVENA MOLIDA	X		0	6,3	0	6,3					0	0							0	0							0	0							0
AZUCAR	X		0	14,2	2,4	2,4					9,4	0							0	0							0	0							0
CANELA MOLIDA	X		0	0,4	0	0					0,4	0							0	0							0	0							0
CEBADA PERLADA	X		0	0	0	0					0	0							0	0							0	0							0
CONCHITAS PASTAS	X		0	6,3	6,3	0					0	0							0	0							0	0							0
CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	X		0	6,3	0	0					6,3	0							0	0							0	0							0
CUCHUCO DE MAIZ	X		0	0	0	0					0	0							0	0							0	0							0
CUCHUCO DE TRIGO	X		0	0	0	0					0	0							0	0							0	0							0
ESPAGUETTI PASTA	X		0	0	0	0					0	0							0	0							0	0							0
FECULA DE MAIZ	X		0	0,4	0	0					0,4	0							0	0							0	0							0
FIDEOS PASTAS	X		0	6,3	0	0					6,3	0							0	0							0	0							0
FRIJOL CARGAMANTO SECO	X		0	10,7	0	0					10,7	0							0	0							0	0							0
GARBANZO SECO	X		0	0	0	0					0	0							0	0							0	0							0
HARINA DE TRIGO	X		0	0,3	0	0					0,3	0							0	0							0	0							0
LECHE CONDENSADA	X		0	2,3	0	0					2,3	0							0	0							0	0							0
LENTEJA	X		0	0	0	0					0	0							0	0							0	0							0
MARGARINA	X		0	5,8	0	2,3					0	0							0	0							0	0							0
MAYONESA	X		0	5,1	1,7	3,4					0	0							0	0							0	0							0
MIEL DE ABEJAS	X		0	0	0	0					0	0							0	0							0	0							0
MIGA DE PAN	X		0	0	0	0					0	0							0	0							0	0							0
OREGANO	X		0	0,1	0	0					0,1	0							0	0							0	0							0
PANELA	X		0	0	0	0					0	0							0	0							0	0							0
PIMIENTA	X		0	0	0	0					0	0							0	0							0	0							0
SAL DE MESA	X		0	3,7	0,7	0,6					2,4	0							0	0							0	0							0
UVAS PASAS	X		0	0	0	0					0	0							0	0							0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERC. JULCAR HORTIPULPAS**

MES: Octubre **AÑO 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	Marque 1001 g			30	31																												
GRUPO FRUTAS																																	
BANANO	X	0	22,5	0	22,5					0	0							0,0	0							0	0							0
FRESA	X	0	28,2	19	0					9,1	0							0,0	0							0	0							0
GRANADILLA	X	0	0	0	0					0	0							0,0	0							0	0							0
LIMÓN	X	0	2	0	1,6					0	0							0,0	0							0	0							0
MANDARINA	X	0	0	0	0					0	0							0,0	0							0	0							0
MANZANA	X	0	41,4	0	0					41,4	0							0,0	0							0	0							0
MANGO	X	0	0	0	0					0	0							0,0	0							0	0							0
MELON	X	0	24	0	0					24	0							0,0	0							0	0							0
NARANJA	X	0	12,5	0	0					12,5	0							0,0	0							0	0							0
PAPAYA	X	0	25	0	0					25	0							0,0	0							0	0							0
PERA	X	0	0	0	0					0	0							0,0	0							0	0							0
PIÑA	X	0	0	0	0					0	0							0,0	0							0	0							0
UCHUVA	X	0	0	0	0					0	0							0,0	0							0	0							0
UVA ISABELLA	X	0	19	0	0					19	0							0,0	0							0	0							0
GRUPO PULPAS DE FRUTAS																																	
CURUBA	X	0	0	0	0					0	0							0	0							0	0							0
FEIJOA	X	0	0	0	0					0	0							0	0							0	0							0
FRESA	X	0	0	0	0					0	0							0	0							0	0							0
GUANABANA	X	0	0	0	0					0	0							0	0							0	0							0
GUAYABA	X	0	24	0	0					24	0							0	0							0	0							0
LULO	X	0	24	0	0					24	0							0	0							0	0							0
MANGO	X	0	24	0	0					24	0							0	0							0	0							0
MARACUYA	X	0	24	0	0					24	0							0	0							0	0							0
MORA	X	0	24	0	24					0	0							0	0							0	0							0
TOMATE DE ARBOL	X	0	24	24	0					0	0							0	0							0	0							0
UVA	X	0	0	0	0					0	0							0	0							0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA — **PROVEEDOR:** COMERCIALIZADORA JULCAR

MES: Octubre **AÑO:** 2023 — **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES — **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO																DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Unid.			30	31																												
Grupo HUEVOS																																		
HUEVOS		X	0	100	0	0					100	0							0,0	0						0	0							0
GRUPO POLLO																																		
PECHUGA DE POLLO	X		0	17,3	0	0					17,3	0							0,0	0						0	0							0
MUSLO DE POLLO	X		0	40	0	0					40	0							0,0	0						0	0							0
GRUPO CARNES																																		
CARNE DE CERDO (LOMO)	X		0	0	0	0					0	0							0	0						0	0							0
CARNE DE CERDO (PIERNA)	X		0	0	0	0					0	0							0	0						0	0							0
CARNE DE RES CADERA	X		0	0	0	0					0	0							0	0						0	0							0
CARNE DE RES MOLIDA	X		0	0	0	0					0	0							0	0						0	0							0
CARNE DE RES SOPAS	X		0	4,5	0,9	0,9					2,7	0							0	0						0	0							0
MENUDO DE RES	X		0	0	0	0					0	0							0	0						0	0							0
PAJARILLA DE RES	X		0	17,3	0	0					17,3	0							0	0						0	0							0
SOBREBARRIGA	X		0	68,4	34	0					34,4	0							0	0						0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO:** C.C. **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 1012354341 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CARLOS ANDRES REYES **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA **PROVEEDOR:** COMERCIALIZADORA JULCAR

MES: Octubre **AÑO:** 2023 **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque 1000 g)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
				30	31																													
GRUPO LACTEOS																																		
CREMA DE LECHE	X	0	4,3	2,3	0					0	0							0,0	0							0	0							0
HELADO	X	0	12,9	0	6,4					6,5	0							0,0	0							0	0							0
LECHE LIQUIDA	X	0	383	76	76					231	0							0,0	0							0	0							0
QUESO DOB. CREMA	X	0	10	0	0					10	0							0,0	0							0	0							0
YOGURT ENTERO	X	0	7	0	0					7	0							0,00	0							0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO:** C.C. **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 1012354341 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-236
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** — **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** — **PROVEEDOR: ASOC. AGESCON**

MES: Octubre — **AÑO 2023** — **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** — **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)		SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA SEMANA							SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g				30	31																												
GRUPO VERDURAS																																		
ACELGA	X		0	0	0	0					0	0							0	0							0	0,0	0							0
AGUACATE	X		0	25,2	0	0					25,2	0							0	0							0	0,0	0							0
AJO	X		0	5,5	0,8	0,6					4,1	0							0	0							0	0,0	0							0
ARVEJA VERDE	X		0	50,4	20,5	17,3					0	0							0	0							0	0,0	0							0
CALABAZA O CALABACIN	X		0	25,5	0	25,5					0	0							0	0							0	0,0	0							0
CEBOLLA CABEZONA	X		0	2,8	0	2,8					0	0							0	0							0	0,0	0							0
CEBOLLA COMUN	X		0	20,6	6	5,4					9,2	0							0	0							0	0,0	0							0
CILANTRO	X		0	6,6	2,6	1,3					2,7	0							0	0							0	0,0	0							0
ESPINACA	X		0	23	0	0					23	0							0	0							0	0,0	0							0
GUASCAS	X		0	0	0	0					0	0							0	0							0	0,0	0							0
HABICHUELA	X		0	48	16,7	10,3					0	0							0	0							0	0,0	0							0
LAUREL	X		0	0,4	0	0					0,4	0							0	0							0	0,0	0							0
LECHUGA	X		0	15,8	0	0					15,8	0							0	0							0	0,0	0							0
MAIZ DESGRANADO	X		0	5	0	0					5	0							0	0							0	0,0	0							0
PEPINO COHOMBRO	X		0	0	0	0					0	0							0	0							0	0,0	0							0
PEREJIL	X		0	4,4	1,6	1,3					0	0							0	0							0	0,00	0							0
PIMENTON ROJO	X		0	6	0	0					6	0							0	0							0	0,0	0							0
REMOLACHA	X		0	0	0	0					0	0							0	0							0	0,0	0							0

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-236
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: ASOC. AGESCON**

MES: Octubre **AÑO 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)		SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA SEMANA							SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g				30	31																												
GRUPO VERDURAS																																		
TOMATE CHONTO O MILANO	X		0	19	0	5					14	0							0	0							0,0	0							0
TOMILLO	X		0	0,3	0,1	0					0,2	0							0	0							0,0	0							0
ZANAHORIA	X		0	67,2	22	10,3					34,9	0							0	0							0,0	0							0
ARRACACHA	X		0	0	0	0					0	0							0	0							0,0	0							0
PAPA COMUN	X		0	125,3	19,2	42,4					63,7	0							0	0							0,0	0							0
PAPA CRIOLLA	X		0	46,4	23,1	0					23,3	0							0	0							0,0	0							0
PLATANO MADURO	X		0	54	0	0					54	0							0	0							0,0	0							0
PLATANO VERDE	X		0	33	0	0					33	0							0	0							0,0	0							0
YUCA	X		0	0	0	0					0	0							0	0							0,0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** | **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** | **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: Septiembre | **AÑO 2023** | **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** | **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							SALDO MES
	Marque con una X			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Lts.			4	5	6	7	8	9			11	12	13	14	15	16			18	19	20	21	22	23			25	26	27	28	29	30	
Grupo ABARROTES																																		
ACEITE DE SOYA		X	0	11,5	2,1	0,9	1,7	3,7	0,9	2,2	0	23	4,6	3	3,7	3,7	3,4	4,6	0	17,3	4,8	3,7	3,1	1,9	2,1	1,7	0	17	2	2	4,2	3,6	2,7	2,5	0
AJI MOLIDO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ARROZ BLANCO	X		0	107,5	17,9	17,9	17,9	17,9	17,9	18	0	92	17,9	6,4	17,9	13,7	17,9	18,2	0	91,8	13,7	17,9	17,9	17,9	17,9	6,5	0	105,9	17,6	17,6	17,6	17,6	17,6	17,9	0
ARVEJA VERDE SECA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0	0	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ATUN EN AGUA * 115 GM	_	_	0	28,8	0	26	0	0	0	0	2,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
AVENA MOLIDA	X		0	6,5	0	6,5	0	0	0	0	0	6,5	0	0	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	6,5	0	0	0	0	0	0
AZUCAR	X		0	14,5	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,5	0	14,5	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,5	0	14,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	0	14,5	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,5	0
CANELA MOLIDA	X		0	0,5	0	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0	0	0	0,4	0	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0
CEBADA PERLADA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	0	0	0	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CONCHITAS PASTAS	X		0	6,5	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	0	0	6,5	0	0	0
CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	X		0	6,5	0	0	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CUCHUCO DE MAIZ	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,4	6,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CUCHUCO DE TRIGO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	6,5	0	0	0	0	0
ESPAGUETTI PASTA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	0	18	0	0	0	0	0	17,9	0	0	0	0	0	17,9	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FECULA DE MAIZ	X		0	0,5	0	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,5	0	0	0	0	2,5	0	0
FIDEOS PASTAS	X		0	6,5	0	0	0	0	6,5	0	0	11	6,4	0	0	4,6	0	0	0	4,2	4,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FRIJOL CARGAMANTO SECO	X		0	11	0	0	0	0	0	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GARBANZO SECO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0	11	0	0	0	0
HARINA DE TRIGO	X		0	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LECHE CONDENSADA	X		0	2,5	0	0	0	0	2,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,5	2,5	0	0	0	0	0	0
LENTEJA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10,9	0	0	10,9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MARGARINA	X		0	6	0	2,3	0	0	3,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,5	0	0,4	0	0	1,1	0	0
MAYONESA	X		0	5,5	1,8	3,7	0	0	0	0	0	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MIEL DE ABEJAS	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,5	2,5	0	0	0	0	0	0	2,4	0	0	2,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MIGA DE PAN	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	3,4	0	1,7	0	0	1,7	0	0	1,7	0	0	0	0	0	1,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OREGANO	X		0	0,1	0	0	0,1	0	0	0	0	0,2	0	0,1	0	0	0,1	0	0	0,1	0	0,1	0	0	0	0	0	0,2	0,1	0	0	0	0	0,1	0
PANELA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIMIENTA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SAL DE MESA	X		0	4	0,7	0,6	0,4	0,7	0,7	0,9	0	3,6	0,4	0,6	0,7	0,6	0,7	0,6	0	3,8	0,6	0,7	0,6	0,6	0,7	0,6	0	4	0,6	0,7	0,7	0,7	0,6	0,7	0
UVAS PASAS	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,5	2,5	0	0	0	0	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** — **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** — **PROVEEDOR: COMERC. JULCAR HORTIPULPAS**

MES: Septiembre **AÑO 2023** — **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** — **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN Marque 1000 g	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
				4	5	6	7	8	9			11	12	13	14	15	16			18	19	20	21	22	23			25	26	27	28	29	30	
GRUPO FRUTAS																																		
BANANO	X	0	25	0	25	0	0	0	0	0	23	0	0	23,0	0	0	0	0,0	23	0	0	0	0	23	0	0	45	0	0	22,5	0	22,5	0	0
FRESA	X	0	30,7	21	0	9,7	0	0	0	0	47,7	28	0	0	0	19,4	0	0,0	9	0	0	9	0	0	0	0	27,5	8	0	0	0	0	19,5	0
GRANADILLA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LIMÓN	X	0	1,8	0	1,6	0	0,2	0	0	0	8	3	0	0	2	1,5	2	0,0	10,9	1,5	2,5	3,1		3,3	0,5	0	3,6	0	1,5	1	0	1,1	0	0
MANDARINA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26,5	0	0	0	0	0	26,5	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MANZANA	X	0	42	0	0	15,5	26,5	0	0	0	16,5	17	0	0	0	0	0	0,0	43	0	26,5	16,5	0	0	0	0	64,2	11,4	0	0	28,3	0	24,5	0
MANGO	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MELON	X	0	24,8	0	0	0	0	24,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	25	0	0	25	0	0	0	0	24,2	24,2	0	0	0	0	0	0
NARANJA	X	0	13	0	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	41	0	0	0	41	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAPAYA	X	0	24,7	0	0	0	0	0	24,7	0	25	0	25	0	0	0	0	0,0	25,8	0	0	0	0	0	25,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PERA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34,3	0	0	0	34	0	0	0,0	26,5	26,5	0	0	0	0	0	0	36,4	0	36,4	0	0	0	0	0
PIÑA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	12,6	7	0	0	0	5,6	0	0
UCHUVA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	5,9	0	0	0	0	5,9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UVA ISABELLA	X	0	20	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GRUPO PULPAS DE FRUTAS																																		
CURUBA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	24	0	0	0	0	0	0
FEIJOA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	24	0	0
FRESA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	24	0	0	0	0	9	0	0	0	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GUANABANA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	24	0	0	0	0	0
GUAYABA	X	0	24	0	0	0	24	0	0	0	24	0	0	0	0	0	24	0	24	0	0	0	24	0	0	0	24	0	0	0	24	0	0	0
LULO	X	0	24	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	24		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MANGO	X	0	24	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	24	0	0	0	0
MARACUYA	X	0	24	0	0	24	0	0	0	0	24	24	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MORA	X	0	24	0	24	0	0	0	0	0	24	0	24	0	0	0	0	0	32	0	24	0	0	8	0	0	24	0	0	0	0	0	24	0
TOMATE DE ARBOL	X	0	24	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UVA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** | **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** | **PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR**

MES: Septiembre **AÑO 2023** | **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** | **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO																DÍA CALENDARIO						
	1 000 g	Unid.			4	5	6	7	8	9			11	12	13	14	15	16			18	19	20	21	22	23			25	26	27	28	29	30	
Grupo HUEVOS																																		
HUEVOS		X	0	102	0	0	0	0	102	0	0	222	0	111	0	0	111	0	0,0	111	0	0	0	0	0	111	0	100	0	0	0	0	100	0	0
GRUPO POLLO																																		
PECHUGA DE POLLO	X		0	18,6	0	0	0	18,6	0	0	0	40,5	40,5	0	0	0	0	0	0,0	39	0	0	0	39	0	0	0	36,6	0	0	0	36,6	0	0	0
MUSLO DE POLLO	X		0	80,8	0	0	40,3	0	40,5	0	0	44	0	0	0	44	0	0	0,0	40,5	0	40,5	0	0	0	0	0	40	40	0	0	0	0	0	0
GRUPO CARNES																																		
CARNE DE CERDO (LOMO)	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	34,5	0	0	34,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34	0	0	0	0	34	0	0
CARNE DE CERDO (PIERNA)	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34,5	34,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CARNE DE RES CADERA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	34,5	0	0	0	0	0	34,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34	0	34	0	0	0	0	0
CARNE DE RES MOLIDA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	69	0	34,5	0	0	34,5	0	0	34,5	0	0	0	0	0	34,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CARNE DE RES SOPAS	X		0	4,5	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0	0	3,6	0,9	0,9	0,9	0	0,9	0	0	2,7	0,9	0	0	0	0,9	0,9	0	3,6	0,9	0,9		0,9	0,9	0	0
MENUDO DE RES	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4,5	0	4,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAJARILLA DE RES	X		0	17,5	0	0	0	17,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SOBREBARRIGA	X		0	69,3	34,6	0	0	0	0	34,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	69	0	0	34,5	0	34,5	0	0	69	0	0	34,5	0	0	34,5	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-236	
Versión: 1	
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019	
Página: 1 de 3	

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CARLOS ANDRES REYES **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR**

MES: Septiembre **AÑO: 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	Marque 1000 g			4	5	6	7	8	9			11	12	13	14	15	16			18	19	20	21	22	23			25	26	27	28	29	30	
GRUPO LACTEOS																																		
CREMA DE LECHE	X	0	4,6	2,4	0	2,2	0	0	0	0	2,4	0	0	2,4	0,0	0	0	0,0	2.2	0	0	0	2,2	0	0	0	4,4	2,2	0	0	0	0	2,2	0
HELADO	X	0	13,9	0	6,5	0	7,4	0	0	0	6,5	0	0	0	6,5	0	0	0,0	8.9	0	8,9	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	10	0
LECHE LIQUIDA	X	0	405	77	86	86	76,8	79,2	0	0	331	0	81	86	86	1	77	0,0	312	77	77	0	77	77	4	0	303	76	75	0	0	75,5	76,5	0
QUESO DOB. CREMA	X	0	7,5	0	0	0	0	0	7,5	0	12,5	12,5	0	0	0	0	0	0,0	13,5	0	0	6,5	0	0	7	0	25	0	0	6,6	10,6	7,8	0	0
YOGURT ENTERO	X	0	7	0	0	7	0	0	0	0	7	0	7	0	0	0	0	0,0	7	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-236
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: ASOC. AGESCON**

MES: Septiembre **AÑO 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA SEMANA							SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g			4	5	6	7	8	9			11	12	13	14	15	16			18	19	20	21	22	23			25	26	27	28	29	30	
GRUPO VERDURAS																																		
ACELGA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	27,3	0	0	0	0	27,3	0	0
AGUACATE	X	0	25,6	0	0	0	0	0	25,6	0	22	0	0	0	0	22	0	0	36,7	0	0	0	25,2	0	11,5	0,0	24,7	0	0	0	24,7	0	0	0
AJO	X	0	5,5	0,9	0,6	0,9	1,1	0,9	1,1	0	5	0,9	0,9	0,8	0,9	0,9	0,6	0	5,2	0,9	0,8	0,9	0,8	0,9	0,9	0,0	5,2	0,8	0,8	1,2	0,8	0,8	0,8	0
ARVEJA VERDE	X	0	69,7	20,8	17,6	6,8	15,1	9,4	0	0	27,2	6,8	6,8	6,8	0	6,8	0	0	35,3	6,8	12,2	0	0	9,5	6,8	0,0	34,5	6,6	9,3	0	12	6,6	0	0
CALABAZA O CALABACIN	X	0	26,3	0	26,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	13,4	0	0	13,4	0	0	0	0
CEBOLLA CABEZONA	X	0	3,1	0	3,1	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0	0	9	0	17	0	10	0	0	7	0	0,0	18,7	0	8,7	8,7	0	1,3	0	0
CEBOLLA COMUN	X	0	32,9	6,1	5,5	3,5	11	3,3	3,5	0	30,6	2,2	6,1	3,5	5,4	8,9	4,5	0	30,4	5	3,4	6,1	4,8	6,1	5	0,0	23,2	4,5	4,5	4,5	2,2	2,2	5,3	0
CILANTRO	X	0	6,1	2,7	1,3	0,7	0,7	0,7	0	0	8,3	0,7	0,8	0,7	1,8	1,8	2,5	0	7,7	0,7	1,8	2,7	0	0,7	1,8	0,0	6,2	0,9	0,8	2,6	0,7	0,7	0,5	0
ESPINACA	X	0	32,6	0	0	0	0	32,6	0	0	10,5	10,5	0	0	0	0	0	0	20,4	0	0	13	0	7,4	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
GUASCAS	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
HABICHUELA	X	0	48,1	16,9	10,4	10,4	0	10,4	0	0	42,4	10,4	10,4	10,4	0	11,2	0	0	21,1	10,4	0	0	0	0	10,7	0,0	38,9	10,2	10,2	0	8,3	10,2	0	0
LAUREL	X	0	0,1	0	0	0	0,1	0	0	0	0,3	0	0,1	0	0,1	0,1	0	0	0,5	0,1	0,1	0,1	0,1	0	0,1	0,0	8,1	0,1	0	0,1	0	7,9	0	0
LECHUGA	X	0	15	0	0	15	0	0	0	0	13,1	0	0	0	0	0	13,1	0	23,4	0	0	0	0	8,4	15	0,0	25	11,4	13,6	0	0	0	0	0
MAIZ DESGRANADO	X	0	5	0	0	0	5	0	0	0	11	0	0	0	0	0	11	0	13	0	0	0	13	0	0	0,0	10,5	0	0	0	0	0	10,5	0
PEPINO COHOMBRO	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17	0	0	0	0	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
PEREJIL	X	0	4,9	1,6	1,3	0	2	0	0	0	2,9	0,9	0	1,6	0	0	0,4	0	16	16	0	0	0	0	0	0,00	1,3	0	0,4	0	0,9	0	0	0
PIMENTON ROJO	X	0	6	0	0	6	0	0	0	0	9	0	0	0	3,3	5,7	0	0	22	0	9,4	3,3	3,3	6	0	0,0	20,5	0	0	9,2	0	8	3,3	0
REMOLACHA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22	0	0	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-236
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: ASOC. AGESCON**

MES: Septiembre **AÑO 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g			4	5	6	7	8	9			11	12	13	14	15	16			18	19	20	21	22	23			25	26	27	28	29	30	
GRUPO VERDURAS																																		
TOMATE CHONTO O MILANO	X	0	26,1	0	5,1	0	9,6	0	11,4	0	82	5,4	42,2	0	20,1	0	14,3	0	88,4	26,4	16,7	14,4	3	7,8	20,1	0,0	16,6	0	13,6	0	0	0	3	0
TOMILLO	X	0	0,4	0,1	0	0,1	0,1	0,1		0	0,4	0,1	0	0	0,1	0,1	0,1	0	0,4	0	0,1	0,1	0,1	0,1	0	0,0	0,4	0,1	0	0,1	0,1	0,1	0	0
ZANAHORIA	X	0	83,5	22,3	10,4	10,4	19,6	10,4	10,4	0	78,6	10,4	10,4	23	24,4	10,4	0	0	68	19,9	13,4	10,4		13,4	10,9	0,0	74,3	10,2	10,2	16,6	10,2	10,2	16,9	0
ARRACACHA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	15	0	0	0	0	15	0	0
PAPA COMUN	X	0	127,1	19,5	43,1	19,5	5,8	39,2	0	0	167	19,5	43	43	19,4	19,5	22,6	0	151,5	19,5	34,4	42,3	30,1	5,7	19,5	0,0	163	42	42,2	18,3	42,2	5,8	12,5	0
PAPA CRIOLLA	X	0	47,2	23,6	0	0	23,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50,3	0	12,7	0	14	23,6	0	0,0	32,5	0	0	23,1	0	0	9,4	0
PLATANO MADURO	X	0	55	0	0	27,5	0	0	27,5	0	82,5	27,5	0	0	27,5	0	27,5	0	55	27,5	0	0	0	0	27,5	0,0	27,2	0	0	0	0	27,2	0	0
PLATANO VERDE	X	0	36,4	0	0	0	16,1	0	20,3	0	12,8	0	0	0	0	0	12,8	0	16,5	0	0	0	0	16,5	0	0,0	12,8	0	0	0	0	0	12,8	0
YUCA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	37,1	0	0	0	0	25,5	11,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	8,9	0	0	0	0	0	8,9	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** — **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** — **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: Agosto — **AÑO: 2023** — **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** — **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA							TERCERA SEMANA							CUARTA SEMANA							SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Lts.			31	1	2	3	4	5			7	8	9	10	11	12			14	15	16	17	18	19			21	22	23	24	25	26	
Grupo ABARROTES																																		
ACEITE DE SOYA		X	0	18	2	2	4,2	3,6	2,7	3,5	0	9,2	0	0,9	1,7	3,7	0,9	2	0	22,4	4,5	2,9	3,6	3,6	3,3	4,5	0	12,3	0	3,6	3,1	1,9	2,1	1,6	0
AJI MOLIDO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ARROZ BLANCO	X		0	105,7	17,6	17,6	17,6	17,6	17,6	17,7	0	91,3	0	17,6	17,6	17,6	17,6	20,9	0	90,5	17,6	6,3	17,6	13,5	17,6	17,9	0	76,7	0	17,6	17,6	17,6	17,6	6,3	0
ARVEJA VERDE SECA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0	0	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ATUN EN AGUA * 1108 GM	_	_	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26	0	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
AVENA MOLIDA	X		0	6,5	6,5	0	0	0	0	0	0	6,5	0	6,5	0	0	0	0	0	6,5	0	0	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
AZUCAR	X		0	14,5	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,5	0	12	0	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	0	14,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	0	12	0	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	0
CANELA MOLIDA	X		0	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0	0,4	0	0	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,15	0	0	0	0	0	0,15	0
CEBADA PERLADA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	0	0	0	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CONCHITAS PASTAS	X		0	6,5	0	0	0	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	0	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CUCHUCO DE MAIZ	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CUCHUCO DE TRIGO	X		0	6,5	0	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ESPAGUETTI PASTA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	0	18	0	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	18	0
FECULA DE MAIZ	X		0	2,5	0	0	0	0	2,5	0	0	0,5	0	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FIDEOS PASTAS	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,5	0	0	0	0	6,5	0	0	11	6,5	0	0	4,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FRIJOL CARGAMANTO SECO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0	0	0	0	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GARBANZO SECO	X		0	11	0	0	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
HARINA DE TRIGO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LECHE CONDENSADA	X		0	2,4	2,4	0	0	0	0	0	0	2,5	0	0	0	0	2,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LENTEJA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0	11	0	0	0	0
MARGARINA	X		0	1,5	0	0,4	0	0	1,1	0	0	6	0	2,3	0	0	3,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MAYONESA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	3,5	0	3,5	0	0	0	0	0	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MIEL DE ABEJAS	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,4	2,4	0	0	0	0	0	0	2,6	0	0	2,6	0	0	0	0
MIGA DE PAN	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0
OREGANO	X		0	0,3	0,1	0	0	0	0	0,2	0	0,5	0	0	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0,1	0	0	0,4	0	0	0,1	0	0,1	0	0	0	0	0	0
PANELA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0
PIMIENTA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SAL DE MESA	X		0	5	0,6	0,7	0,7	0,7	0,6	1,7	0	3	0	0,6	0,4	0,7	0,7	0,6	0	5	0,4	0,6	0,7	0,6	0,7	2	0	4	0	0,7	0,6	0,6	0,7	1,4	0
UVAS PASAS	X		0	2,4	2,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C.** **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERC. JULCAR** **HORTIPULPAS**

MES: Agosto **AÑO: 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN Marque 1000 g	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
				31	1	2	3	4	5			7	8	9	10	11	12			14	15	16	17	18	19			21	22	23	24	25	26	
GRUPO FRUTAS																																		
BANANO	X	0	45,2	0,0	0,0	22,5	0,0	22,7	0,0	0	21,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	22	0,0	23	0,0	0,0	23	0,0	0,0	0,0	0	23	0,0	0,0	0,0	0,0	23	0,0	0
FRESA	X	0	27,6	8	0,0	0,0	0,0	0,0	19,5	0	9,7	0,0	0,0	9,7	0,0	0,0	0,0	0,0	47	27,8	0,0	0,0	0,0	19,2	0,0	0	9	0,0	0,0	9	0,0	0,0	0,0	0
GRANADILLA	X	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
LIMÓN	X	0	3,5	0,0	1,5	1	0,0	1	0,0	0	2,05	0,0	2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	7,5	3	0,0	0,0	1,5	1,5	1,5	0	9,5	0,0	2,5	3,3	0,0	3,2	0,5	0
MANDARINA	X	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	26,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	26,1	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
MANZANA	X	0	64,8	11	0,0	0,0	28,4	0,0	25	0	40,8	0,0	0,0	15	26,0	0,0	0,0	0,0	16	16	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	42	0,0	26	16	0,0	0,0	0,0	0
MANGO	X	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
MELON	X	0	25	25,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	25,2	0,0	0,0	0,0	0,0	25	0,0	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	25	0,0	0,0	25	0,0	0,0	0,0	0
NARANJA	X	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	14	0,0	0,0	14	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	43,3	0,0	0,0	0,0	43,3	0,0	0,0	0
PAPAYA	X	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	25	0,0	25	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	24,5	0,0	24,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0	25,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	25,8	0
PERA	X	0	31,15	0,0	31,15	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	34,7	0,0	0,0	0,0	34,7	0,0	0,0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
PIÑA	X	0	13	7,0	0,0	0,0	0,0	6	0,0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
UCHUVA	X	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	6	0,0	0,0	0,0	0,0	6	0,0	0
UVA ISABELLA	X	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	19,6	0,0	0,0	20	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
GRUPO PULPAS DE FRUTAS																																		
CURUBA	X	0	24	24	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
FEIJOA	X	0	24	0,0	0,0	0,0	0,0	24	0,0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	24	0,0	0,0	0,0	0,0	24	0,0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
FRESA	X	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	24	0,0	0,0	24	0,0	0,0	0,0	0	8,5	0,0	0,0	0,0	0,0	8,5	0,0	0
GUANABANA	X	0	24	0,0	24	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	24	0,0	0,0	0,0	24	0,0	0,0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
GUAYABA	X	0	24	0,0	0,0	0,0	24	0,0	0,0	0	24	0,0	0,0	0,0	24	0,0	0,0	0	24	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	24	0	24	0,0	0,0	0,0	24	0,0	0,0	0
LULO	X	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	24	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	24	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	24	0,0	0,0	24	0,0	0,0	0,0	0
MANGO	X	0	24	0,0	0,0	24	0,0	0,0	0,0	0	24	0,0	0,0	0,0	0,0	24	0,0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
MARACUYA	X	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	24	0,0	0,0	24	0,0	0,0	0,0	0	24	24	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	24	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	24	0
MORA	X	0	24	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	24	0	24	0,0	24	0,0	0,0	0,0	0,0	0	24	0,0	24	0,0	0,0	0,0	0,0	0	33	0,0	24	0,0	0,0	9	0,0	0
TOMATE DE ARBOL	X	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
UVA	X	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	7	0,0	0,0	0,0	0,0	7	0,0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR**

MES: Agosto **AÑO: 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA							TERCERA SEMANA							CUARTA SEMANA							SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Unid.			31	1	2	3	4	5			7	8	9	10	11	12			14	15	16	17	18	19			21	22	23	24	25	26	
Grupo HUEVOS																																			
HUEVOS		X	0	100	0	0	0	0	100	0	0	100	0	0	0	0	100	0	0,0	220	0	110	0	0	110	0	0	110	0	0	0	0	0	110	0
GRUPO POLLO																																			
PECHUGA DE POLLO	X		0	37	0	0	0	37	0	0	0	18,1	0	0	0	18,1	0	0	0,0	40	40	0	0	0	0	0	0	40	0	0	0	40	0	0	0
PIERNA DE POLLO	X		0	40	40	0	0	0	0	0	0	80	0	0	40	0	40	0	0,0	42,5	0	0	0	42,5	0	0	0	40,5	0	40,5	0	0	0	0	0
GRUPO CARNES																																			
CARNE DE CERDO (LOMO)	X		0	34	0	0	0	0	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34	0	0	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CARNE DE CERDO (PIERNA)	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CARNE DE RES CADERA	X		0	34	0	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34	0	0	0	0	0	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CARNE DE RES MOLIDA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	68	0	34	0	0	34	0	0	34	0	0	0	0	0	34	0
CARNE DE RES SOPAS	X		0	3,6	0,9	0,9	0	0,9	0,9		0	4	0	0,9	0,9	0,9	1,3	0	0	3,6	0,9	0,9	0,9	0	0,9	0	0	1,8	0	0	0	0	0,9	0,9	0
MENUDO DE RES	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4,5	0	4,5	0	0	0	0	0
PAJARILLA DE RES	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0	17,5	0	0	0	17,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SOBREBARRIGA	X		0	68	0	0	34	0	0	34	0	34,6	0	0	0	0	0	34,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	68	0	0	34	0	34	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CARLOS ANDRES REYES **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR**

MES: Agosto **AÑO: 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN Marque 1000 g	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
				31	1	2	3	4	5			7	8	9	10	11	12			14	15	16	17	18	19			21	22	23	24	25	26	
GRUPO LACTEOS																																		
CREMA DE LECHE	X	0	4,4	2,2	0	0	0	0	2,2	0	2,2	0	0	2,2	0	0	0	0,0	3,3	0	0	3,3	0	0	0	0	2,2	0	0	0	2,2	0	0	0
HELADO	X	0	10,2	0	0	0	0	0	10,2	0	14	0	6,4	0	7,6	0	0	0,0	8,4	0	0	0	8,4	0	0	0	8,9	0	8,9	0	0	0	0	0
LECHE LIQUIDA	X	0	303	76	75	0	0	76	76	0	324	0	85	85	76	78	0	0,0	327	0	80	85	85	1	76	0	232	0	76	0	75,6	75,6	4,8	0
QUESO DOB. CREMA	X	0	25	0	0	6,5	11	7,5	0	0	7,5	0	0	0	0	0	7,5	0,0	12,5	12,5	0	0	0	0	0	0	13	0	0	6,5	0	0	6,5	0
YOGURT ENTERO	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	7	0	0	0	0,00	7	0	7	0	0	0	0	0	6,4	0	0	0	0	6,4	0	0
				0	0	0	0	0	0			0	0	0	0	0	0			0	0	0	0	0	0			0	0	0	0	0	0	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C.** **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR-PSS-236
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS		Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
			Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR — **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA — **PROVEEDOR:** ASOC. AGESCON

MES: Agosto — **AÑO:** 2023 — **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES — **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA SEMANA							SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g			31	1	2	3	4	5			7	8	9	10	11	12			14	15	16	17	18	19			21	22	23	24	25	26	
GRUPO VERDURAS																																		
ACELGA	X	0	27,4	0	0	0	0	27,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
AGUACATE	X	0	24,8	0	0	0	24,8	0	0	0	25	0	0	0	0	0	25	0	19	0	0	0	0	19	0	0,0	36	0	0	0	24,8	0	11,2	0
AJO	X	0	5,4	0,8	0,8	1,2	0,8	0,8	1	0	4,1	0	0,6	0,9	1	0,8	0,8	0	4,6	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,6	0,0	4	0	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0
ARVEJA VERDE	X	0	34,7	6,7	9,3	0	12	6,7	0	0	48,1	0	17,3	6,7	14,8	9,3	0	0	27	6,7	6,7	6,7	0	6,9	0	0,0	28	0	12	0	0	9,3	6,7	0
CALABAZA O CALABACIN	X	0	12	0	0	12	0	0	0	0	25,5	0	25,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEBOLLA CABEZONA	X	0	18,6	0	8,8	8,4	0	1,4	0	0	2,6	0	2,6	0	0	0	0	0	8,8	0	0	0	0	0	8,8	0,0	15,4	0	9,4	0	0	6	0	0
CEBOLLA COMUN	X	0	23,4	4,6	4,6	4,6	2,2	2,2	5,2	0	26,5	0	5,4	3,5	10,8	3,3	3,5	0	30,1	2,2	6	3,5	5,2	8,7	4,5	0,0	25	0	3,4	6	4,7	6	4,9	0
CILANTRO	X	0	5,9	0,7	0,7	2,6	0,7	0,7	0,5	0	3,8	0	1,3	0,7	0,7	1,1	0	0	8,3	0,7	0,7	0,7	1,8	1,9	2,5	0,0	7	0	1,8	2,6	0	0,8	1,8	0
ESPINACA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0	32	0	0	10	10	0	0	0	0	0	0,0	19,8	0	0	12,6	0	7,2	0	0
GUASCAS	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	3	0	0	0	3	0	0	0
HABICHUELA	X	0	38,2	10,3	10,3	0	7,3	10,3	0	0	31	0	10,3	10,3	0	10,4	0	0	43,5	10,3	10,3	10,3		12,6	0	0,0	10,3	0	0	0	0	0	10,3	0
LAUREL	X	0	0,2	0,1	0	0,1	0	0	0	0	0,3	0	0	0	0,3	0	0	0	0,8	0	0,1	0	0,1	0,6	0	0,0	0,7	0	0,1	0,1	0,1	0	0,4	0
LECHUGA	X	0	25	11,4	13,6	0	0	0	0	0	15,2	0	0	15,2	0	0	0	0	13,4	0	0	0	0	0	13,4	0,0	23	0	0	0	0	8,2	14,8	0
MAIZ DESGRANADO	X	0	10,5	0	0	0	0	0	10,5	0	5	0	0	0	5	0	0	0	10,7	0	0	0	0	0	10,7	0,0	12,5	0	0	0	12,5	0	0	0
PEPINO COHOMBRO	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16,5	0	0	0	0	16,5	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
PEREJIL	X	0	2,3	0	1,25	0	1,05	0	0	0	2,9	0	1,3	0	1,6	0	0	0	2,9	0,9	0	1,6	0	0	0,4	0,00	0	0	0	0	0	0	0	0
PIMENTON ROJO	X	0	20,3	0	0	9,2		7,9	3,2	0	6,3	0	0	6,3	0	0	0	0	8,5	0	0	0	3,2	5,3	0	0,0	21,5	0	9,2	3,2	3,2	5,9	0	0
REMOLACHA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20,1	0	0	20,1	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA **PROVEEDOR:** ASOC. AGESCON

MES: Agosto **AÑO:** 2023 **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g			31	1	2	3	4	5			7	8	9	10	11	12			14	15	16	17	18	19			21	22	23	24	25	26	
GRUPO VERDURAS																																		
TOMATE CHONTO O MILANO	X	0	16,5	0	12,8	0	0	0	3,7	0	25,8	0	5	0	9,4	0	11,4	0	80	5,3	41,4	0	19,7		13,6	0,0	61,1	0	16,4	14,1	3	7,6	20	0
TOMILLO	X	0	0,4	0,1	0	0,1	0,1	0,1	0	0	0,2	0	0	0	0,1	0,1	0	0	0,4	0,1	0	0	0,1	0,1	0,1	0,0	0,4	0	0,1	0,1	0,1	0,1	0	0
ZANAHORIA	X	0	74,7	10,3	10,3	16,6	10,3	10,3	16,9	0	60,5	0	10,3	10,3	19,2	10,3	10,4	0	77,6	10,3	10,3	22,7	24	10,3		0,0	47	0	13,2	10,3		13,2	10,3	0
ARRACACHA	X	0	14,8	0	0	0	0	14,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAPA COMUN	X	0	164	42,4	42,4	18,4	42,4	5,6	12,8	0	106	0	42,4	19,2	5,7	38,7	0	0	164	19,2	42,4	42,4	19,1	19,2	21,7	0,0	127	0	29,9	41,5	29,5	5,6	20,5	0
PAPA CRIOLLA	X	0	32,5	0	0	23,1	0	0	9,4	0	23,5	0	0	0	23,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	49,6	0	12,5	0	13,8	23,3	0	0
PLATANO MADURO	X	0	28	0	0	0	0	28	0	0	54,2	0	0	27	0	0	27,2	0	81	27	0	0	27	0	27	0,0	27,5	0	0	0	0	0	27,5	0
PLATANO VERDE	X	0	12,5	0	0	0	0	0	12,5	0	35,8	0	0	0	15,9	0	19,9	0	12,5	0	0	0	0	0	12,5	0,0	16	0	0	0	0	16	0	0
YUCA	X	0	11,5	0	0	0	0	0	11,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36,6	0	0	0	0	25,1	11,5	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO:** C.C. **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 1012354341 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** | **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** | **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: Agosto **AÑO:2023** | **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** | **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g	Lts.			28	29	30	31	1	2			4	5	6	7	8	9																	
Grupo ABARROTES																																			
ACEITE DE SOYA		X	0	16,7	2	2	4,2	3,6	2,7	2,2	0								0							0								0
AJI MOLIDO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0								0							0								0
ARROZ BLANCO	X		0	106	17,6	17,6	17,6	17,6	17,6	18	0								0							0								0
ARVEJA VERDE SECA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0								0							0								0
ATUN EN AGUA * 1108 GM	_	_	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0							0								0
AVENA MOLIDA	X		0	6,5	6,5	0	0	0	0	0	0								0							0								0
AZUCAR	X		0	14,5	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,5	0								0							0								0
CANELA MOLIDA	X		0	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0								0							0								0
CEBADA PERLADA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0								0							0								0
CONCHITAS PASTAS	X		0	6,5	0	0	0	6,5	0	0	0								0							0								0
CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0								0							0								0
CUCHUCO DE MAIZ	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0								0							0								0
CUCHUCO DE TRIGO	X		0	6,5	0	6,5	0	0	0	0	0								0							0								0
ESPAGUETTI PASTA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0								0							0								0
FECULA DE MAIZ	X		0	2,5	0	0	0	0	2,5	0	0								0							0								0
FIDEOS PASTAS	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0								0							0								0
FRIJOL CARGAMANTO SECO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0								0							0								0
GARBANZO SECO	X		0	11	0	0	11	0	0	0	0								0							0								0
HARINA DE TRIGO	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0								0							0								0
LECHE CONDENSADA	X		0	2,5	2,5	0	0	0	0	0	0								0							0								0
LENTEJA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0								0							0								0
MARGARINA	X		0	1,5	0	0,4	0	0	1,1	0	0								0							0								0
MAYONESA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0								0							0								0
MIEL DE ABEJAS	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0								0							0								0
MIGA DE PAN	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0								0							0								0
OREGANO	X		0	0,2	0,1	0	0	0	0	0,1	0								0							0								0
PANELA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0								0							0								0
PIMIENTA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0								0							0								0
SAL DE MESA	X		0	4	0,6	0,7	0,7	0,7	0,6	0,7	0								0							0								0
UVAS PASAS	X		0	2,4	2,4	0	0	0	0	0	0								0							0								0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERC. JULCAR HORTIPULPAS**

MES: Agosto **AÑO:2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN Marque 1000 g	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
				28	29	30	31	1	2			4	5	6	7	8	9																	
GRUPO FRUTAS																																		
BANANO	X	0	45,1	0	0	22,5	0	22,6	0	0								0,0								0								0
FRESA	X	0	27,2	8	0	0	0	0	19,1	0								0,0								0								0
GRANADILLA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0,0								0								0
LIMÓN	X	0	3,6	0	1,5	1	0	1,1	0	0								0,0								0								0
MANDARINA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0,0								0								0
MANZANA	X	0	65	12	0	0	28,4	0	25	0								0,0								0								0
MANGO	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0,0								0								0
MELON	X	0	25,5	25,5	0	0	0	0	0	0								0,0								0								0
NARANJA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0,0								0								0
PAPAYA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0,0								0								0
PERA	X	0	34	0	34	0	0	0	0	0								0,0								0								0
PIÑA	X	0	12,7	7,0	0	0	0	5,7	0	0								0,0								0								0
UCHUVA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0,0								0								0
UVA ISABELLA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0,0								0								0
GRUPO PULPAS DE FRUTAS																																		
CURUBA	X	0	24	24	0	0	0	0	0	0								0								0								0
FEIJOA	X	0	24	0	0	0	0	24	0	0								0								0								0
FRESA	X	0	24	0	0	24	0	0	0	0								0								0								0
GUANABANA	X	0	24	0	24	0	0	0	0	0								0								0								0
GUAYABA	X	0	24	0	0	0	24	0	0	0								0								0								0
LULO	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0								0								0
MANGO	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0								0								0
MARACUYA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0								0								0
MORA	X	0	24	0	0	0	0	0	24	0								0								0								0
TOMATE DE ARBOL	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0								0								0
UVA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0								0								0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR**

MES: Agosto **AÑO:2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA							TERCERA SEMANA							CUARTA SEMANA							SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO																DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Unid.			28	29	30	31	1	2			4	5	6	7	8	9																
Grupo HUEVOS																																		
HUEVOS		X	0	106	0	0	0	0	106	0	0								0,0							0								0
GRUPO POLLO																																		
PECHUGA DE POLLO	X		0	37	0	0	0	37	0	0	0								0,0							0								0
PIERNA DE POLLO	X		0	40	40	0	0	0	0	0	0								0,0							0								0
GRUPO CARNES																																		
CARNE DE CERDO (LOMO)	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0								0							0								0
CARNE DE CERDO (PIERNA)	X		0	34	0	0	0	0	34	0	0								0							0								0
CARNE DE RES CADERA	X		0	34	0	34	0	0	0	0	0								0							0								0
CARNE DE RES MOLIDA	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0								0							0								0
CARNE DE RES SOPAS	X		0	4	0,9	0,3	0	0,9	1,9	0	0								0							0								0
MENUDO DE RES	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0								0							0								0
PAJARILLA DE RES	X		0	0	0	0	0	0	0	0	0								0							0								0
SOBREBARRIGA	X		0	68,2	0	0	34	0	0	34,2	0								0							0								0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C.** **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-236
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CARLOS ANDRES REYES **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR**

MES: Agosto **AÑO: 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN Marque 1000 g	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
				28	29	30	31	1	2			4	5	6	7	8	9																	
GRUPO LACTEOS																																		
CREMA DE LECHE	X	0	4,4	2,2	0	0	0	0	2,2	0								0,0								0								0
HELADO	X	0	7,3	0	0	0	0	0	7,3	0								0,0								0								0
LECHE LIQUIDA	X	0	306	76	74,6	0	0	75,6	79,8	0								0,0								0								0
QUESO DOB. CREMA	X	0	23,5	0	0	6,5	10,6	6,4	0	0								0,0								0								0
YOGURT ENTERO	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0,00								0								0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C.** **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** — **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** — **PROVEEDOR: ASOC. AGESCON**

MES: Agosto — **AÑO:2023** — **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** — **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA SEMANA							SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g			28	29	30	31	1	2			4	5	6	7	8	9											21	22	23	24	25	26	
GRUPO VERDURAS																																		
ACELGA	X	0	27,4	0	0	0	0	27,4	0	0								0								0,0	0							0
AGUACATE	X	0	24,5	0	0	0	24,5	0	0	0								0								0,0	36				24,8		11,2	0
AJO	X	0	5,3	0,8	0,8	1,2	0,8	0,8	0,9	0								0								0,0	4		0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0
ARVEJA VERDE	X	0	35,2	6,7	9,3	0	12,5	6,7	0	0								0								0,0	28		12			9,3	6,7	0
CALABAZA O CALABACIN	X	0	13	0	0	13	0	0	0	0								0								0,0	0							0
CEBOLLA CABEZONA	X	0	18,7	0	8,8	8,4	0	1,5	0	0								0								0,0	15,4		9,4			6		0
CEBOLLA COMUN	X	0	23,5	4,6	4,6	4,6	2,2	2,2	5,3	0								0								0,0	25		3,4	6	4,7	6	4,9	0
CILANTRO	X	0	5,92	0,7	0,7	2,6	0,7	0,7	0,52	0								0								0,0	7		1,8	2,6		0,8	1,8	0
ESPINACA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0								0,0	19,8			12,6		7,2		0
GUASCAS	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0								0,0	3				3			0
HABICHUELA	X	0	38,2	10,3	10,3	0	7,3	10,3	0	0								0								0,0	10,3						10,3	0
LAUREL	X	0	0,2	0,1	0	0,1	0	0	0	0								0								0,0	0,7		0,1	0,1	0,1		0,4	0
LECHUGA	X	0	25	11,4	13,6	0	0	0	0	0								0								0,0	23					8,2	14,8	0
MAIZ DESGRANADO	X	0	10,6	0	0	0	0	0	10,6	0								0								0,0	12,5				12,5			0
PEPINO COHOMBRO	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0								0,0	0							0
PEREJIL	X	0	1,2	0	0,4	0	0,8	0	0	0								0								0,00	0							0
PIMENTON ROJO	X	0	21	0	0	9,2	0	7,9	3,9	0								0								0,0	21,5		9,2	3,2	3,2	5,9		0
REMOLACHA	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0								0								0,0	0							0

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA **PROVEEDOR:** ASOC. AGESCON

MES: Agosto **AÑO:** 2023 **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA SEMANA							SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g			28	29	30	31	1	2			4	5	6	7	8	9											21	22	23	24	25	26	
GRUPO VERDURAS																																		
TOMATE CHONTO O MILANO	X	0	15,8	0	12,8	0	0	0	3	0								0								0,0	61,1		16,4	14,1	3	7,6	20	0
TOMILLO	X	0	0,4	0,1	0	0,1	0,1	0,1	0	0								0								0,0	0,4		0,1	0,1	0,1	0,1		0
ZANAHORIA	X	0	74,6	10,3	10,3	16,6	10,3	10,3	16,8	0								0								0,0	47		13,2	10,3		13,2	10,3	0
ARRACACHA	X	0	14,8	0	0	0	0	14,8	0	0								0								0,0	0							0
PAPA COMUN	X	0	140,5	19,2	42,4	18,4	42,4	5,6	12,5	0								0								0,0	127		29,9	41,5	29,5	5,6	20,5	0
PAPA CRIOLLA	X	0	32,3	0	0	23,1	0	0	9,2	0								0								0,0	49,6		12,5		13,8	23,3		0
PLATANO MADURO	X	0	27,7	27,7	0	0	0	0	0	0								0								0,0	27,5						27,5	0
PLATANO VERDE	X	0	12,4	0	0	0	0	0	12,4	0								0								0,0	16					16		0
YUCA	X	0	11,5	0	0	0	0	0	11,5	0								0								0,0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO:** C.C. **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 1012354341 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** — **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** — **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: JULIO — **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** — **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g	Lts.			26	27	28	29	30	1			3	4	5	6	7	8			10	11	12	13	14	15			17	18	19	20	21	22	
Grupo ABARROTES																																			
ACEITE DE SOYA		X	0	16,5	4,6	3,5	3	1,8	2	1,6	0	14,3		2	4,1	3,5	2,6	2,1	0	10,7	2	0,8	1,6	3,5	0,8	2	0	20	4,5	2,9	3,6		3,3	5,7	0
AJI MOLIDO	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
ARROZ BLANCO	X		0	87,1	13	17	17	17	17	6,1	0	85,1		17	17	17	17	17,1	0	102	17	17	17	17	17	17	0	76,7	17,6	6,3	17,6		17,6	17,6	0
ARVEJA VERDE SECA	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
ATUN EN AGUA * 1108 GM	_	_	0	0							0	0							0	27,3		27,3					0	0							0
AVENA MOLIDA	X		0	0							0	0							0	6,5		6,5					0	6,5			6,5				0
AZUCAR	X		0	13,8	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	0	11,5		2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	0	13,8	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	0	12	2,4	2,4	2,4		2,4	2,4	0
CANELA MOLIDA	X		0	0,3						0,3	0	0,3					0,3		0	0,3			0,3				0	0							0
CEBADA PERLADA	X		0	0							0	0							0	0							0	6,5					6,5		0
CONCHITAS PASTAS	X		0	0							0	6,1				6,1			0	6,5	6,5						0	0							0
CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	X		0	0							0	0							0	6,1			6,1				0	0							0
CUCHUCO DE MAIZ	X		0	6,1	6,1						0	0							0	0							0	0							0
CUCHUCO DE TRIGO	X		0	0							0	6,1		6,1					0	0							0	0							0
ESPAGUETTI PASTA	X		0	17						17	0	0							0	0							0	18		18					0
FECULA DE MAIZ	X		0	0							0	2,2					2,2		0	0,3			0,3				0	0							0
FIDEOS PASTAS	X		0	4	4						0	0							0	6,5					6,5		0	6,5	6,5						0
FRIJOL CARGAMANTO SECO	X		0	0							0	0							0	10,5						10,5	0	0							0
GARBANZO SECO	X		0	0							0	10,3			10,3				0	0							0	0							0
HARINA DE TRIGO	X		0	0							0	0							0	0,5					0,5		0	0							0
LECHE CONDENSADA	X		0	0							0	0							0	2,5					2,5		0	0							0
LENTEJA	X		0	10,3			10,3				0	0							0	0							0	0							0
MARGARINA	X		0	0							0	1,4		0,3					0	5,6		2,2			3,4		0	0							0
MAYONESA	X		0	0							0	0							0	4,9	1,6	3,3					0	2			2				0
MIEL DE ABEJAS	X		0	2,2			2,2				0	0							0	0							0	2,6	2,6						0
MIGA DE PAN	X		0	1,6						1,6	0	0							0	0							0	3,4		1,7			1,7		0
OREGANO	X		0	0,1		0,1					0	0,1						0,1	0	0,15			0,1				0	0,2		0,1			0,1		0
PANELA	X		0	1,9						1,9	0	0							0	0							0	0							0
PIMIENTA	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
SAL DE MESA	X		0	3,8	0,6	0,7	0,6	0,6	0,7	0,6	0	3,1		0,7	0,7	0,7			1	3,6	0,7	0,5	0,4	0,7	0,7	0,6	0	3	0,4	0,6	0,7		0,7	0,6	0
UVAS PASAS	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: JULIO **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							SALDO MES
	Marque con una X			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
	DÍA CALENDARIO				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g	Lts.			26	27	28	29	30	1			3	4	5	6	7	8			10	11	12	13	14	15			17	18	19	20	21	22	
Grupo ABARROTES																																			

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: JULIO **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							SALDO MES
	Marque con una X			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Lts.			26	27	28	29	30	1			3	4	5	6	7	8			10	11	12	13	14	15			17	18	19	20	21	22	
Grupo ABARROTES																																			

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: JULIO **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							SALDO MES
	Marque con una X			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Lts.			26	27	28	29	30	1			3	4	5	6	7	8			10	11	12	13	14	15			17	18	19	20	21	22	
Grupo ABARROTES																																		
RESPONSABLE DILIGENCIAMIENTO:																																		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERC. JULCAR** **HORTIPULPAS**

MES: JULIO **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA							SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
	Marque			DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g			26	27	28	29	30	1			3	4	5	6	7	8			10	11	12	13	14	15			17	18	19	20	21	22	
GRUPO FRUTAS																																	
BANANO	X	0	26					26		0	43,6			21,8		21,8		0,0	23		23					0	22,5			22,5				0
FRESA	X	0	8,4			8,4				0	18,4						18,4	0,0	26,8	18,4		8,4				0	47,3	27,8				19,5		0
GRANADILLA	X	0	0							0	0							0,0	0							0	0							0
LIMÓN	X	0	10,3	1,4	2,4	2,9		3,1	0,5	0	3,3		1	1		1,0		0,0	3,6		1,5		2,1			0	6,5	3				1,5	2	0
MANDARINA	X	0	0							0	0							0,0	0							0	30,3						30,3	0
MANZANA	X	0	40,5		25,1	15,4				0	51,5				27,4		24	0,0	40			14,2		25,8		0	17,7	17,7						0
MANGO	X	0	0							0	0							0,0	0							0	0							0
MELON	X	0	26			26				0	0							0,0	26				26			0	0							0
NARANJA	X	0	0							0	0							0,0	12			12				0	0							0
PAPAYA	X	0	27,6						27,6	0	0							0,0	24						24	0	24,3		24,3					0
PERA	X	0	55,2	25,2			30			0	34,7		35					0,0	0							0	0							0
PIÑA	X	0	0							0	5,4					5		0,0	0							0	0							0
UCHUVA	X	0	7					7		0	0							0,0	0							0	0							0
UVA ISABELLA	X	0	0							0	0							0,0	19,5			19,5				0	0							0
GRUPO PULPAS DE FRUTAS																																	
CURUBA	X	0	0							0	0							0	0							0	0							0
FEIJOA	X	0	0							0	23					23		0	23			23				0	24					24		0
FRESA	X	0	9					9		0	0							0	0							0	24			24				0
GUANABANA	X	0	0							0	23		23					0	0							0	0							0
GUAYABA	X	0	23				23			0	23				23			0	23				23			0	24						24	0
LULO	X	0	23			23				0	0							0	23						23	0	0							0
MANGO	X	0	0							0	23			23				0	23					23		0	0							0
MARACUYA	X	0	23						23	0	0							0	0							0	24	24						0
MORA	X	0	32		23			9		0	23						23	0	23		23					0	24		24					0
TOMATE DE ARBOL	X	0	23	23						0	0							0	23	23						0	0							0
UVA	X	0	7					7		0	0							0	0							0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** | **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** | **PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR**

MES: JULIO | **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** | **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA							TERCERA SEMANA							CUARTA SEMANA							SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO																DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Unid.			26	27	28	29	30	1			3	4	5	6	7	8			10	11	12	13	14	15			17	18	19	20	21	22	
Grupo HUEVOS																																			
HUEVOS		X	0	106						106	0	95,3					95,3		0,0	96					96		0	218,2		109,1			109,1		0
GRUPO POLLO																																			
PECHUGA DE POLLO	X		0	38,1				38,1			0	35,4				35,4			0,0	18				18			0	37	37						0
PIERNA DE POLLO	X		0	38,2		38,2					0	0							0,0	76,4			38,2		38,2		0	0							0
GRUPO CARNES																																			
CARNE DE CERDO (LOMO)	X		0	0							0	32,7					32,7		0	0							0	34			34				0
CARNE DE CERDO (PIERNA)	X		0	33,8	33,8						0	0							0	0							0	0							0
CARNE DE RES CADERA	X		0	0							0	32,7		32,7					0	0							0	34						34	0
CARNE DE RES MOLIDA	X		0	33,9						33,9	0	0							0	0							0	67,8		33,9			33,9		0
CARNE DE RES SOPAS	X		0	2,7	0,9				0,9	0,9	0	2,7		0,9		0,9	0,9		0	4,5	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9		0	3,6	0,9	0,9	0,9		0,9		0
MENUDO DE RES	X		0	4		4					0	0							0	0							0	0							0
PAJARILLA DE RES	X		0	0							0	0							0	17				17			0	0							0
SOBREBARRIGA	X		0	65,4			32,7		32,7		0	65,4			32,7			32,7	0	65,4	32,7					32,7	0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

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

Código: FOR-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CARLOS ANDRES REYES **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR**

MES: JULIO **AÑO: 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA							SALDO MES
	Marque		CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
	1000 g			DÍA CALENDARIO 26	27	28	29	30	1			DÍA CALENDARIO 3	4	5	6	7	8			DÍA CALENDARIO 10	11	12	13	14	15			DÍA CALENDARIO 17	18	19	20	21	22	
GRUPO LACTEOS																																		
CREMA DE LECHE	X	0	2,2				2,2			0	1,7						1,7	0,0	4,4	2,3						0	3,3			3,3				0
HELADO	X	0	10,4		10,4					0	6,2						6,2	0,0	12,4		6,2		6,2			0	0							0
LECHE LIQUIDA	X	0	300	74	74		74	74	4	0	218,3		72,1			73,1	73,1	0,0	386	73,1	82,1	82,1	73,1	75,6		0	240,3		79,1	84,6		1	75,6	0
QUESO DOB. CREMA	X	0	12,7			6,3			6,4	0	22,8			6,3	10,3	6,2		0,0	7,5						7,5	0	10,6	10,6						0
YOGURT ENTERO	X	0	6,2					6,2		0	0							0,00	7,3			7,3				0	7		7					0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-236
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** — **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** — **PROVEEDOR: ASOC. AGESCON**

MES: JULIO — **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** — **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)		PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA SEMANA								SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S		
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								
	1000 g	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	26	27	28	29	30		SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	3	4	5	6	7	8	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	10	11	12	13	14	15	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	17	18	19	20	21	22	
GRUPO VERDURAS																																	
ACELGA	X	0	0,0							0	26,5					26,5		0	0							0,0	0,0							0
AGUACATE	X	0	34,6				23,9		10,7	0	23,9				23,9			0	24						24	0,0	19,7					19,7		0
AJO	X	0	4,7	0,8	0,8	0,8	0,7	0,8	0,8	0	4,4		0,8	1,2	0,8	0,8	0,8	0	5,5	0,8	0,5	0,9	1	0,8	1,5	0,0	3,8	0,8	0,8	0,8		0,8	0,6	0
ARVEJA VERDE	X	0	33,6	6,5	11,6			9	6,5	0	27,0		9		11,6	6,5		0	66,3	19,8	16,7	6,5	14,3	9		0,0	26,8	6,7	6,7	6,7		6,7		0
CALABAZA O CALABACIN	X	0	0,0							0	11,2			11,2				0	25,5		25,5					0,0	0,0							0
CEBOLLA CABEZONA	X	0	14,8		9			5,8		0	17,7		8,4	8,1		1,2		0	3		3					0,0	8,8						8,8	0
CEBOLLA COMUN	X	0	29,0	4,8	3,2	5,8	4,6	5,8	4,8	0	18,1		4,4	4,4	2,1	2,1	5,1	0	31,4	5,8	5,2	3,4	10,4	3,2	3,4	0,0	24,8	2,2	6	3,5		8,7	4,4	0
CILANTRO	X	0	7,3	0,7	1,7	2,5		0,7	1,7	0	5,1		0,7	2,5	0,7	0,7	0,5	0	6	2,5	1,3	0,7	0,7	0,8		0,0	6,4	0,7	0,7	0,7		1,8	2,5	0
ESPINACA	X	0	19,1			12,2		6,9		0	0,0							0	30,9					30,9		0,0	9,9	9,9						0
GUASCAS	X	0	3,0				3			0	0,0							0	0							0,0	0,0							0
HABICHUELA	X	0	20,0	9					11	0	26,9		9,9		7,1	9,9		0	46	16,1	9,9	9,9		10,1		0,0	41,2	10,3	10,3	10,3		10,3		0
LAUREL	X	0	0,5	0,1	0,1	0,1	0,1		0,1	0	0,1			0,1				0	0,5				0,5			0,0	0,2		0,1			0,1		0
LECHUGA	X	0	22,1					7,9	14,2	0	13,1		13,1					0	14,5			14,5				0,0	13,0						13	0
MAIZ DESGRANADO	X	0	12,0				12			0	10,0						10	0	4,7				4,7			0,0	10,5						10,5	0
PEPINO COHOMBRO	X	0	0,0							0	0,0							0	0							0,0	16,4					16,4		0
PEREJIL	X	0	2,0	2						0	1,2		0,3		0,9			0	4,3	1,5	1,2		1,6			0,00	2,9	0,9		1,6			0,4	0
PIMENTON ROJO	X	0	20,6		8,9	3,1	3,1	5,5		0	19,6			8,9		7,6	3,1	0	6			6				0,0	5,2					5,2		0
REMOLACHA	X	0	0,0							0	0,0							0	0							0,0	19,6			19,6				0

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-236
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: ASOC. AGESCON**

MES: JULIO **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA							SEGUNDA SEMANA							TERCERA SEMANA							CUARTA SEMANA SEMANA							SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g			26	27	28	29	30				3	4	5	6	7	8			10	11	12	13	14	15			17	18	19	20	21	22	
GRUPO VERDURAS																																		
TOMATE CHONTO O MILANO	X	0	83,9	25	15,8	13,7	2,9	7,4	19,1	0	15,2		12,3				2,9	0	25		4,8		9,1		11,1	0,0	59,5	5,3	41,4				12,8	0
TOMILLO	X	0	0,4		0,1	0,1	0,1	0,1		0	0,3			0,1	0,1	0,1		0	0,2	0,1			0,1			0,0	0,3	0,1				0,1	0,1	0
ZANAHORIA	X	0	64,3	18,9	12,8	9,9		12,8	9,9	0	62,1		9,9	16	9,9	10	16,3	0	79,4	21,2	9,9	9,9	18,6	9,9	9,9	0,0	53,6	10,3	10,3	22,7		10,3		0
ARRACACHA	X	0	0,0							0	14,3					14,3		0	0							0,0	0,0							0
PAPA COMUN	X	0	139,9	18,6	28,8	40,1	28,4	5,4	18,6	0	117,1		40,9	17,8	40,9	5,4	12	0	120,8	18,6	40,9	18,6	5,5	37,2		0,0	150,0	19,2	42,4	42,4		19,2	26,8	0
PAPA CRIOLLA	X	0	47,6		12		13,3	22,3		0	31,1			22,3			8,8	0	44,6	22,3			22,3			0,0	0,0							0
PLATANO MADURO	X	0	26,0						26	0	26,0					26		0	52			26			26	0,0	54,0	27					27	0
PLATANO VERDE	X	0	41,4	26				15,4		0	11,9						11,9	0	34,7				15,4		19,3	0,0	14,0						14	0
YUCA	X	0	0,0							0	11,1						11,1	0	0							0,0	36,6					25,1	11,5	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** — **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** — **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: JULIO — **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** — **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Lts.			24	25	26	27	28	29			31	1	2	3	4	5																
Grupo ABARROTES																																		
ACEITE DE SOYA		X	0	17	4,7	3,6	3,1	1,9	2,1	1,6	0	18							18	0							0	0						0
AJI MOLIDO	X		0	0							0	0							0	0							0	0						0
ARROZ BLANCO	X		0	90,3	13,5	17,6	17,6	17,6	17,6	6,4	0	105,7							105,7	0							0	0						0
ARVEJA VERDE SECA	X		0	0							0	0							0	0							0	0						0
ATUN EN AGUA * 1108 GM	_	_	0	0							0	0							0	0							0	0						0
AVENA MOLIDA	X		0	0							0	6,5							6,5	0							0	0						0
AZUCAR	X		0	14,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	0	14,5							14,5	0							0	0						0
CANELA MOLIDA	X		0	0,4						0,4	0	0,5							0,5	0							0	0						0
CEBADA PERLADA	X		0	0							0	0							0	0							0	0						0
CONCHITAS PASTAS	X		0	0							0	6,5							6,5	0							0	0						0
CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	X		0	0							0	0							0	0							0	0						0
CUCHUCO DE MAIZ	X		0	6,3	6,3						0	0							0	0							0	0						0
CUCHUCO DE TRIGO	X		0	0							0	6,5							6,5	0							0	0						0
ESPAGUETTI PASTA	X		0	17,6						17,6	0	0							0	0							0	0						0
FECULA DE MAIZ	X		0	0							0	2,5							2,5	0							0	0						0
FIDEOS PASTAS	X		0	4,5	4,5						0	0							0	0							0	0						0
FRIJOL CARGAMANTO SECO	X		0	0							0	0							0	0							0	0						0
GARBANZO SECO	X		0	0							0	11							11	0							0	0						0
HARINA DE TRIGO	X		0	0							0	0							0	0							0	0						0
LECHE CONDENSADA	X		0	0							0	2,4							2,4	0							0	0						0
LENTEJA	X		0	10,7			10,7				0	0							0	0							0	0						0
MARGARINA	X		0	0							0	1,5							0	0							0	0						0
MAYONESA	X		0	0							0	0							0	0							0	0						0
MIEL DE ABEJAS	X		0	2,3			2,3				0	0							0	0							0	0						0
MIGA DE PAN	X		0	1,7						1,7	0	0							0	0							0	0						0
OREGANO	X		0	0,1		0,1					0	0,3							0,3	0							0	0						0
PANELA	X		0	1,9						1,9	0	0							0	0							0	0						0
PIMIENTA	X		0	0							0	0							0	0							0	0						0
SAL DE MESA	X		0	3,8	0,6	0,7	0,6	0,6	0,7	0,6	0	5							5	0							0	0						0
UVAS PASAS	X		0	0							0	2,4							2,4	0							0	0						0

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: JULIO **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							SALDO MES
	Marque con una X			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Lts.			24	25	26	27	28	29			31	1	2	3	4	5																
Grupo ABARROTES																																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: JULIO **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							SALDO MES
	Marque con una X			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Lts.			24	25	26	27	28	29			31	1	2	3	4	5																
Grupo ABARROTES																																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: JULIO **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							SALDO MES
	Marque con una X			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Lts.			24	25	26	27	28	29			31	1	2	3	4	5																
Grupo ABARROTES																																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERC. JULCAR** **HORTIPULPAS**

MES: JULIO **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque 1000 g)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA							SEGUNDA SEMANA							TERCERA SEMANA							CUARTA SEMANA							SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
				24	25	26	27	28	29			31	1	2	3	4	5																
GRUPO FRUTAS																																	
BANANO	X	0	25,3					25,3		0	40							40,0	0							0	0							0
FRESA	X	0	10			10				0	27,6	8						19,5	0							0	0							0
GRANADILLA	X	0	0							0	0							0,0	0							0	0							0
LIMÓN	X	0	10,7	1,5	2,5	3		3,2	0,5	0	3,1							3,1	0							0	0							0
MANDARINA	X	0	0							0	0							0,0	0							0	0							0
MANZANA	X	0	42		26	16				0	47,8	11						36,4	0							0	0							0
MANGO	X	0	0							0	0							0,0	0							0	0							0
MELON	X	0	25,6			25,6				0	25	25,0						0,0	0							0	0							0
NARANJA	X	0	0							0	0							0,0	0							0	0							0
PAPAYA	X	0	27,6						27,6	0	0							0,0	0							0	0							0
PERA	X	0	58,1	26,1			32			0	31,15							31,2	0							0	0							0
PIÑA	X	0	0							0	13	7,0						6,0	0							0	0							0
UCHUVA	X	0	6					6		0	0							0,0	0							0	0							0
UVA ISABELLA	X	0	0							0	0							0,0	0							0	0							0
GRUPO PULPAS DE FRUTAS																																	
CURUBA	X	0	0							0	24	24						0	0							0	0							0
FEIJOA	X	0	0							0	24							24	0							0	0							0
FRESA	X	0	9					9		0	0							0	0							0	0							0
GUANABANA	X	0	0							0	24							24	0							0	0							0
GUAYABA	X	0	24				24			0	24							24	0							0	0							0
LULO	X	0	24			24				0	0							0	0							0	0							0
MANGO	X	0	0							0	24							24	0							0	0							0
MARACUYA	X	0	24						24	0	0							0	0							0	0							0
MORA	X	0	33		24			9		0	24							24	0							0	0							0
TOMATE DE ARBOL	X	0	24	24						0	0							0	0							0	0							0
UVA	X	0	7					7		0	0							0	0							0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** — **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** — **PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR**

MES: JULIO — **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** — **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO																DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Unid.			24	25	26	27	28	29			31	1	2	3	4	5																	
Grupo HUEVOS																																			
HUEVOS		X	0	110						110	0	100							100,0	0							0	0							0
GRUPO POLLO																																			
PECHUGA DE POLLO	X		0	38				38			0	37							37,0	0							0	0							0
PIERNA DE POLLO	X		0	40		40					0	40	40						0,0	0							0	0							0
GRUPO CARNES																																			
CARNE DE CERDO (LOMO)	X		0	40	40						0	34							34	0							0	0							0
CARNE DE CERDO (PIERNA)	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
CARNE DE RES CADERA	X		0	0							0	34							34	0							0	0							0
CARNE DE RES MOLIDA	X		0	40						40	0	0							0	0							0	0							0
CARNE DE RES SOPAS	X		0	2,7	0,9				0,9	0,9	0	3,6	0,9						0	0							0	0							0
MENUDO DE RES	X		0	5		5					0	0							0	0							0	0							0
PAJARILLA DE RES	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
SOBREBARRIGA	X		0	68			34		34		0	68							68	0							0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C.** **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-236	
Versión: 1	
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019	
Página: 1 de 3	

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CARLOS ANDRES REYES **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR**

MES: JULIO **AÑO: 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
	Marque			DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g			24	25	26	27	28	29			31	1	2	3	4	5																	
GRUPO LACTEOS																																		
CREMA DE LECHE	X	0	2,2				2,2			0	4,4	2,2						2,2	0							0	0							0
HELADO	X	0	6,4			6,4				0	10,2							10,2	0							0	0							0
LECHE LIQUIDA	X	0	310	76	76		75,6	75,6	6,8	0	230	76						154,0	0							0	0							0
QUESO DOB. CREMA	X	0	15		7,5				7,5	0	15							15,0	0							0	0							0
YOGURT ENTERO	X	0	7					7		0	0							0,00	0							0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-236
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** — **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** — **PROVEEDOR: ASOC. AGESCON**

MES: JULIO — **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** — **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA							SEGUNDA SEMANA							TERCERA SEMANA							CUARTA SEMANA SEMANA							SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
				L	M	MC	J	V	S		L	M	MC	J	V	S		L	M	MC	J	V	S		L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO						
	1000 g	SALDO SEMANA ANTERIOR		24	25	26	27	28	29	SALDO SEMANA ANTERIOR	31	1	2	3	4	5	SALDO SEMANA ANTERIOR							SALDO SEMANA ANTERIOR							
GRUPO VERDURAS																															
ACELGA	X	0	0,0							0	20						20	0						0,0	0						0
AGUACATE	X	0	36,0				24,8		11,2	0	20,2						20,2	0						0,0	0						0
AJO	X	0	5,0	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	1	0	3,6	0,8					2,8	0						0,0	0						0
ARVEJA VERDE	X	0	34,7	6,7	12			9,3	6,7	0	25,5	6,7	9,3				9,5	0						0,0	0						0
CALABAZA O CALABACIN	X	0	0,0							0	12						12	0						0,0	0						0
CEBOLLA CABEZONA	X	0	15,4		9,4			6		0	17,4						0	0						0,0	0						0
CEBOLLA COMUN	X	0	29,9	4,9	3,4	6	4,7	6	4,9	0	15	4,6					10,4	0						0,0	0						0
CILANTRO	X	0	7,6	0,7	1,8	2,6		0,7	1,8	0	5,45						0	0						0,0	0						0
ESPINACA	X	0	22,0			12,6		9,4		0	0						0	0						0,0	0						0
GUASCAS	X	0	3,0				3			0	0						0	0						0,0	0						0
HABICHUELA	X	0	20,6	10,3					10,3	0	34,6	10,3					24,3	0						0,0	0						0
LAUREL	X	0	0,4	0,1	0,1	0,1			0,1	0	0,5	0,1					0,4	0						0,0	0						0
LECHUGA	X	0	23,0					8,2	14,8	0	25	11,4					13,6	0						0,0	0						0
MAIZ DESGRANADO	X	0	12,5				12,5			0	10,5						10,5	0						0,0	0						0
PEPINO COHOMBRO	X	0	0,0							0	0						0	0						0,0	0						0
PEREJIL	X	0	1,7	1,7						0	2,3						0	0						0,00	0						0
PIMENTON ROJO	X	0	21,3		9,2	3,2	3,2	5,7		0	19,6						19,6	0						0,0	0						0
REMOLACHA	X	0	0,0							0	0						0	0						0,0	0						0

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-236
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: ASOC. AGESCON**

MES: JULIO **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

			PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA SEMANA							
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
ALIMENTO	PRESENTACIÓN Marque con una X	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	SALDO MES
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g			24	25	26	27	28	29			31	1	2	3	4	5																	
GRUPO VERDURAS																																		
TOMATE CHONTO O MILANO	X	0	87,0	25,9	16,4	14,1	3	7,6	20	0	16							16	0							0,0	0							0
TOMILLO	X	0	0,4		0,1	0,1	0,1	0,1		0	0,7	0,1						0	0							0,0	0							0
ZANAHORIA	X	0	66,6	19,6	13,2	10,3		13,2	10,3	0	59,7	10,3	10,3					39,1	0							0,0	0							0
ARRACACHA	X	0	0,0							0	11,5							11,5	0							0,0	0							0
PAPA COMUN	X	0	145,0	19,2	29,9	41,5	29,5	5,6	19,3	0	164	42,4	42,4					79,2	0							0,0	0							0
PAPA CRIOLLA	X	0	49,4		12,5		13,8	23,1		0	32,5							32,5	0							0,0	0							0
PLATANO MADURO	X	0	27,0						27	0	28							28	0							0,0	0							0
PLATANO VERDE	X	0	41,9	26				15,9		0	12,5							12,5	0							0,0	0							0
YUCA	X	0	0,0							0	9							9	0							0,0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** — **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** — **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

P — **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** — **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							SALDO MES
	Marque con una X			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g	Lts.			29	30	31	1	2	3			5	6	7	8	9	10			12	13	14	15	16	17			19	20	21	22	23	24	
Grupo ABARROTES																																			
ACEITE DE SOYA		X	0	17,5	4,9	3,7	3,2	1,9	2,1	1,7	0	17,5	2,1	2,1	4,4	3,7	2,8	2,4	0	8,7		0,8	1,6	3,5	0,8	2	0	17,3		2,8	3,5	3,5	3,2	4,3	0
AJI MOLIDO	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
ARROZ BLANCO	X		0	93,8	14	18,3	18,3	18,3	18,3	6,6	0	110	18,3	18,3	18,3	18,3	18,3	18,5	0	85		17	17	17	17	17	0	70,2		6,1	17	13	17	17,1	0
ARVEJA VERDE SECA	X		0	0							0	0							0	0							0	10,3				10,3			0
ATUN EN AGUA * 1108 GM	_	_	0	0							0	0							0	25		25					0	0							0
AVENA MOLIDA	X		0	0							0	6,6	6,6						0	6,1		6,1					0	6,1			6,1				0
AZUCAR	X		0	15	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	0	14,8	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,3	0	11,5		2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	0	11,5		2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	0
CANELA MOLIDA	X		0	0,4						0,4	0	0,4					0,4		0	0,3			0,3				0	0							0
CEBADA PERLADA	X		0	0							0	0							0	0							0	6,1				6,1			0
CONCHITAS PASTAS	X		0	0							0	6,6				6,6			0	0							0	0							0
CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	X		0	0							0	0							0	6,1			6,1				0	0							0
CUCHUCO DE MAIZ	X		0	6,6	6,6						0	0							0	0							0	0							0
CUCHUCO DE TRIGO	X		0	0							0	6,6		6,6					0	0							0	0							0
ESPAGUETTI PASTA	X		0	18,3						18,3	0	0							0	0							0	17		17					0
FECULA DE MAIZ	X		0	0							0	2,3					2,3		0	0,3			0,3				0	0							0
FIDEOS PASTAS	X		0	4,3	4,3						0	0							0	6,1					6,1		0	4				4			0
FRIJOL CARGAMANTO SECO	X		0	0							0	0							0	10,5						10,5	0	0							0
GARBANZO SECO	X		0	0							0	11,1			11,1				0	0							0	0							0
HARINA DE TRIGO	X		0	0							0	0							0	0,2					0,2		0	0							0
LECHE CONDENSADA	X		0	0							0	2,4	2,4						0	2,3					2,3		0	0							0
LENTEJA	X		0	11,1			11,1				0	0							0	0							0	0							0
MARGARINA	X		0	0							0	1,6		0,4			1,2		0	5,6		2,2			3,4		0	0							0
MAYONESA	X		0	0							0	0							0	3,5		3,5					0	1,9			1,9				0
MIEL DE ABEJAS	X		0	2,4			2,4				0	0							0	0							0	0							0
MIGA DE PAN	X		0	1,8						1,8	0	0							0	0							0	3,2		1,6			1,6		0
OREGANO	X		0	0,1		0,1					0	0							0	0,1			0,1				0	0,1		0,1					0
PANELA	X		0	2						2	0	0							0	0							0	0							0
PIMIENTA	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
SAL DE MESA	X		0	3,9	0,6	0,7	0,6	0,6	0,7	0,7	0	3,9	0,6	0,7	0,7	0,7	0,6	0,6	0	2,9		0,5	0,4	0,7	0,7	0,6	0	3,2		0,6	0,7	0,6	0,7	0,6	0
UVAS PASAS	X		0	0							0	2,4	2,4						0	0							0	0							0

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

P **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							SALDO MES
	Marque con una X			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Lts.			29	30	31	1	2	3			5	6	7	8	9	10			12	13	14	15	16	17			19	20	21	22	23	24	
Grupo ABARROTES																																			

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

P **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							SALDO MES
	Marque con una X			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g	Lts.			29	30	31	1	2	3			5	6	7	8	9	10			12	13	14	15	16	17			19	20	21	22	23	24	
Grupo ABARROTES																																			

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

P **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
	Marque con una X				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Lts.			29	30	31	1	2	3			5	6	7	8	9	10			12	13	14	15	16	17			19	20	21	22	23	24	
Grupo ABARROTES																																			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERC. JULCAR** **HORTIPULPAS**

MES: JUNIO **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN Marque 1000 g	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
				29	30	31	1	2	3			5	6	7	8	9	10			12	13	14	15	16	17			19	20	21	22	23	24	
GRUPO FRUTAS																																		
BANANO	X	0	28,3					28,3		0	47			23,5		23,5		0,0	21,8		21,8					0	32			32				0
FRESA	X	0	10			10				0	45,1	8					36,7	0,0	8,4			8,4				0	19,4					19,4		0
GRANADILLA	X	0	0							0	0							0,0	0							0	0							0
LIMÓN	X	0	11,1	1,6	2,6	3,1		3,3	0,5	0	3,6		2	1		1,0		0,0	2		1,5		0,5			0	4,2				1,4	1,4	1,4	0
MANDARINA	X	0	0							0	0							0,0	0							0	25,2						25,2	0
MANZANA	X	0	43,8		27,1	16,7				0	42	12			29,7			0,0	39,3			14,2	25,1			0	0							0
MANGO	X	0	0							0	0							0,0	0							0	0							0
MELON	X	0	25,3			25,3				0	25,3	25,3						0,0	23,4					23,4		0	0							0
NARANJA	X	0	0							0	0							0,0	11,7			11,7				0	0							0
PAPAYA	X	0	26,9						26,9	0	0							0,0	23,4						23,4	0	23,5		23,5					0
PERA	X	0	68,8	27,3			41,5			0	0							0,0	0							0	24,2				24,2			0
PIÑA	X	0	0							0	13,2	7,3				6		0,0	0							0	0							0
UCHUVA	X	0	6,7					6,7		0	0							0,0	0							0	0							0
UVA ISABELLA	X	0	0							0	0							0,0	18,5			18,5				0	0							0
GRUPO PULPAS DE FRUTAS																																		
CURUBA	X	0	0							0	25	25						0	0							0	0							0
FEIJOA	X	0	0							0	25					25		0	0							0	23					23		0
FRESA	X	0	8,8					8,8		0	0							0	0							0	23			23				0
GUANABANA	X	0	0							0	25		25					0	0							0	23				23			0
GUAYABA	X	0	25				25			0	25				25			0	23				23			0	23						23	0
LULO	X	0	25			25				0	0							0	23						23	0	0							0
MANGO	X	0	0							0	25			25				0	23					23		0	0							0
MARACUYA	X	0	25						25	0	0							0	23			23				0	0							0
MORA	X	0	34,2		25			9,2		0	25						25	0	23		23					0	23		23					0
TOMATE DE ARBOL	X	0	25	25						0	0							0	0							0	0							0
UVA	X	0	0							0	0							0	0							0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** | **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** | **PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR**

MES: JUNIO | **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** | **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g	Unid.			29	30	31	1	2	3			5	6	7	8	9	10			12	13	14	15	16	17			19	20	21	22	23	24	
Grupo HUEVOS																																		
HUEVOS		X	0	113,7						113,7	0	103,8					103,8		0,0	95,3					95,3		0	212		105,2			106,8		0
GRUPO POLLO																																		
PECHUGA DE POLLO	X		0	39,5				39,5			0	38,3				38,3			0,0	17,5				17,5			0	0							0
PIERNA DE POLLO	X		0	41,2		41,2					0	41,2	41,2						0,0	76,4			38,2		38,2		0	38,6				38,6			0
GRUPO CARNES																																		
CARNE DE CERDO (LOMO)	X		0	35,4	35,4						0	35,4					35,4		0	35,4							0	33			33				0
CARNE DE CERDO (PIERNA)	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
CARNE DE RES CADERA	X		0	0							0	0							0	0							0	33						33	0
CARNE DE RES MOLIDA	X		0	35,4						35,4	0	0							0	0							0	66,1		32,7			33,4		0
CARNE DE RES SOPAS	X		0	2,8	0,9				0,9	1	0	3,6	0,9	0,9		0,9	0,9		0	3,6		0,9	0,9	0,9	0,9		0	3,6		0,9	0,9	0,9	0,9		0
MENUDO DE RES	X		0	4,3		4,3					0	0							0	0							0	0							0
PAJARILLA DE RES	X		0	0							0	0							0	16,6				16,6			0	0							0
SOBREBARRIGA	X		0	70,8			35,4		35,4		0	106,1		35,4	35,4			35,3	0	32,7						32,7	0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-236	
Versión: 1	
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019	
Página: 1 de 3	

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CARLOS ANDRES REYES **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR**

MES: JUNIO **AÑO: 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
	Marque			DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g			29	30	31	1	2	3			5	6	7	8	9	10			12	13	14	15	16	17			19	20	21	22	23	24	
GRUPO LACTEOS																																		
CREMA DE LECHE	X	0	2,3				2,3			0	4	2,1					1,9	0,0	2			2				0	2,3			2,3				0
HELADO	X	0	6,6		6,6					0	7						7	0,0	12,4		6,2		6,2			0	6,2				6,2			0
LECHE LIQUIDA	X	0	316,5	78,2	78,2		78,2	78,2	3,7	0	234	78,2	77,6			78,2		0,0	312,4		82,1	82,1	73,1	75,1		0	314,8		76,5	82,1	82,1	1	73,1	0
QUESO DOB. CREMA	X	0	13,4			6,7			6,7	0	24,2			6,7	10,9	6,6		0,0	7						7	0	0							0
YOGURT ENTERO	X	0	6,6					6,6		0	0							0,00	7			7				0	7		7					0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-236
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** — **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** — **PROVEEDOR: ASOC. AGESCON**

MES: JUNIO — **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** — **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g			29	30	31	1	2	3			5	6	7	8	9	10			12	13	14	15	16	17			19	20	21	22	23	24	
GRUPO VERDURAS																																		
ACELGA	x	0	0,0							0	28,6					28,6		0	0							0,0	0,0							0
AGUACATE	x	0	37,5				25,8		11,7	0	25,8				25,8			0	24						24	0,0	18,2					18,2		0
AJO	x	0	5,3	0,9	0,9	0,9	0,8	0,9	0,9	0	5,6	0,9	0,8	1,3	0,9	0,9	0,8	0	4		0,5	0,9	1	0,8	0,8	0,0	3,8		0,8	0,8	0,8	0,8	0,6	0
ARVEJA VERDE	x	0	36,0	6,9	12,5			9,7	6,9	0	35,9	6,9	9,6		12,5	6,9		0	46,5		16,7	6,5	14,3	9		0,0	19,5		6,5	6,5		6,5		0
CALABAZA O CALABACIN	x	0	0,0							0	11,9			11,9				0	24,6		24,6					0,0	0,0							0
CEBOLLA CABEZONA	x	0	16,0		9,7			6,3		0	19,3		9,2	8,8		1,3		0	2,5		2,5					0,0	8,4						8,4	0
CEBOLLA COMUN	x	0	31,0	5,1	3,5	6,2	4,9	6,2	5,1	0	24,3	4,7	4,7	4,7	2,3	2,3	5,6	0	25,6		5,2	3,4	10,4	3,2	3,4	0,0	26,9		5,8	3,4	5,1	8,4	4,2	0
CILANTRO	x	0	7,9	0,7	1,9	2,7		0,7	1,9	0	6,2	0,7	0,7	2,7	0,7	0,7	0,7	0	3,4		1,3	0,7	0,7	0,7		0,0	7,2		0,7	0,7	1,7	1,7	2,4	0
ESPINACA	x	0	20,6			13,1		7,5		0	0,0							0	31					31		0,0	0,0							0
GUASCAS	x	0	3,0				3			0	0,0							0	0							0,0	0,0							0
HABICHUELA	x	0	21,4	10,7					10,7	0	39,7	10,7	10,7		7,6	10,7		0	29,7		9,9	9,9		9,9		0,0	29,7		9,9	9,9		9,9		0
LAUREL	x	0	0,5	0,1	0,1	0,1	0,1		0,1	0	0,2	0,1		0,1				0	0,1				0,1			0,0	0,3		0,1		0,1	0,1		0
LECHUGA	x	0	24,0					8,6	15,4	0	26,1	12	14,1					0	14,5			14,5				0,0	15,0						15	0
MAIZ DESGRANADO	x	0	12,9				12,9			0	11,0						11	0	4,6				4,6			0,0	10,2						10,2	0
PEPINO COHOMBRO	x	0	0,0							0	0,0							0	0							0,0	16,3					16,3		0
PEREJIL	x	0	1,6	1,6						0	19,0		0,4		0,9		17,7	0	2,7		1,2		1,5			0,00	2,1			1,5			0,6	0
PIMENTON ROJO	x	0	22,2		9,6	3,3	3,3	6		0	21,4			9,6		8,2	3,6	0	5,5			5,5				0,0	8,3				3,1	5,2		0
REMOLACHA	x	0	0,0							0	0,0							0	0							0,0	18,9			18,9				0

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: ASOC. AGESCON**
MES: JUNIO **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g			29	30	31	1	2	3			5	6	7	8	9	10			12	13	14	15	16	17			19	20	21	22	23	24		
GRUPO VERDURAS																																			
TOMATE CHONTO O MILANO	X	0	89,8	27,1	17,1	14	3,1	7,9	20,6	0	16,8		13,3				3,5	0	24,8		4,8		9,1		10,9	0,0	71,2		39,9		19		12,3	0
TOMILLO	X	0	0,4		0,1	0,1	0,1	0,1		0	0,4	0,1		0,1	0,1	0,1		0	0,2				0,1	0,1		0,0	0,3				0,1	0,1	0,1	0
ZANAHORIA	X	0	69,2	20,4	13,7	10,7		13,7	10,7	0	64,2	10,7	10,7	17,4	10,7	10,7	4	0	58,2		9,9	9,9	18,6	9,9	9,9	0,0	65,0		9,9	21,9	23,3	9,9		0
ARRACACHA	X	0	0,0							0	15,3					15,3		0	0							0,0	0,0							0
PAPA COMUN	X	0	150,9	19,9	31,1	43,3	30,8	5,8	20	0	170,3	44,1	44,1	19,1	44,1	5,8	13,1	0	102,2		40,9	18,6	5,5	37,2		0,0	139,7		40,9	40,9	18,5	18,6	20,8	0
PAPA CRIOLLA	X	0	51,7		13,1		14,4	24,2		0	26,0			24,2			1,8	0	22,3				22,3			0,0	0,0							0
PLATANO MADURO	X	0	28,2	28,2						0	28,7					28,7		0	52			26			26	0,0	52,4				26		26,4	0
PLATANO VERDE	X	0	16,5					16,5		0	39,8						39,8	0	34,7				15,4		19,3	0,0	12,2						12,2	0
YUCA	X	0	0,0							0	12,0						12	0	0							0,0	35,3					24,2	11,1	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** | **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** | **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: JUNIO | **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** | **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
	Marque con una X				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g	Lts.			26	27	28	29	30	1																									
Grupo ABARROTES																																			
ACEITE DE SOYA		X	0	16,5	4,6	3,5	3	1,8	2	1,6	0	0							0	0							0	0							0
AJI MOLIDO	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
ARROZ BLANCO	X		0	87,1	13	17	17	17	17	6,1	0	0							0	0							0	0							0
ARVEJA VERDE SECA	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
ATUN EN AGUA * 1108 GM	_	_	0	0							0	0							0	0							0	0							0
AVENA MOLIDA	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
AZUCAR	X		0	13,8	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	0	0							0	0							0	0							0
CANELA MOLIDA	X		0	0,3						0,3	0	0							0	0							0	0							0
CEBADA PERLADA	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
CONCHITAS PASTAS	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
CUCHUCO DE MAIZ	X		0	6,1	6,1						0	0							0	0							0	0							0
CUCHUCO DE TRIGO	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
ESPAGUETTI PASTA	X		0	17						17	0	0							0	0							0	0							0
FECULA DE MAIZ	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
FIDEOS PASTAS	X		0	4	4						0	0							0	0							0	0							0
FRIJOL CARGAMANTO SECO	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
GARBANZO SECO	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
HARINA DE TRIGO	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
LECHE CONDENSADA	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
LENTEJA	X		0	10,3			10,3				0	0							0	0							0	0							0
MARGARINA	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
MAYONESA	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
MIEL DE ABEJAS	X		0	2,2			2,2				0	0							0	0							0	0							0
MIGA DE PAN	X		0	1,6						1,6	0	0							0	0							0	0							0
OREGANO	X		0	0,1		0,1					0	0							0	0							0	0							0
PANELA	X		0	1,9						1,9	0	0							0	0							0	0							0
PIMIENTA	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
SAL DE MESA	X		0	3,8	0,6	0,7	0,6	0,6	0,7	0,6	0	0							0	0							0	0							0
UVAS PASAS	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: JUNIO **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							SALDO MES
	Marque con una X			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g	Lts.			26	27	28	29	30	1																								
Grupo ABARROTES																																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** | **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** | **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: JUNIO | **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** | **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							SALDO MES
	Marque con una X			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
	DÍA CALENDARIO				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g	Lts.			26	27	28	29	30	1																								
Grupo ABARROTES																																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: JUNIO **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							SALDO MES
	Marque con una X			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
	DÍA CALENDARIO				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g	Lts.			26	27	28	29	30	1																								
Grupo ABARROTES																																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERC. JULCAR** **HORTIPULPAS**

MES: JUNIO **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
	Marque			DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g			26	27	28	29	30	1																									
GRUPO FRUTAS																																		
BANANO	X	0	26					26		0	0							0,0	0							0	0							0
FRESA	X	0	8,4			8,4				0	0							0,0	0							0	0							0
GRANADILLA	X	0	0							0	0							0,0	0							0	0							0
LIMÓN	X	0	10,3	1,4	2,4	2,9		3,1	0,5	0	0							0,0	0							0	0							0
MANDARINA	X	0	0							0	0							0,0	0							0	0							0
MANZANA	X	0	40,5		25,1	15,4				0	0							0,0	0							0	0							0
MANGO	X	0	0							0	0							0,0	0							0	0							0
MELON	X	0	26			26				0	0							0,0	0							0	0							0
NARANJA	X	0	0							0	0							0,0	0							0	0							0
PAPAYA	X	0	27,6						27,6	0	0							0,0	0							0	0							0
PERA	X	0	55,2	25,2			30			0	0							0,0	0							0	0							0
PIÑA	X	0	0							0	0							0,0	0							0	0							0
UCHUVA	X	0	7					7		0	0							0,0	0							0	0							0
UVA ISABELLA	X	0	0							0	0							0,0	0							0	0							0
GRUPO PULPAS DE FRUTAS																																		
CURUBA	X	0	0							0	0							0	0							0	0							0
FEIJOA	X	0	0							0	0							0	0							0	0							0
FRESA	X	0	9					9		0	0							0	0							0	0							0
GUANABANA	X	0	0							0	0							0	0							0	0							0
GUAYABA	X	0	23				23			0	0							0	0							0	0							0
LULO	X	0	23			23				0	0							0	0							0	0							0
MANGO	X	0	0							0	0							0	0							0	0							0
MARACUYA	X	0	23						23	0	0							0	0							0	0							0
MORA	X	0	32		23			9		0	0							0	0							0	0							0
TOMATE DE ARBOL	X	0	23	23						0	0							0	0							0	0							0
UVA	X	0	7					7		0	0							0	0							0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR**

MES: JUNIO **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA							SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Unid.			26	27	28	29	30	1																								
Grupo HUEVOS																																		
HUEVOS		X	0	106						106	0	0							0,0	0						0	0							0
GRUPO POLLO																																		
PECHUGA DE POLLO	X		0	38,1				38,1			0	0							0,0	0						0	0							0
PIERNA DE POLLO	X		0	38,2		38,2					0	0							0,0	0						0	0							0
GRUPO CARNES																																		
CARNE DE CERDO (LOMO)	X		0	0							0	0							0	0						0	0							0
CARNE DE CERDO (PIERNA)	X		0	33,8	33,8						0	0							0	0						0	0							0
CARNE DE RES CADERA	X		0	0							0	0							0	0						0	0							0
CARNE DE RES MOLIDA	X		0	33,9						33,9	0	0							0	0						0	0							0
CARNE DE RES SOPAS	X		0	2,7	0,9				0,9	0,9	0	0							0	0						0	0							0
MENUDO DE RES	X		0	4		4					0	0							0	0						0	0							0
PAJARILLA DE RES	X		0	0							0	0							0	0						0	0							0
SOBREBARRIGA	X		0	65,4			32,7		32,7		0	0							0	0						0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-236	
Versión: 1	
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019	
Página: 1 de 3	

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CARLOS ANDRES REYES **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR**

MES: JUNIO **AÑO: 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
	Marque			DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g			26	27	28	29	30																										
GRUPO LACTEOS																																		
CREMA DE LECHE	X	0	2,2				2,2			0	0							0,0	0							0	0							0
HELADO	X	0	10,4		10,4					0	0							0,0	0							0	0							0
LECHE LIQUIDA	X	0	300	74	74		74	74	4	0	0							0,0	0							0	0							0
QUESO DOB. CREMA	X	0	12,7			6,3			6,4	0	0							0,0	0							0	0							0
YOGURT ENTERO	X	0	6,2					6,2		0	0							0,00	0							0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-236
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR — **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA — **PROVEEDOR:** ASOC. AGESCON

MES: JUNIO — **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES — **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g			26	27	28	29	30																										
GRUPO VERDURAS																																		
ACELGA	x	0	0,0							0	0,0							0	0							0,0	0,0							0
AGUACATE	x	0	34,6				23,9		10,7	0	0,0							0	0							0,0	0,0							0
AJO	x	0	4,7	0,8	0,8	0,8	0,7	0,8	0,8	0	0,0							0	0							0,0	0,0							0
ARVEJA VERDE	x	0	33,6	6,5	11,6			9	6,5	0	0,0							0	0							0,0	0,0							0
CALABAZA O CALABACIN	x	0	0,0							0	0,0							0	0							0,0	0,0							0
CEBOLLA CABEZONA	x	0	14,8		9			5,8		0	0,0							0	0							0,0	0,0							0
CEBOLLA COMUN	x	0	29,0	4,8	3,2	5,8	4,6	5,8	4,8	0	0,0							0	0							0,0	0,0							0
CILANTRO	x	0	7,3	0,7	1,7	2,5		0,7	1,7	0	0,0							0	0							0,0	0,0							0
ESPINACA	x	0	19,1			12,2		6,9		0	0,0							0	0							0,0	0,0							0
GUASCAS	x	0	3,0				3			0	0,0							0	0							0,0	0,0							0
HABICHUELA	x	0	20,0	9					11	0	0,0							0	0							0,0	0,0							0
LAUREL	x	0	0,5	0,1	0,1	0,1	0,1		0,1	0	0,0							0	0							0,0	0,0							0
LECHUGA	x	0	22,1					7,9	14,2	0	0,0							0	0							0,0	0,0							0
MAIZ DESGRANADO	x	0	12,0				12			0	0,0							0	0							0,0	0,0							0
PEPINO COHOMBRO	x	0	0,0							0	0,0							0	0							0,0	0,0							0
PEREJIL	x	0	2,0	2						0	0,0							0	0							0,00	0,0							0
PIMENTON ROJO	x	0	20,6		8,9	3,1	3,1	5,5		0	0,0							0	0							0,0	0,0							0
REMOLACHA	x	0	0,0							0	0,0							0	0							0,0	0,0							0

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA
PROVEEDOR: ASOC. AGESCON
MES: JUNIO
COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES
OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
	1000 g			DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
				26	27	28	29	30																										
GRUPO VERDURAS																																		
TOMATE CHONTO O MILANO	x	0	83,9	25	15,8	13,7	2,9	7,4	19,1	0	0,0							0	0							0,0	0,0							0
TOMILLO	x	0	0,4		0,1	0,1	0,1	0,1		0	0,0							0	0							0,0	0,0							0
ZANAHORIA	x	0	64,3	18,9	12,8	9,9		12,8	9,9	0	0,0							0	0							0,0	0,0							0
ARRACACHA	x	0	0,0							0	0,0							0	0							0,0	0,0							0
PAPA COMUN	x	0	139,9	18,6	28,8	40,1	28,4	5,4	18,6	0	0,0							0	0							0,0	0,0							0
PAPA CRIOLLA	x	0	47,6		12		13,3	22,3		0	0,0							0	0							0,0	0,0							0
PLATANO MADURO	x	0	26,0						26	0	0,0							0	0							0,0	0,0							0
PLATANO VERDE	x	0	41,4	26				15,4		0	0,0							0	0							0,0	0,0							0
YUCA	x	0	0,0							0	0,0							0	0							0,0	0,0							0
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:																																		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO:** C.C. **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 1012354341 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** — **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** — **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: MAYO — **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** — **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA							SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
	Marque con una X				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Lts.			1	2	3	4	5	6			8	9	10	11	12	13			15	16	17	18	19	20			22	23	24	25	26	27	
Grupo ABARROTES																																			
ACEITE DE SOYA		X	0	12,6		3,7	3,2	1,9	2,1	1,7	0	17,5	2,1	2,1	4,4	3,7	2,8	2,4	0	10,7	2,1	0,9	3,8	0,9	0,9	2,1	0	18,7		3,1	3,7	3,7	3,5	4,7	0
AJI MOLIDO	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
ARROZ BLANCO	X		0	79,8		18,3	18,3	18,3	18,3	6,6	0	110	18,3	18,3	18,3	18,3	18,3	18,5	0	109,8	18,3	18,3	18,3	18,3	18,3	18,3	0	75,6		6,6	18,3	14	18,3	18,4	0
ARVEJA VERDE SECA	X		0	0							0	0							0	0							0	11,1				11,1			0
ATUN EN AGUA * 1108 GM	_	_	0	0							0	0							0	36,7		36,7					0	0							0
AVENA MOLIDA	X		0	0							0	6,6	6,6						0	6,6		6,6					0	6,6			6,6				0
AZUCAR	X		0	12,5		2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	0	15	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	0	15	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	0	12,5		2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	0
CANELA MOLIDA	X		0	1						1	0	0,4					0,4		0	0,4			0,4				0	0							0
CEBADA PERLADA	X		0	0							0	0							0	0							0	6,6				6,6			0
CONCHITAS PASTAS	X		0	0							0	6,6				6,6			0	6,6	6,6						0	0							0
CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
CUCHUCO DE MAIZ	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
CUCHUCO DE TRIGO	X		0	0							0	6,6		6,6					0	0							0	0							0
ESPAGUETTI PASTA	X		0	18,5						18,5	0	0							0	0							0	18,3		18,3					0
FECULA DE MAIZ	X		0	0							0	2,3					2,3		0	0,4			0,4				0	0							0
FIDEOS PASTAS	X		0	0							0	0							0	6,6					6,6		0	4,3				4,3			0
FRIJOL CARGAMANTO SECO	X		0	0							0	0							0	11,1						11,1	0	0							0
GARBANZO SECO	X		0	0							0	11,1			11,1				0	0							0	0							0
HARINA DE TRIGO	X		0	0							0	0							0	0,3					0,3		0	0							0
LECHE CONDENSADA	X		0	0							0	2,4	2,4						0	2,4					2,4		0	0							0
LENTEJA	X		0	11,5			11,5				0	0							0	0							0	0							0
MARGARINA	X		0	0							0	1,6		0,4			1,2		0	6,1		2,4			3,7		0	0							0
MAYONESA	X		0	0							0	0							0	5,4	1,8	3,6					0	2,1			2,1				0
MIEL DE ABEJAS	X		0	2,4			2,4				0	0							0	0							0	0							0
MIGA DE PAN	X		0	2						2	0	0							0	0							0	3,6		1,8			1,8		0
OREGANO	X		0	0,1		0,1					0	0,1						0,1	0	0,1			0,1				0	0,2		0,1			0,1		0
PANELA	X		0	2						2	0	0							0	0							0	0							0
PIMIENTA	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
SAL DE MESA	X		0	3,2		0,7	0,6	0,6	0,7	0,6	0	3,9	0,6	0,7	0,7	0,7	0,6	0,6	0	3,9	0,7	0,6	0,4	0,7	0,7	0,8	0	3,3		0,6	0,7	0,6	0,7	0,7	0
UVAS PASAS	X		0	0							0	2,4	2,4						0	0							0	0							0

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: MAYO **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA							TERCERA SEMANA							CUARTA SEMANA							SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
	Marque con una X				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Lts.			1	2	3	4	5	6			8	9	10	11	12	13			15	16	17	18	19	20			22	23	24	25	26	27	
Grupo ABARROTES																																			

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: MAYO **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA							TERCERA SEMANA							CUARTA SEMANA							SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
	Marque con una X				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Lts.			1	2	3	4	5	6			8	9	10	11	12	13			15	16	17	18	19	20			22	23	24	25	26	27	
Grupo ABARROTES																																			

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: MAYO **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA							TERCERA SEMANA							CUARTA SEMANA							SALDO MES
	Marque con una X			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Lts.			1	2	3	4	5	6			8	9	10	11	12	13			15	16	17	18	19	20			22	23	24	25	26	27	
Grupo ABARROTES																																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERC. JULCAR** **HORTIPULPAS**

MES: MAYO **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
	Marque			DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g			1	2	3	4	5	6			8	9	10	11	12	13			15	16	17	18	19	20			22	23	24	25	26	27	
GRUPO FRUTAS																																		
BANANO	X	0	23,5					23,5		0	47			23,5		23,5		0,0	23,5		23,5					0	23,5			23,5				0
FRESA	X	0	9,2			9,2				0	28,3	8					19,9	0,0	29,1	19,9		9,2					0	19,9				19,9		0
GRANADILLA	X	0	0							0	0							0,0	0							0	0							0
LIMÓN	X	0	9,5		2,6	3,1		3,3	0,5	0	3,6		2	1		1,0		0,0	1,8		1,6		0,2			0	4,8				1,6	1,6	1,6	0
MANDARINA	X	0	0							0	0							0,0	0							0	27,1						27,1	0
MANZANA	X	0	43,8		27,1	16,7				0	26,1						26	0,0	42,5			15,4	27,1			0	0							0
MANGO	X	0	0							0	41,7	12			29,7			0,0	0							0	0							0
MELON	X	0	25,3			25,3				0	25,3	25,3						0,0	25,3					25,3		0	0							0
NARANJA	X	0	0							0	0							0,0	12,7			12,7				0	0							0
PAPAYA	X	0	25,3						25,3	0	0							0,0	25,3						25,3	0	25,3		25,3					0
PERA	X	0	45,7				45,7			0	42,9		43					0,0	0							0	31,5				31,5			0
PIÑA	X	0	0							0	13,2	7,3				6		0,0	0							0	0							0
UCHUVA	X	0	7					7		0	0							0,0	0							0	0							0
UVA ISABELLA	X	0	0							0	0							0,0	19,9			19,9				0	0							0
GRUPO PULPAS DE FRUTAS																																		
CURUBA	X	0	0							0	25	25						0	0							0	0							0
FEIJOA	X	0	0							0	25					25		0	0							0	25					25		0
FRESA	X	0	8,8					8,8		0	0							0	0							0	25			25				0
GUANABANA	X	0	0							0	25		25					0	0							0	25				25			0
GUAYABA	X	0	25				25			0	25				25			0	25				25			0	25						25	0
LULO	X	0	25			25				0	0							0	25						25	0	0							0
MANGO	X	0	0							0	25			25				0	25					25		0	0							0
MARACUYA	X	0	25						25	0	0							0	25			25				0	0							0
MORA	X	0	33,8		24,6			9,2		0	25						25	0	25		25					0	25		25					0
TOMATE DE ARBOL	X	0	0							0	0							0	25	25						0	0							0
UVA	X	0	7					7		0	0							0	0							0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** | **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** | **PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR**

MES: MAYO | **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** | **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Unid.			1	2	3	4	5	6			8	9	10	11	12	13			15	16	17	18	19	20			22	23	24	25	26	27	
Grupo HUEVOS																																			
HUEVOS		X	0	114						114	0	103,8					103,8		0,0	104					104		0	227,4		113,7			113,7		0
GRUPO POLLO																																			
PECHUGA DE POLLO	X		0	41				41			0	38,3				38,3			0,0	18,9				18,9			0	0							0
PIERNA DE POLLO	X		0	41,2		41,2					0	41,2	41,2						0,0	82,4			41,2		41,2		0	41,2				41,2			0
GRUPO CARNES																																			
CARNE DE CERDO (LOMO)	X		0	0							0	35,4					35,4		0	0							0	35,4			35,4				0
CARNE DE CERDO (PIERNA)	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
CARNE DE RES CADERA	X		0	0							0	0							0	0							0	35,4						35,4	0
CARNE DE RES MOLIDA	X		0	35,4						35,4	0	0							0	0							0	70,8		35,4			35,4		0
CARNE DE RES SOPAS	X		0	1,8					0,9	0,9	0	3,7	0,9	0,9		0,9	1		0	4,5	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9		0	3,6		0,9	0,9	0,9	0,9		0
MENUDO DE RES	X		0	4,3		4,3					0	0							0	0							0	0							0
PAJARILLA DE RES	X		0	0							0	0							0	18				18			0	0							0
SOBREBARRIGA	X		0	70,8			35,4		35,4		0	106,2		35,4	35,4			35,4	0	70,8	35,4					35,4	0	0								0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CARLOS ANDRES REYES **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR**

MES: MAYO **AÑO: 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque 1000 g)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
				1	2	3	4	5	6			8	9	10	11	12	13			15	16	17	18	19	20			22	23	24	25	26	27	
GRUPO LACTEOS																																		
CREMA DE LECHE	X	0	2,7				2,3			0	4	2,1					1,9	0,0	4,5	2,4		2,1				0	2,4			2,4				0
HELADO	X	0	7,2		7,2					0	6,6						6,6	0,0	13,2		6,6		6,6			0	6,6				6,6			0
LECHE LIQUIDA	X	0	238,3		78,2		78,2	78,2	3,7	0	312,2	78,2	77,6			78,2	78,2	0,0	404,5	78,2	83,6	83,6	78,2	80,9		0	327,8		81,8	83,6	83,6	0,6	78,2	0
QUESO DOB. CREMA	X	0	15			6,7			8,3	0	24,2			6,7	10,9	6,6		0,0	6,7						6,7	0	0							0
YOGURT ENTERO	X	0	6,6					6,6		0	0							0,00	6,6			6,6				0	6,6		6,6					0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C.** **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** — **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** — **PROVEEDOR: ASOC. AGESCON**

MES: MAYO — **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** — **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA SEMANA							SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g			1	2	3	4	5	6			8	9	10	11	12	13			15	16	17	18	19	20			22	23	24	25	26	27	
GRUPO VERDURAS																																		
ACELGA	X	0	0,0							0	28,6					28,6		0	0,0							0,0	0,0							0
AGUACATE	X	0	37,5				25,8		11,7	0	25,8				25,8			0	25,8						25,8	0,0	19,7					19,7		0
AJO	X	0	4,4		0,9	0,9	0,8	0,9	0,9	0	5,7	0,9	0,8	1,3	0,9	0,9	0,9	0	5,3	0,9	0,6	0,9	1,1	0,9	0,9	0,0	4,2		0,9	0,9	0,9	0,9	0,6	0
ARVEJA VERDE	X	0	29,1		12,5			9,7	6,9	0	35,9	6,9	9,6		12,5	6,9		0	71,2	21,3	18	6,9	15,4	9,6		0,0	20,7		6,9	6,9		6,9		0
CALABAZA O CALABACIN	X	0	0,0							0	11,9			11,9				0	26,6		26,6					0,0	0,0							0
CEBOLLA CABEZONA	X	0	16,0		9,7			6,3		0	19,3		9,2	8,8		1,3		0	2,7		2,7					0,0	9,2						9,2	0
CEBOLLA COMUN	X	0	26,0		3,5	6,2	4,9	6,2	5,2	0	24,3	4,7	4,7	4,7	2,3	2,3	5,6	0	33,7	6,2	5,7	3,6	11,2	3,4	3,6	0,0	29,0		6,2	3,6	5,5	9,1	4,6	0
CILANTRO	X	0	7,2		1,9	2,7		0,7	1,9	0	6,2	0,7	0,7	2,7	0,7	0,7	0,54	0	6,3	2,7	1,4	0,7	0,7	0,8		0,0	7,8		0,7	0,7	1,9	1,9	2,6	0
ESPINACA	X	0	20,6			13,1		7,5		0	0,0							0	33,3					33,3		0,0	0,0							0
GUASCAS	X	0	2,7				2,7			0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0
HABICHUELA	X	0	10,7						10,7	0	39,7	10,7	10,7		7,6	10,7		0	49,4	17,3	10,7	10,7		10,7		0,0	32,1		10,7	10,7		10,7		0
LAUREL	X	0	0,4		0,1	0,1	0,1		0,1	0	0,2	0,1		0,1				0	0,1				0,1			0,0	0,3		0,1		0,1	0,1		0
LECHUGA	X	0	24,5					8,6	15,9	0	26,1	12	14,1					0	15,4			15,4				0,0	13,1						13,1	0
MAIZ DESGRANADO	X	0	13,0				13			0	10,9						10,9	0	5,0				5			0,0	10,9						10,9	0
PEPINO COHOMBRO	X	0	0,0							0	0,0							0	0,0							0,0	17,1					17,1		0
PEREJIL	X	0	0,0							0	1,3		0,4		0,9			0	4,6	1,6	1,4		1,6			0,00	2,0			1,6			0,4	0
PIMENTON ROJO	X	0	22,2		9,6	3,3	3,3	6		0	21,2			9,6		8,2	3,4	0	6,0			6				0,0	8,7				3,3	5,4		0
REMOLACHA	X	0	0,0							0	0,0							0	0,0							0,0	20,4			20,4				0

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-236
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: ASOC. AGESCON**

MES: MAYO **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

			PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA SEMANA							
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
ALIMENTO	PRESENTACIÓN Marque con una X	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	SALDO MES
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g			1	2	3	4	5	6			8	9	10	11	12	13			15	16	17	18	19	20			22	23	24	25	26	27	
GRUPO VERDURAS																																	
TOMATE CHONTO O MILANO	X	0	63,4		17,1	14,7	3,1	7,9	20,6	0	16,4		13,3				3,1	0	26,6		5,2		9,8		11,6	0,0	77,1		43,2		20,6		13,3	0
TOMILLO	X	0	0,4		0,1	0,1	0,1	0,1		0	0,4	0,1		0,1	0,1	0,1		0	0,3	0,1			0,1	0,1		0,0	0,3				0,1	0,1	0,1	0
ZANAHORIA	X	0	48,8		13,7	10,7		13,7	10,7	0	77,8	10,7	10,7	17,4	10,7	10,7	17,6	0	85,7	22,9	10,7	10,7	20	10,7	10,7	0,0	70,0		10,7	23,6	25	10,7		0
ARRACACHA	X	0	0,0							0	15,3					15,3		0	0,0							0,0	0,0							0
PAPA COMUN	X	0	131,0		31,1	43,3	30,8	5,8	20	0	170,3	44,1	44,1	19,1	44,1	5,8	13,1	0	129,9	19,9	44,1	19,9	5,9	40,1		0,0	150,7		44,1	44,1	19,9	19,9	22,7	0
PAPA CRIOLLA	X	0	51,7		13,1		14,4	24,2		0	33,8			24,2			9,6	0	48,4	24,2			24,2			0,0	0,0							0
PLATANO MADURO	X	0	28,2						28,2	0	28,2					28,2		0	56,4			28,2			28,2	0,0	56,4				28,2		28,2	0
PLATANO VERDE	X	0	16,5					16,5		0	12,8						12,8	0	37,2				16,5		20,7	0,0	12,8						12,8	0
YUCA	X	0	0,0							0	11,9						11,9	0	0,0							0,0	38,1					26,2	11,9	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** — **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** — **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: MAYO JUNIO — **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** — **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
	Marque con una X				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Lts.			29	30	31	1	2	3			5	6	7	8	9	10			12	13	14	15	16	17			19	20	21	22	23	24	
Grupo ABARROTES																																			
ACEITE DE SOYA		X	0	17,5	4,9	3,7	3,2	1,9	2,1	1,7	0	0							0	0							0	0							0
AJI MOLIDO	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
ARROZ BLANCO	X		0	93,8	14	18,3	18,3	18,3	18,3	6,6	0	0							0	0							0	0							0
ARVEJA VERDE SECA	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
ATUN EN AGUA * 1108 GM	_	_	0	0							0	0							0	0							0	0							0
AVENA MOLIDA	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
AZUCAR	X		0	15	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	0	0							0	0							0	0							0
CANELA MOLIDA	X		0	0,4						0,4	0	0							0	0							0	0							0
CEBADA PERLADA	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
CONCHITAS PASTAS	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
CUCHUCO DE MAIZ	X		0	6,6	6,6						0	0							0	0							0	0							0
CUCHUCO DE TRIGO	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
ESPAGUETTI PASTA	X		0	18,3						18,3	0	0							0	0							0	0							0
FECULA DE MAIZ	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
FIDEOS PASTAS	X		0	4,3	4,3						0	0							0	0							0	0							0
FRIJOL CARGAMANTO SECO	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
GARBANZO SECO	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
HARINA DE TRIGO	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
LECHE CONDENSADA	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
LENTEJA	X		0	11,1			11,1				0	0							0	0							0	0							0
MARGARINA	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
MAYONESA	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
MIEL DE ABEJAS	X		0	2,4			2,4				0	0							0	0							0	0							0
MIGA DE PAN	X		0	1,8						1,8	0	0							0	0							0	0							0
OREGANO	X		0	0,1		0,1					0	0							0	0							0	0							0
PANELA	X		0	2						2	0	0							0	0							0	0							0
PIMIENTA	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
SAL DE MESA	X		0	3,9	0,6	0,7	0,6	0,6	0,7	0,7	0	0							0	0							0	0							0
UVAS PASAS	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: MAYO JUNIO **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA							TERCERA SEMANA							CUARTA SEMANA							SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
	Marque con una X				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Lts.			29	30	31	1	2	3			5	6	7	8	9	10			12	13	14	15	16	17			19	20	21	22	23	24	
Grupo ABARROTES																																			

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** | **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** | **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: MAYO JUNIO | **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** | **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA							TERCERA SEMANA							CUARTA SEMANA							SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
	Marque con una X			L	M	MC	J	V	S		L	M	MC	J	V	S		L	M	MC	J	V	S		L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Lts.		29	30	31	1	2	3		5	6	7	8	9	10		12	13	14	15	16	17		19	20	21	22	23	24	
Grupo ABARROTES																															

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: MAYO JUNIO **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA							TERCERA SEMANA							CUARTA SEMANA							SALDO MES
	Marque con una X			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
	1000 g	Lts.		L	M	MC	J	V	S		L	M	MC	J	V	S		L	M	MC	J	V	S		L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO						
				29	30	31	1	2	3		5	6	7	8	9	10		12	13	14	15	16	17		19	20	21	22	23	24	
Grupo ABARROTES																																

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERC. JULCAR** **HORTIPULPAS**

MES: MAYO JUNIO **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA							SEGUNDA SEMANA							TERCERA SEMANA							CUARTA SEMANA							SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE					SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE					SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE					SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
	Marque			DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g			29	30	31	1	2	3			5	6	7	8	9	10			12	13	14	15	16	17			19	20	21	22	23	24	
GRUPO FRUTAS																																	
BANANO	X	0	28,3					28,3		0	0							0,0	0							0	0							0
FRESA	X	0	10			10				0	0							0,0	0							0	0							0
GRANADILLA	X	0	0							0	0							0,0	0							0	0							0
LIMÓN	X	0	11,1	1,6	2,6	3,1		3,3	0,5	0	0							0,0	0							0	0							0
MANDARINA	X	0	0							0	0							0,0	0							0	0							0
MANZANA	X	0	43,8		27,1	16,7				0	0							0,0	0							0	0							0
MANGO	X	0	0							0	0							0,0	0							0	0							0
MELON	X	0	25,3			25,3				0	0							0,0	0							0	0							0
NARANJA	X	0	0							0	0							0,0	0							0	0							0
PAPAYA	X	0	26,9						26,9	0	0							0,0	0							0	0							0
PERA	X	0	68,8	27,3			41,5			0	0							0,0	0							0	0							0
PIÑA	X	0	0							0	0							0,0	0							0	0							0
UCHUVA	X	0	6,7					6,7		0	0							0,0	0							0	0							0
UVA ISABELLA	X	0	0							0	0							0,0	0							0	0							0
GRUPO PULPAS DE FRUTAS																																	
CURUBA	X	0	0							0	0							0	0							0	0							0
FEIJOA	X	0	0							0	0							0	0							0	0							0
FRESA	X	0	8,8					8,8		0	0							0	0							0	0							0
GUANABANA	X	0	0							0	0							0	0							0	0							0
GUAYABA	X	0	25				25			0	0							0	0							0	0							0
LULO	X	0	25			25				0	0							0	0							0	0							0
MANGO	X	0	0							0	0							0	0							0	0							0
MARACUYA	X	0	25						25	0	0							0	0							0	0							0
MORA	X	0	34,2		25			9,2		0	0							0	0							0	0							0
TOMATE DE ARBOL	X	0	25	25						0	0							0	0							0	0							0
UVA	X	0	0							0	0							0	0							0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** | **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** | **PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR**

MES: MAYO | **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** | **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Unid.			29	30	31	1	2	3			5	6	7	8	9	10			12	13	14	15	16	17			19	20	21	22	23	24	
Grupo HUEVOS																																			
HUEVOS		X	0	113,7						113,7	0	0							0,0	0							0	0							0
GRUPO POLLO																																			
PECHUGA DE POLLO	X		0	39,5				39,5			0	0							0,0	0							0	0							0
PIERNA DE POLLO	X		0	41,2		41,2					0	0							0,0	0							0	0							0
GRUPO CARNES																																			
CARNE DE CERDO (LOMO)	X		0	35,4	35,4						0	0							0	0							0	0							0
CARNE DE CERDO (PIERNA)	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
CARNE DE RES CADERA	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
CARNE DE RES MOLIDA	X		0	35,4						35,4	0	0							0	0							0	0							0
CARNE DE RES SOPAS	X		0	2,8	0,9				0,9	1	0	0							0	0							0	0							0
MENUDO DE RES	X		0	4,3		4,3					0	0							0	0							0	0							0
PAJARILLA DE RES	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
SOBREBARRIGA	X		0	70,8			35,4		35,4		0	0							0	0							0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-236
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CARLOS ANDRES REYES **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR**

MES: MAYO / JUNIO **AÑO: 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque 1000 g)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
				29	30	31	1	2	3			5	6	7	8	9	10			12	13	14	15	16	17			19	20	21	22	23	24	
GRUPO LACTEOS																																		
CREMA DE LECHE	X	0	2,3				2,3			0	0							0,0	0							0	0							0
HELADO	X	0	6,6		6,6					0	0							0,0	0							0	0							0
LECHE LIQUIDA	X	0	316,5	78,2	78,2		78,2	78,2	3,7	0	0							0,0	0							0	0							0
QUESO DOB. CREMA	X	0	13,4			6,7			6,7	0	0							0,0	0							0	0							0
YOGURT ENTERO	X	0	6,6					6,6		0	0							0,00	0							0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C.** **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-236
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** — **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** — **PROVEEDOR: ASOC. AGESCON**

MES: MAYO JUNIO — **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** — **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

			PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA SEMANA							
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
ALIMENTO	PRESENTACIÓN Marque con una X	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	SALDO MES
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g			29	30	31	1	2	3			5	6	7	8	9	10			12	13	14	15	16	17			19	20	21	22	23	24	
GRUPO VERDURAS																																	
ACELGA	X	0	0,0							0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0
AGUACATE	X	0	37,5				25,8		11,7	0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0
AJO	X	0	5,3	0,9	0,9	0,9	0,8	0,9	0,9	0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0
ARVEJA VERDE	X	0	36,0	6,9	12,5			9,7	6,9	0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0
CALABAZA O CALABACIN	X	0	0,0							0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0
CEBOLLA CABEZONA	X	0	16,0		9,7			6,3		0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0
CEBOLLA COMUN	X	0	31,0	5,1	3,5	6,2	4,9	6,2	5,1	0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0
CILANTRO	X	0	7,9	0,7	1,9	2,7		0,7	1,9	0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0
ESPINACA	X	0	20,6			13,1		7,5		0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0
GUASCAS	X	0	3,0				3			0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0
HABICHUELA	X	0	21,4	10,7					10,7	0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0
LAUREL	X	0	0,5	0,1	0,1	0,1	0,1		0,1	0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0
LECHUGA	X	0	24,0					8,6	15,4	0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0
MAIZ DESGRANADO	X	0	12,9				12,9			0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0
PEPINO COHOMBRO	X	0	0,0							0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0
PEREJIL	X	0	1,6	1,6						0	0,0							0	0,0							0,00	0,0							0
PIMENTON ROJO	X	0	22,2		9,6	3,3	3,3	6		0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0
REMOLACHA	X	0	0,0							0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-236
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: ASOC. AGESCON**

MES: MAYO JUNIO **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

			PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA SEMANA							
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
ALIMENTO	PRESENTACIÓN Marque con una X	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	SALDO MES
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g			29	30	31	1	2	3			5	6	7	8	9	10			12	13	14	15	16	17			19	20	21	22	23	24	
GRUPO VERDURAS																																	
TOMATE CHONTO O MILANO	X	0	89,8	27,1	17,1	14	3,1	7,9	20,6	0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0
TOMILLO	X	0	0,4		0,1	0,1	0,1	0,1		0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0
ZANAHORIA	X	0	69,2	20,4	13,7	10,7		13,7	10,7	0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0
ARRACACHA	X	0	0,0							0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0
PAPA COMUN	X	0	150,9	19,9	31,1	43,3	30,8	5,8	20	0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0
PAPA CRIOLLA	X	0	51,7		13,1		14,4	24,2		0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0
PLATANO MADURO	X	0	28,2	28,2						0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0
PLATANO VERDE	X	0	16,5					16,5		0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0
YUCA	X	0	0,0							0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** — **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** — **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: ABRIL — **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** — **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA							TERCERA SEMANA							CUARTA SEMANA							SALDO MES
	Marque con una X			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Lts.																								22			24	25	26	27	28	29	
Grupo ABARROTES																																			
ACEITE DE SOYA		X	0	0							0	0							0	2,1						2,1	0	23,4	4,7	3,1	3,7	3,7	3,5	4,7	0
AJI MOLIDO	X		0	0							0	0							0	0							0	0,5			0,5				0
ARROZ BLANCO	X		0	0							0	0							0	18,3						18,3	0	93,8	18,3	6,6	18,3	14	18,3	18,3	0
ARVEJA VERDE SECA	X		0	0							0	0							0	0							0	11,1				11,1			0
ATUN EN AGUA * 1108 GM	_	_	0	0							0	0							0	0							0	0							0
AVENA MOLIDA	X		0	0							0	0							0	0							0	6,6			6,6				0
AZUCAR	X		0	0							0	0							0	2,5						2,5	0	15	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	0
CANELA MOLIDA	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
CEBADA PERLADA	X		0	0							0	0							0	0							0	7					7		0
CONCHITAS PASTAS	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
CUCHUCO DE MAIZ	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
CUCHUCO DE TRIGO	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
ESPAGUETTI PASTA	X		0	0							0	0							0	0							0	18,3		18,3					0
FECULA DE MAIZ	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
FIDEOS PASTAS	X		0	0							0	0							0	0							0	10,9	6,6			4,3			0
FRIJOL CARGAMANTO SECO	X		0	0							0	0							0	11,1						11,1	0	11,1						11,1	0
GARBANZO SECO	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
HARINA DE TRIGO	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
LECHE CONDENSADA	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
LENTEJA	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
MARGARINA	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
MAYONESA	X		0	0							0	0							0	0							0	2,1			2,1				0
MIEL DE ABEJAS	X		0	0							0	0							0	0							0	2,4	2,4						0
MIGA DE PAN	X		0	0							0	0							0	0							0	4		2,2			1,8		0
OREGANO	X		0	0							0	0							0	0							0	0,2		0,1			0,1		0
PANELA	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
PIMIENTA	X		0	0							0	0							0	0							0	0,5			0,5				0
SAL DE MESA	X		0	0							0	0							0	0,6						0,6	0	3,6	0,4	0,6	0,7	0,6	0,7	0,6	0
UVAS PASAS	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: ABRIL **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA							TERCERA SEMANA							CUARTA SEMANA							SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
	Marque con una X			L	M	MC	J	V	S		L	M	MC	J	V	S		L	M	MC	J	V	S		L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Lts.																					22									
																										24	25	26	27	28	29	
Grupo ABARROTES																																

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** — **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** — **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: ABRIL — **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** — **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA							TERCERA SEMANA							CUARTA SEMANA							SALDO MES
	Marque con una X			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
	1000 g	Lts.		L	M	MC	J	V	S		L	M	MC	J	V	S		L	M	MC	J	V	S		L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO						
																							22							24	25	26	27	28	29	
Grupo ABARROTES																																				

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCILIZADORA JULCAR**

MES: ABRIL **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA							TERCERA SEMANA							CUARTA SEMANA							SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
	Marque con una X				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g	Lts.																								22			24	25	26	27	28	29	
Grupo ABARROTES																																			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERC. JULCAR HORTIPULPAS**

MES: ABRIL **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	Marque 1000 g																								22			24	25	26	27	28	29	
GRUPO FRUTAS																																			
BANANO	X	0	0							0	0							0,0	0							0	23,5			23,5				0
FRESA	X	0	0							0	0							0,0	0							0	48,9	29				19,9		0
GRANADILLA	X	0	0							0	0							0,0	0							0	0							0
LIMÓN	X	0	0							0	0							0,0	0							0	7,9	3,1			1,6	1,6	1,6	0
MANDARINA	X	0	0							0	0							0,0	0							0	27,1						27,1	0
MANZANA	X	0	0							0	0							0,0	0							0	16,7	16,7						0
MELON	X	0	0							0	0							0,0	0							0	0							0
NARANJA	X	0	0							0	0							0,0	0							0	0							0
PAPAYA	X	0	0							0	0							0,0	25,3						25,3	0	25,5		25,5					0
PERA	X	0	0							0	0							0,0	0							0	48,9				48,9			0
PIÑA	X	0	0							0	0							0,0	0							0	0							0
UCHUVA	X	0	0							0	0							0,0	0							0	0							0
UVA ISABELLA	X	0	0							0	0							0,0	0							0	0							0
GRUPO PULPAS DE FRUTAS																																			
CURUBA	X	0	0							0	0							0	0							0	0							0
FEIJOA	X	0	0							0	0							0	0							0	25					25		0
FRESA	X	0	0							0	0							0	0							0	25			25				0
GUANABANA	X	0	0							0	0							0	0							0	25				25			0
GUAYABA	X	0	0							0	0							0	0							0	25						25	0
LULO	X	0	0							0	0							0	25						25	0	0							0
MANGO	X	0	0							0	0							0	0							0	0							0
MARACUYA	X	0	0							0	0							0	0							0	25	25						0
MORA	X	0	0							0	0							0	0							0	25		25					0
TOMATE DE ARBOL	X	0	0							0	0							0	0							0	0							0
UVA	X	0	0							0	0							0	0							0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** — **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** — **PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR**

MES: ABRIL — **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** — **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X)		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							SALDO MES
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
					L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
					DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g	Unid.																											24	25	26	27	28	29	
Grupo HUEVOS																																			
HUEVOS		X	0	0							0	0							0,0	0							0	251,4		113,7			137,7		0
GRUPO POLLO																																			
PECHUGA DE POLLO	X		0	0							0	0							0,0	0							0	38,3	38,3						0
PIERNA DE POLLO	X		0	0							0	0							0,0	0							0	41,2				41,2			0
GRUPO CARNES																																			
CARNE DE CERDO (LOMO)	X		0	0							0	0							0	0							0	35,4			35,4				0
CARNE DE CERDO (PIERNA)	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
CARNE DE RES CADERA	X		0	0							0	0							0	0							0	35,4						35,4	0
CARNE DE RES MOLIDA	X		0	0							0	0							0	0							0	70,8		35,4			35,4		0
CARNE DE RES SOPAS	X		0	0							0	0							0	0							0	3,6	0,9	0,9	0,9		0,9		0
MENUDO DE RES	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
PAJARILLA DE RES	X		0	0							0	0							0	0							0	0							0
SOBREBARRIGA	X		0	0							0	0							0	35,4						35,4	0	35,4				35,4			0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-236
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CARLOS ANDRES REYES **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA JULCAR**

MES: ABRIL **AÑO: 2023** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque 1000 g)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
																									22			24	25	26	27	28	29	
GRUPO LACTEOS																																			
CREMA DE LECHE	X	0	0							0	0							0,0	0							0	2,4			2,4				0
HELADO	X	0	0							0	0							0,0	0							0	7,2	7,2						0
LECHE LIQUIDA	X	0	0							0	0							0,0	0							0	329		82	84	84	0,6	78,4	0
QUESO DOB. CREMA	X	0	0							0	0							0,0	6,7						6,7	0	10,9	10,9						0
YOGURT ENTERO	X	0	0							0	0							0,00	0							0	6,6		6,6					0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C.** **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** | **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** | **PROVEEDOR: ASOC. AGESCON**

MES: ABRIL | **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** | **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN	SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA SEMANA							
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						SALDO MES
	Marque con una X			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S			L	M	MC	J	V	S	
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO						
	1000 g																									22			24	25	26	27	28	29	
GRUPO VERDURAS																																			
ACELGA	X	0	0,0							0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0
AGUACATE	X	0	0,0							0	0,0							0	26,0						26	0,0	46,0					19,7		0
AJO	X	0	0,0							0	0,0							0	0,0						0,9		6,0	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,6	0
ARVEJA VERDE	X	0	0,0							0	0,0							0	0,0							0,0	27,6	6,9	6,9	6,9		6,9		0
CALABAZA O CALABACIN	X	0	0,0							0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0
CEBOLLA CABEZONA	X	0	0,0							0	0,0							0	0,0							0,0	9,3						9,2	0
CEBOLLA COMUN	X	0	0,0							0	0,0							0	3,6						3,6	0,0	34,9	2,3	6,2	3,6	5,5	9,1	4,6	0
CILANTRO	X	0	0,0							0	0,0							0	0,0							0,0	8,5	0,7	0,7	0,7	1,9	1,9	2,6	0
ESPINACA	X	0	0,0							0	0,0							0	0,0							0,0	10,3	10,3						0
GUASCAS	X	0	0,0							0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0
HABICHUELA	X	0	0,0							0	0,0							0	0,0							0,0	42,6	10,7	10,7	10,7		10,7		0
LAUREL	X	0	0,0							0	0,0							0	0,0							0,0	0,3		0,1		0,1	0,1		0
LECHUGA	X	0	0,0							0	0,0							0	0,0							0,0	13,1						13,1	0
MAIZ DESGRANADO	X	0	0,0							0	0,0							0	0,0							0,0	10,9						10,9	0
PEPINO COHOMBRO	X	0	0,0							0	0,0							0	0,0							0,0	34,2				17,1	17,1		0
PEREJIL	X	0	0,0							0	0,0							0	0,0							0,00	3,0	0,9		1,6			0,5	0
PIMENTON ROJO	X	0	0,0							0	0,0							0	0,0							0,0	8,8				3,3	5,5		0
REMOLACHA	X	0	0,0							0	0,0							0	0,0							0,0	20,4			20,4				0

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-236
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA** **PROVEEDOR: ASOC. AGESCON**

MES: ABRIL **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES** **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

			PRIMER SEMANA									SEGUNDA SEMANA									TERCERA SEMANA									CUARTA SEMANA SEMANA							
				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE									CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE									CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
ALIMENTO	PRESENTACIÓN Marque con una X	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	SALDO MES
				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO							
	1000 g																										22			24	25	26	27	28	29	
GRUPO VERDURAS																																					
TOMATE CHONTO O MILANO	X	0	0,0							0	0,0							0	11,6						11,6	0,0	82,6	5,5	43,2		20,6		13,3	0
TOMILLO	X	0	0,0							0	0,0							0	0,0							0,0	0,5	0,1			0,1	0,1	0,2	0
ZANAHORIA	X	0	0,0							0	0,0							0	10,7						10,7	0,0	80,7	10,7	10,7	23,6	25	10,7		0
ARRACACHA	X	0	0,0							0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0
PAPA COMUN	X	0	0,0							0	0,0							0	0,0							0,0	170,6	19,9	44,1	44,1	19,9	19,9	22,7	0
PAPA CRIOLLA	X	0	0,0							0	0,0							0	0,0							0,0	0,0							0
PLATANO MADURO	X	0	0,0							0	0,0							0	28,2						28,2	0,0	84,6	28,2			28,2		28,2	0
PLATANO VERDE	X	0	0,0							0	0,0							0	20,7						20,7	0,0	12,8						12,8	0
YUCA	X	0	0,0							0	0,0							0	0,0							0,0	38,1					26,2	11,9	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-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: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2024 **MES:** ABRIL **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS — **DIA**

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.																															

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA
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: Fabiola Preciado Gomez FIRMA: Fabiola Preciado

CARGO: Manipuladora de alimentos

OBSERVACIONES:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-238
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/201
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2024 **MES:** MARZO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS — **DIA**

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Fabiola Preciado Gomez FIRMA: Fabiola CARGO: Manipuladora de Alimento

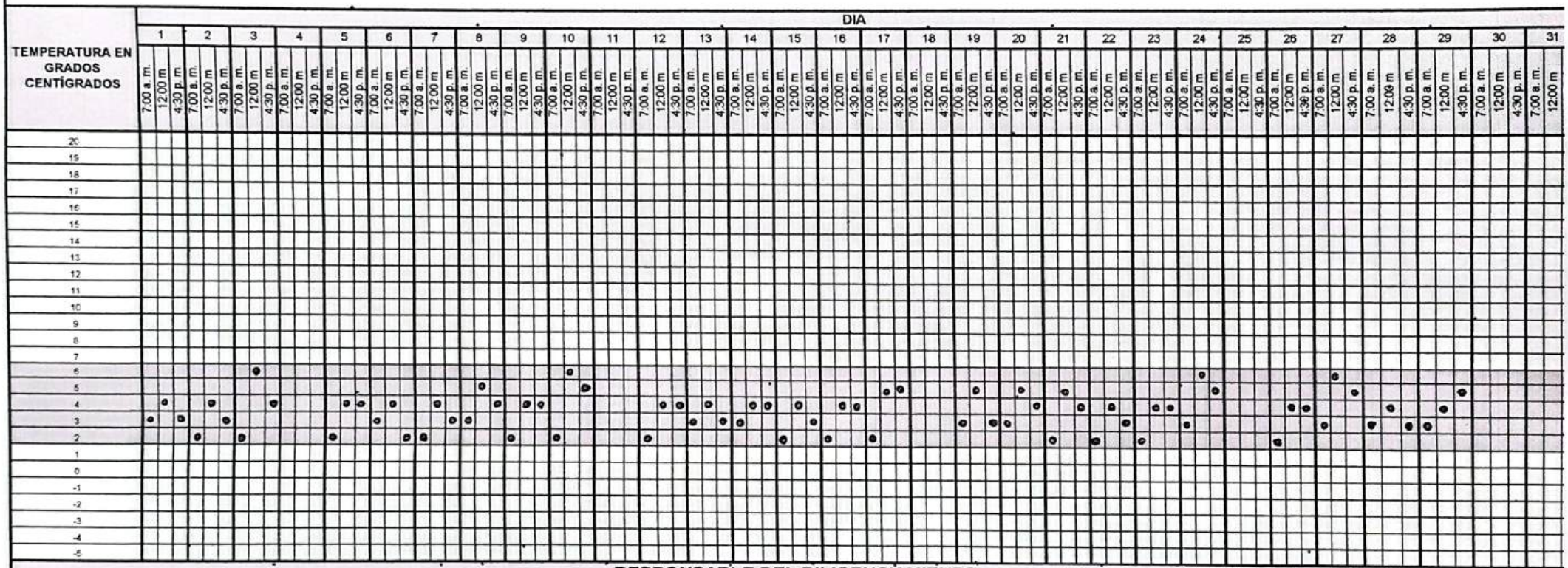
OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARÁ 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 - 31/05/20
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2024 **MÉS:** FEBRERO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Fabiola Preciado Gomez FIRMA: Fabiola Preciado CARGO: Manipuladora de alimentos

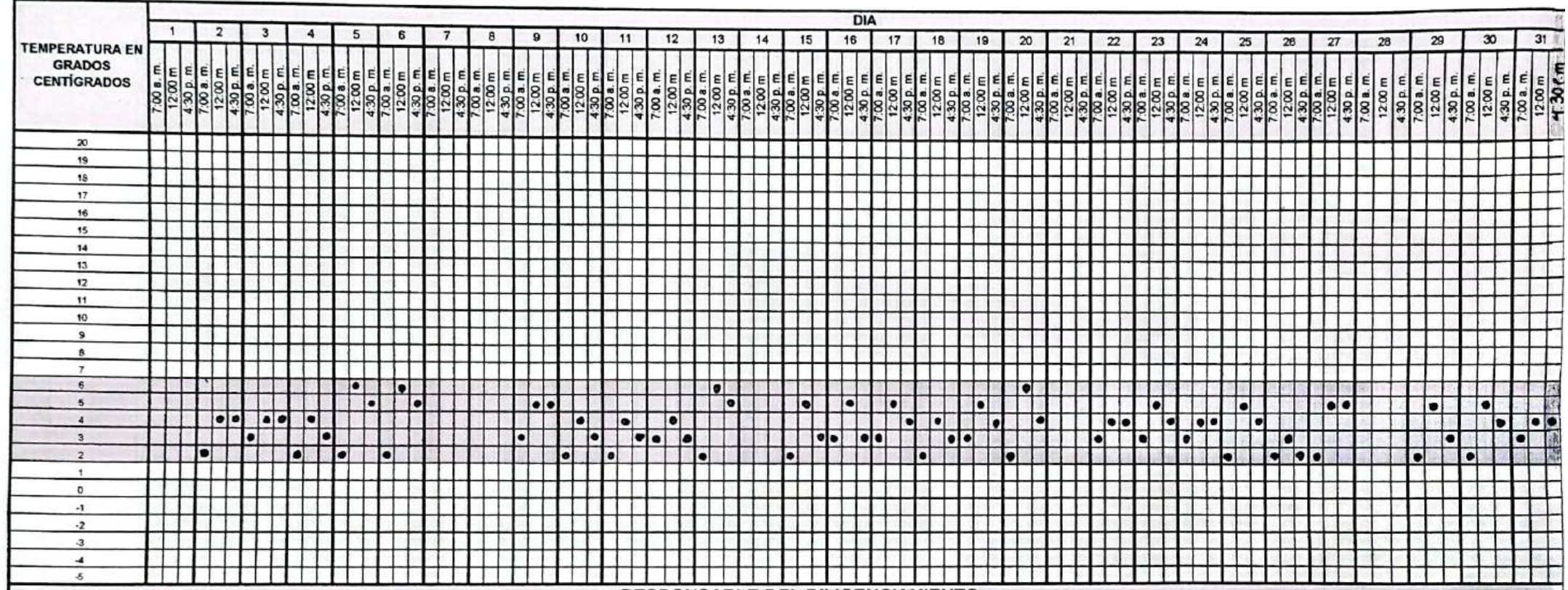
OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-238
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/201
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2024 **MES:** ENERO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Fabiola Prevado Gomez FIRMA: Fabiola CARGO: Manipuladora de alimentos

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-238
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN	Fecha: Memo INT 2019025406 - 31/05/201
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2023 **MES:** DICIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS

DIA

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Fabiola Preciado Gomez FIRMA: Fabiola Preciado CARGO: Manipuladora de alimentos

OBSERVACIONES:

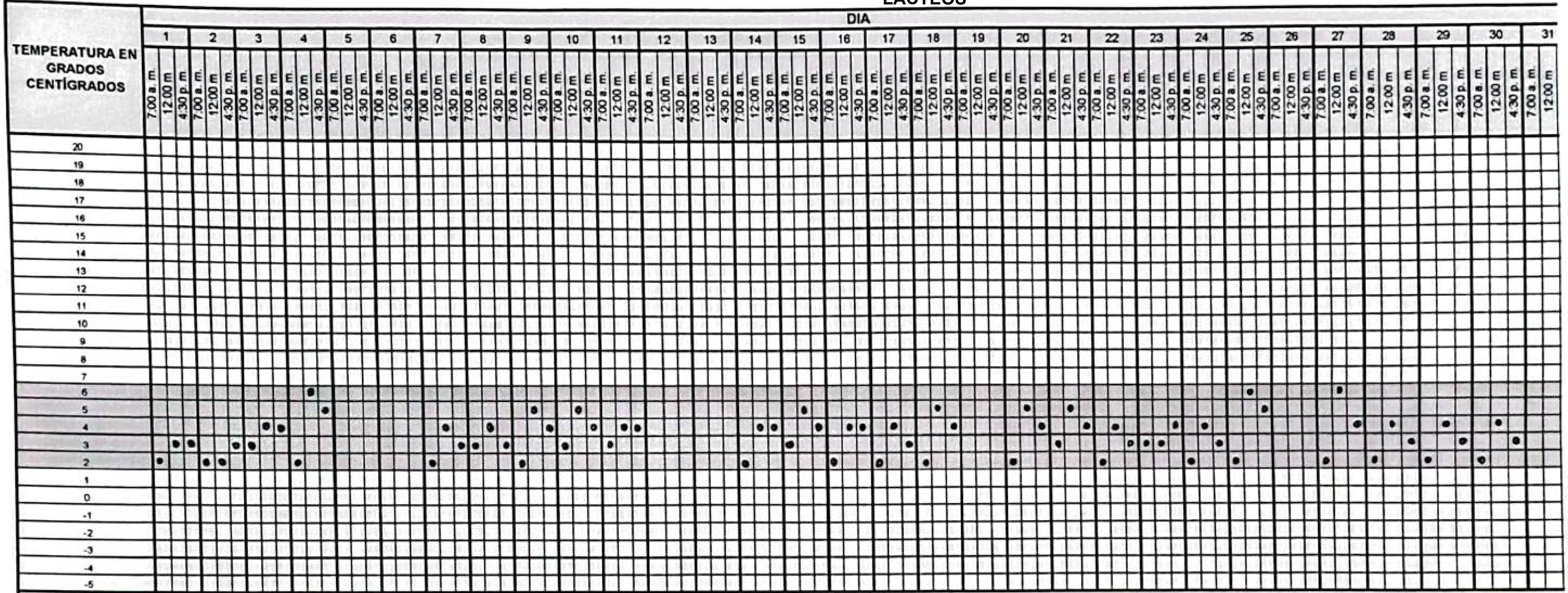
Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-238
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/20
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2023 **MES:** NOVIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

LACTEOS



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Fabiola Preciado Gomez FIRMA: Fabiola Preciado CARGO: Manipuladora de Alimentos

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-238
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026408 - 31/05/20
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2023 **MES:** OCTUBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

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.																															4:30 pm
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: Fabiola **FIRMA:** **CARGO:**

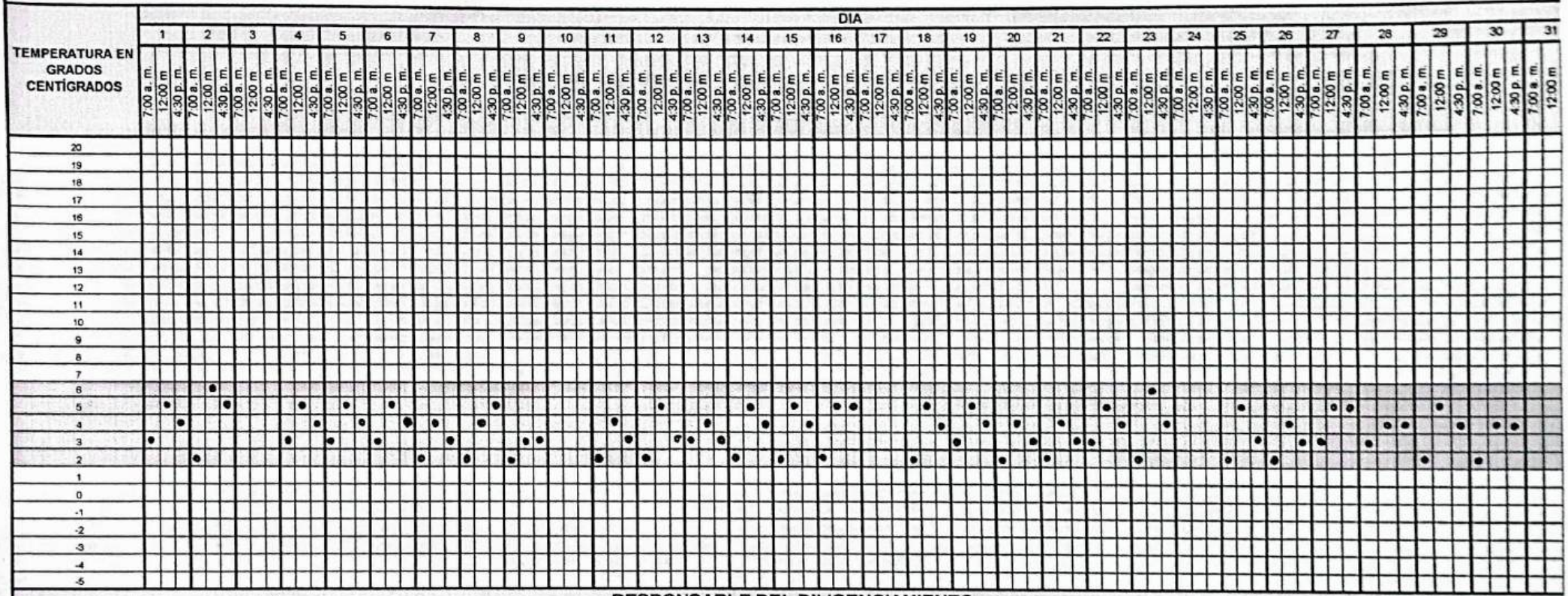
OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-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 - 31/05/20
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2023 **MES:** SEPTIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: fabiola pteciado FIRMA: CARGO:

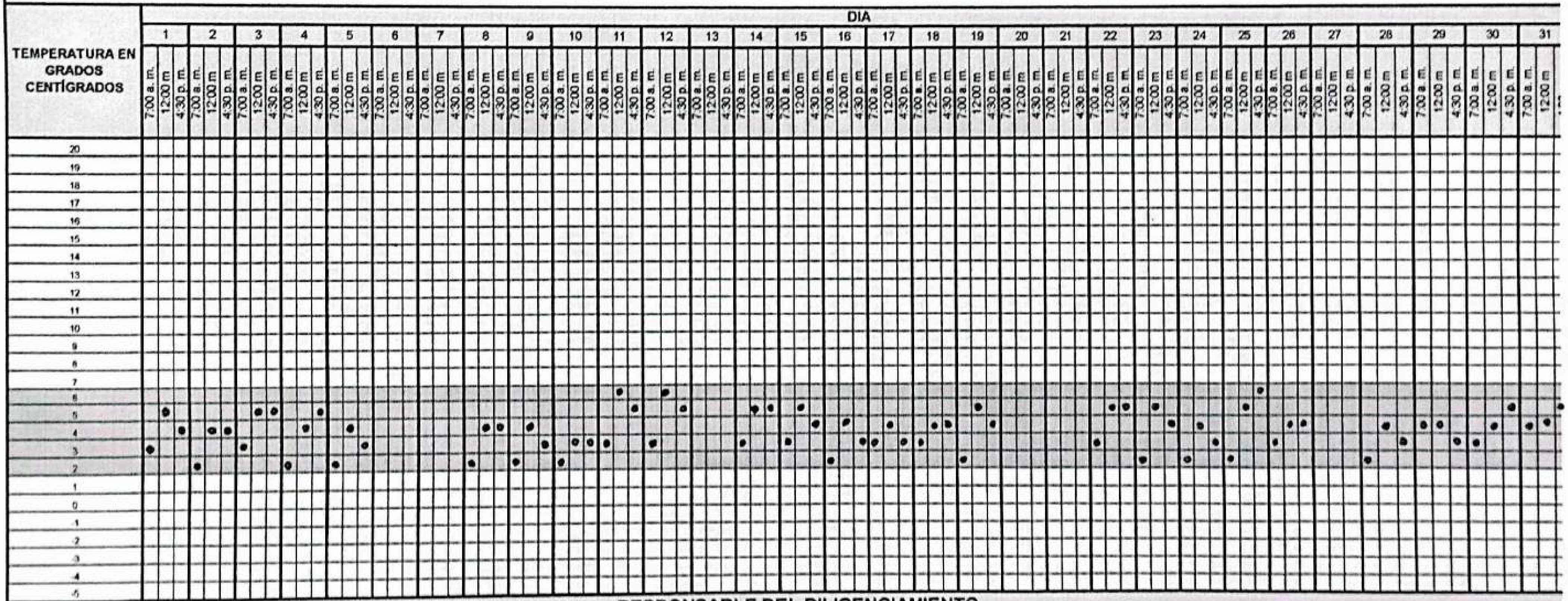
OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-236
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/06/201
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA

AÑO: 2023 MES: AGOSTO COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES M OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Fabiola FIRMA: CARGO:

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 - 31/05/201
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA

AÑO: 2023 MES: JULIO COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS REYES OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS

DIA

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: FABIOLA PRECIADO FIRMA: CARGO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN

Código: FOR-PSS-238
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019028406 - 31/05/201
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA

AÑO: 2023 MES: JUNIO COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES M OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS

DIA

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

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: _____ FIRMA: _____ CARGO: _____

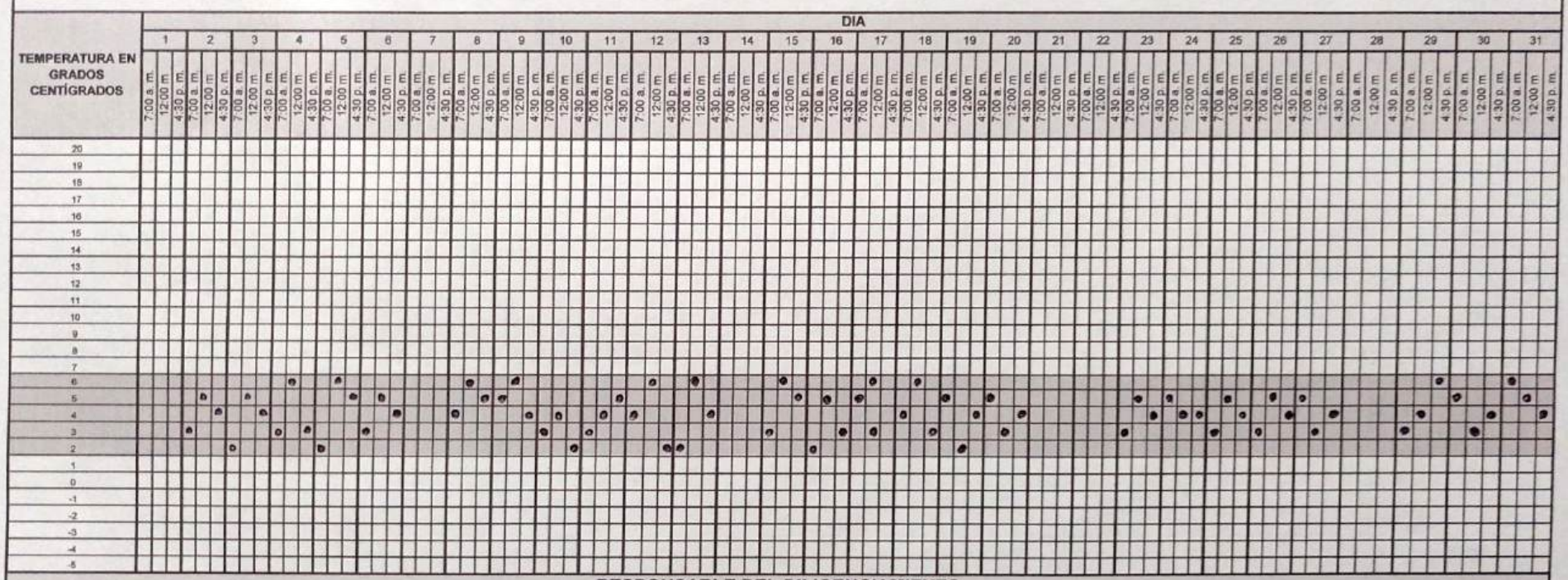
OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-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: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA

AÑO: 2023 MES: MAYO COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Fabiola Preciado Gomez FIRMA: Fabiola CARGO:

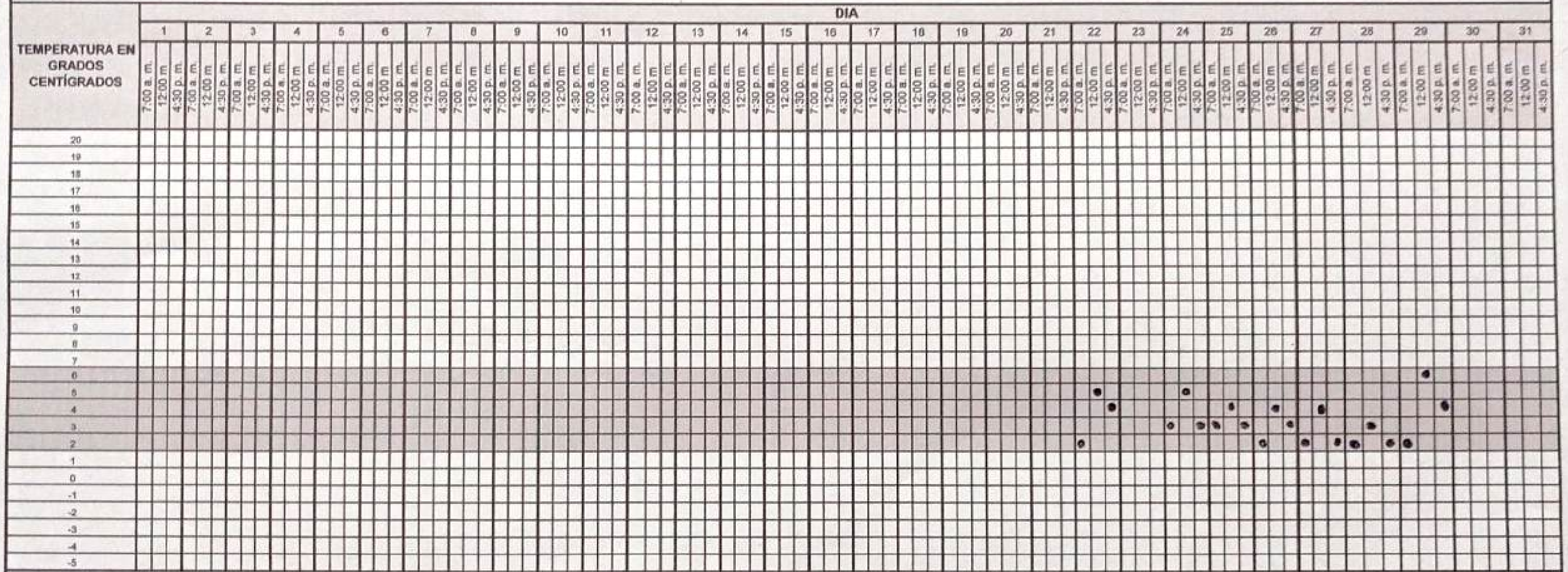
OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-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: CIUDAD BOLIVAR ______ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA

AÑO: 2023 MES: ABRIL COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES MONROY OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Fabiola Preciado FIRMA: Fabiola CARGO:

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: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2024 **MES:** ABRIL **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC **VERDURAS**

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS — **DIA**

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

CARGO: Manipuladora de alimentos

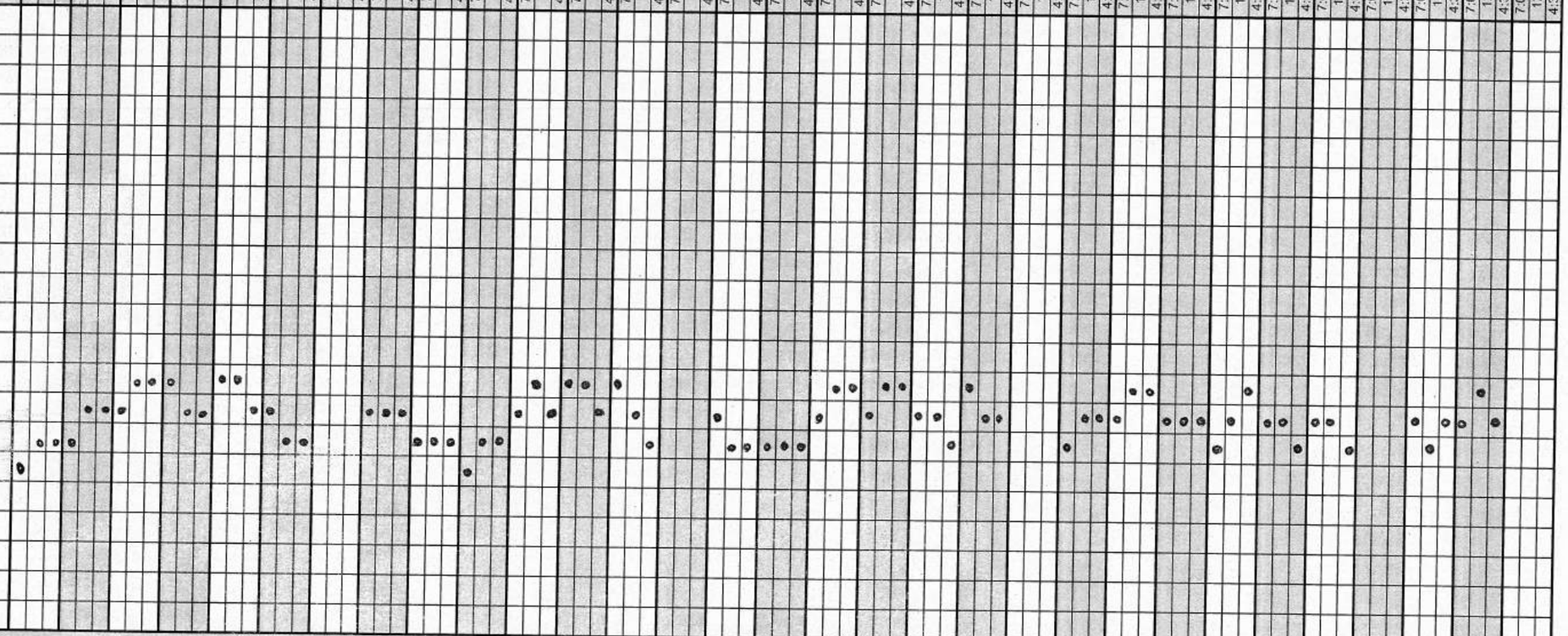
OBSERVACIONES:

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: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2024 **MES:** ABRIL **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC **PULPAS**



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Fabiola Preciado Gomez FIRMA: Fabiola Preciado

CARGO: Manipuladora de alimentos

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: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2024 **MES:** ABRIL **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC **CARNES**

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: Fabiola Preciado Gomez FIRMA: Fabiola Preciado

CARGO: Manipuladora de alimentos

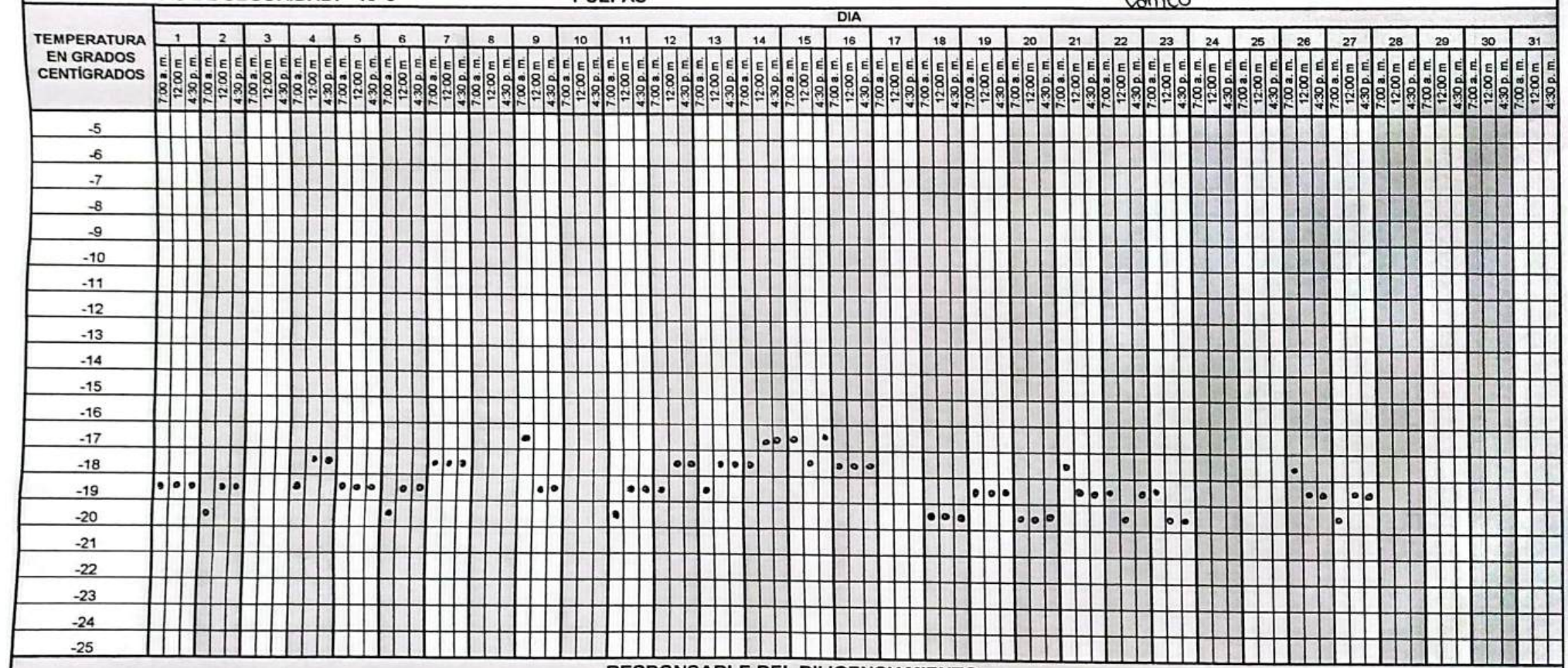
OBSERVACIONES:

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: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2024 **MES:** MARZO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C **PULPAS** Carnes



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Fabiola Preciado Gomez FIRMA: Fabiola

CARGO: Manipuladora de alimentos

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2024 **MES:** MARZO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C **VERDURAS** 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: Fabiola Preciado Gomez **FIRMA:** Fabiola

CARGO: Manipuladora de alimentos

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2024 **MES:** MARZO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C **CARNES** Verduras

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: Fabiola Preciado Gomez FIRMA: Fabiola

CARGO: Manipuladora de alimentos

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2024 **MES:** FEBRERO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

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: Fabiola Preciado Gomez FIRMA: Fabiola Preciado

CARGO: Manipuladora de alimentos

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

ALCALDIA 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: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2024 **MES:** FEBRERO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC CARNES

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: Fabiola Preciado Gomez FIRMA: Fabiola Preciado

CARGO: Manipuladora de alimentos

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2024 **MES:** FEBRERO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Verduras

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: Fabiola Preciado Gomez FIRMA: Fabiola Preciado

CARGO: Manipuladora de alimentos

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2024 **MES:** ENERO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

POLPAS

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: Fabiola Preciado Gomez FIRMA: Fabiola

CARGO: Manipuladora de alimentos

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2024 **MES:** ENERO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Verduras

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS — **DIA**

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

CARGO: Manipuladora de alimentos

OBSERVACIONES:

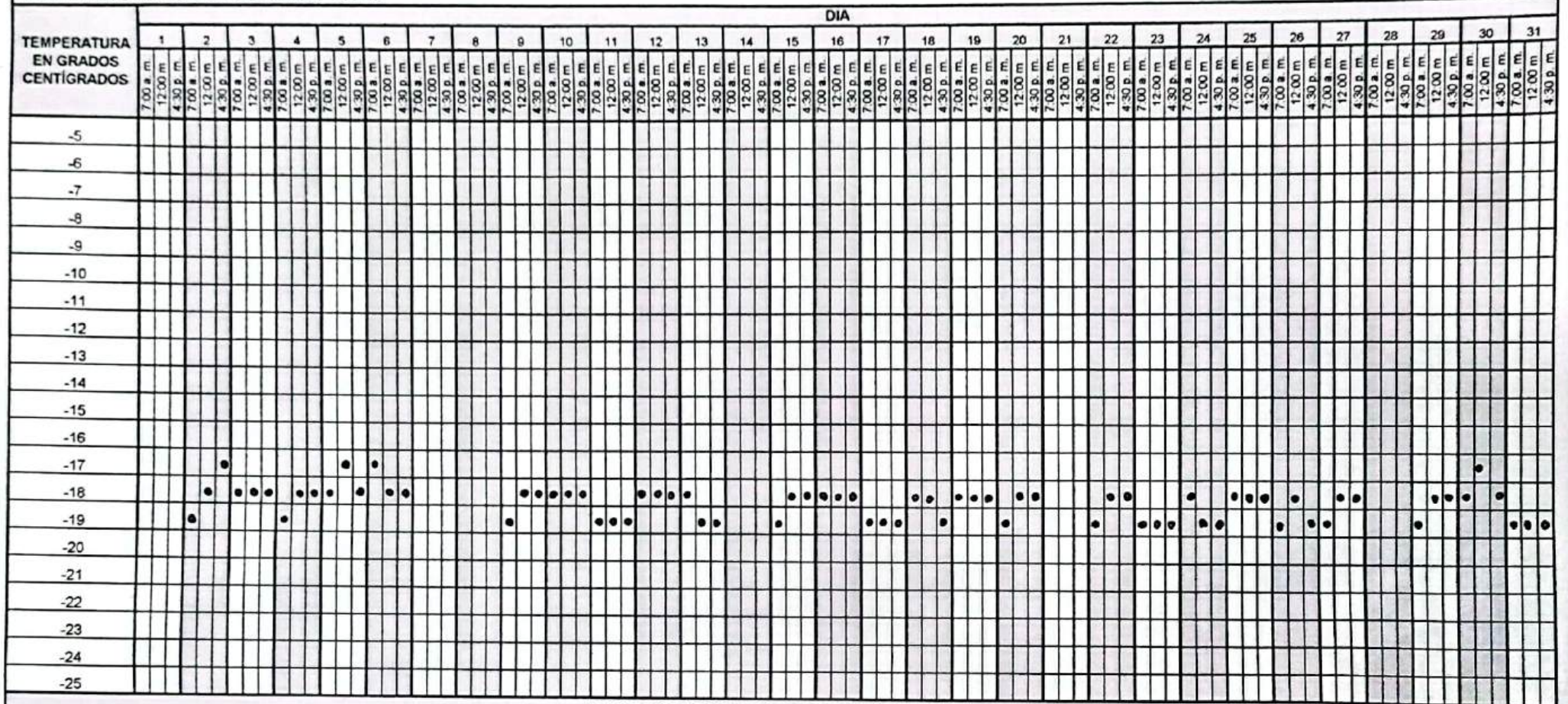
Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2024 **MES:** ENERO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Fabiola Preciado Gomez FIRMA: Fabiola

CARGO: Manipuladora de alimentos

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2023 **MES:** DICIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC PULPAS

DIA

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

CARGO: Manipuladora de alimentos

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2023 **MES:** DICIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Verduras

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: Fabiola Preciado Gomez FIRMA: Fabiola Preciado

CARGO: Manipuladora de Alimentos

OBSERVACIONES:

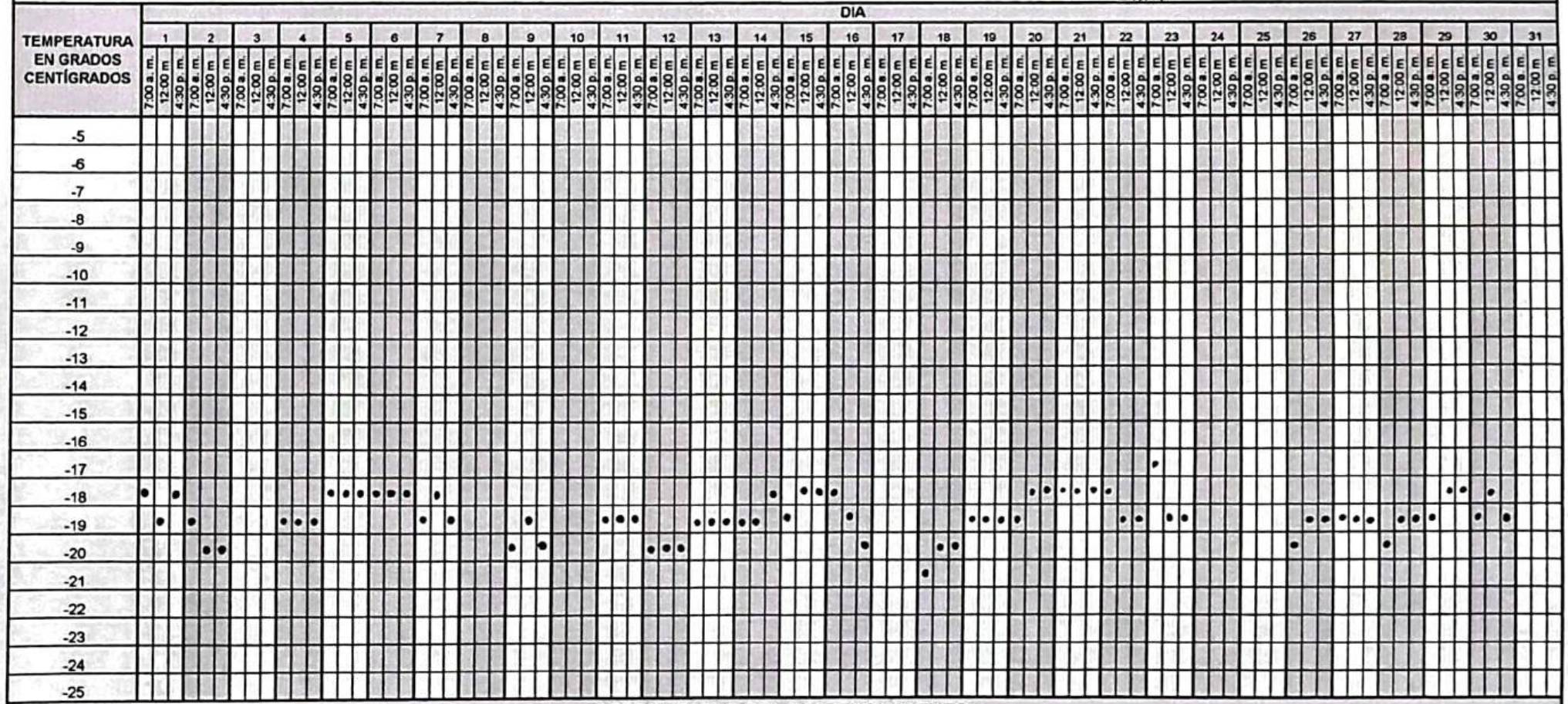
Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2023 **MES:** DICIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C CARNES



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Fabiola Preciado Gomez FIRMA: Fabiola Preciado

CARGO: Manipuladora de alimentos

OBSERVACIONES:

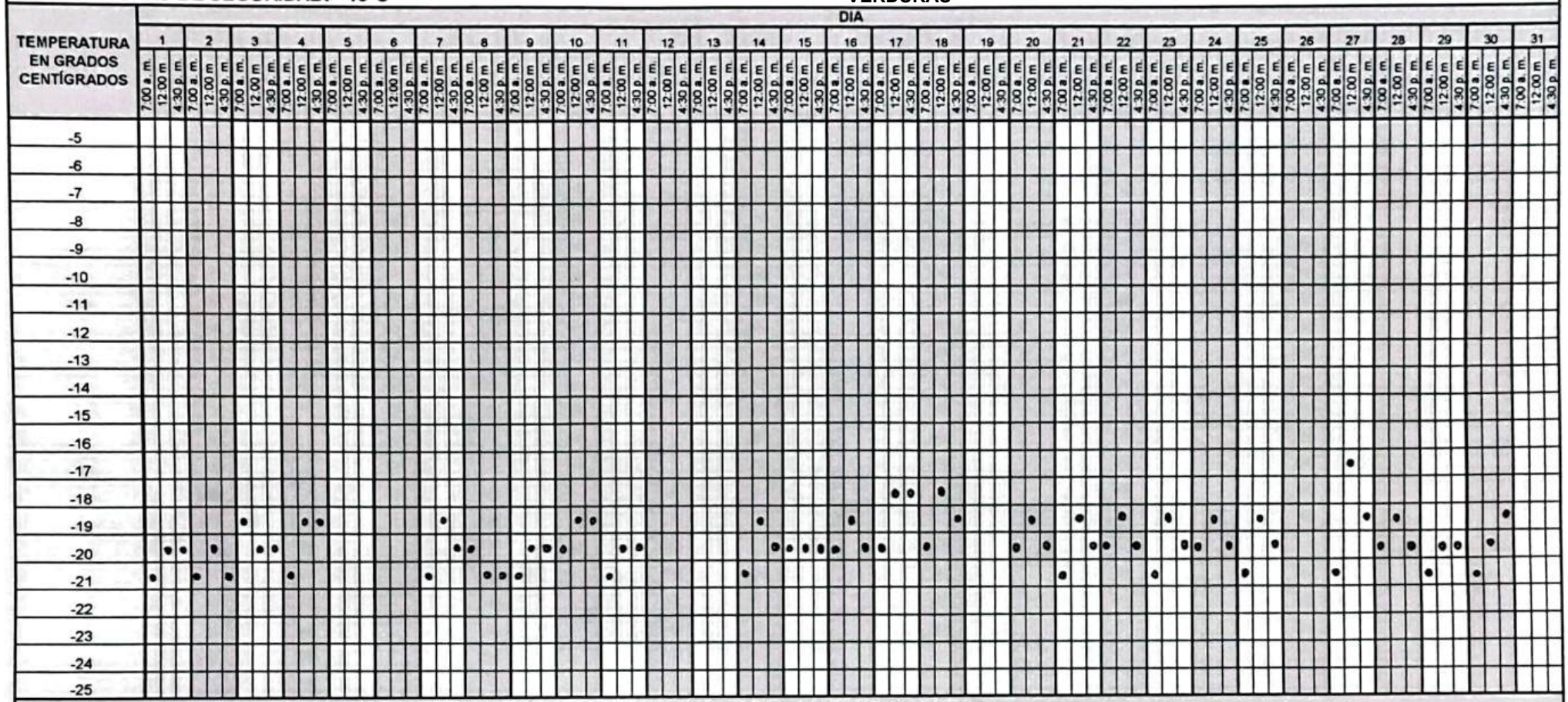
Powered by CamScanner

ALCALDIA 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: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2023 **MES:** NOVIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C **VERDURAS**



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Fabiola Preciado Gomez FIRMA: Fabiola Preciado

CARGO: Manipuladora de Alimentos

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2023 **MES:** NOVIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

CARNES

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

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Fabiola Preciado Gomez FIRMA: Fabiola Preciado

CARGO: Manipuladora de Alimentos

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2023 **MES:** NOVIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC **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: Fabiola Preciado Gomez FIRMA: Fabiola Preciado

CARGO: Manipuladora de Alimentos

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCL[illegible]N 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: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2023 **MES:** OCTUBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Verduras

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: Fabiola Preciado Gomez FIRMA: Fabiola Preciado Gomez

CARGO: Manipuladora de alimentos

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2023 **MES:** OCTUBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C 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: Fabiola Preciado Gomez FIRMA: Fabiola Preciado Gomez

CARGO: Manipuladora de alimentos

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCL[illegible]N 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: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2023 **MES:** OCTUBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

Carnes

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: Fabiola Preciado Gomez FIRMA: Fabiola Preciado Gomez

CARGO: Manipuladora de alimentos

OBSERVACIONES:

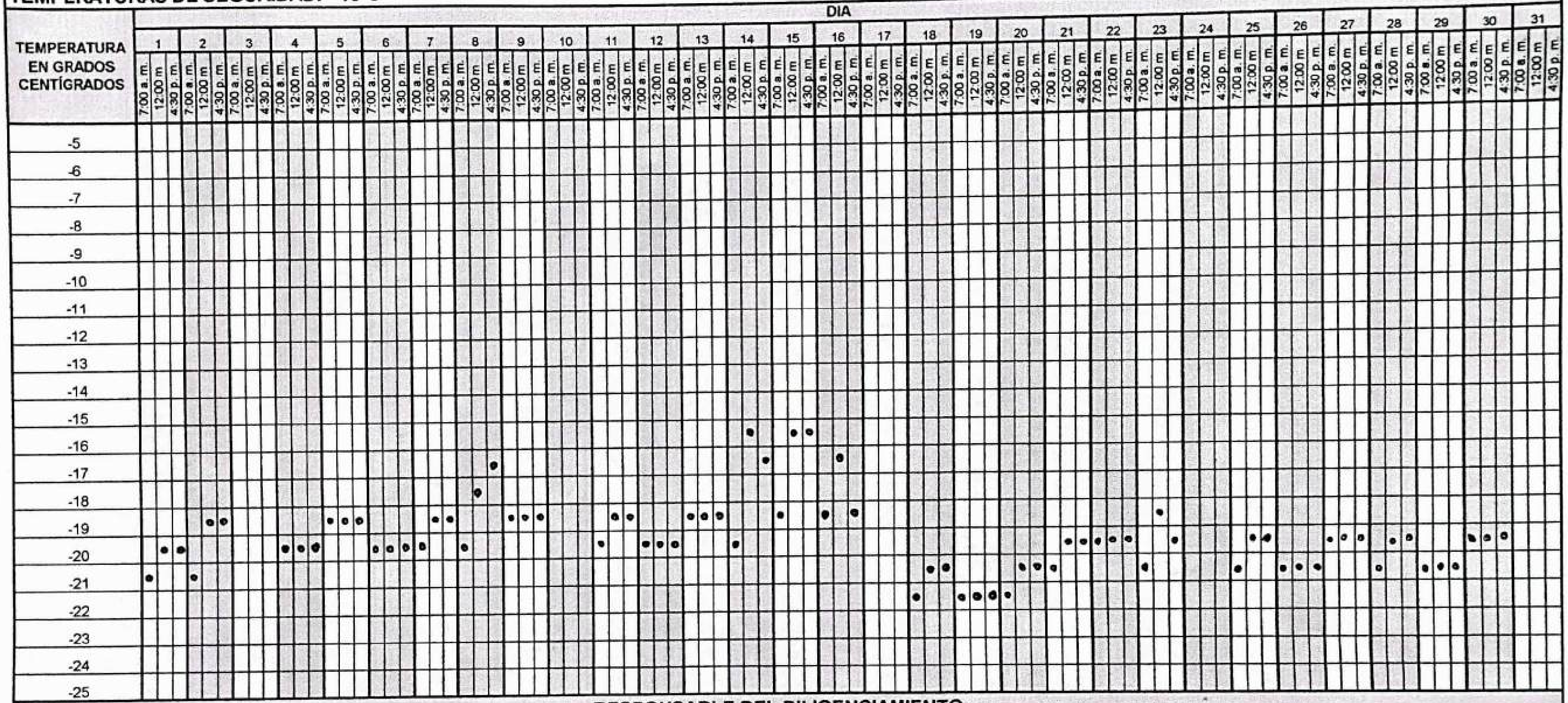
Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2023 **MES:** SEPTIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC **PULPAS**



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Fabiola Preciado FIRMA: ____________

CARGO: Operaria

OBSERVACIONES: ____________

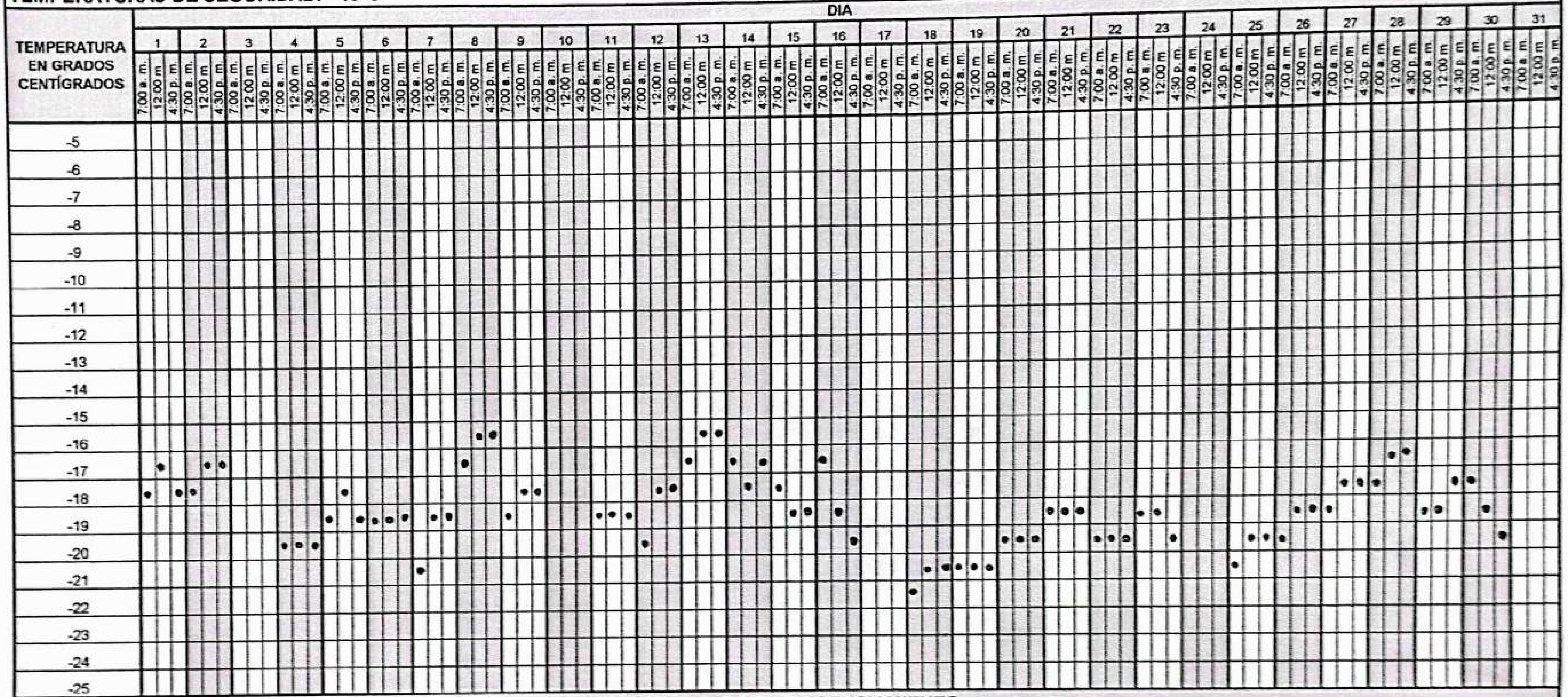
Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA

AÑO: 2023 MES: SEPTIEMBRE COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC CARNES



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Fabiola Preciado FIRMA:

CARGO:

OBSERVACIONES:

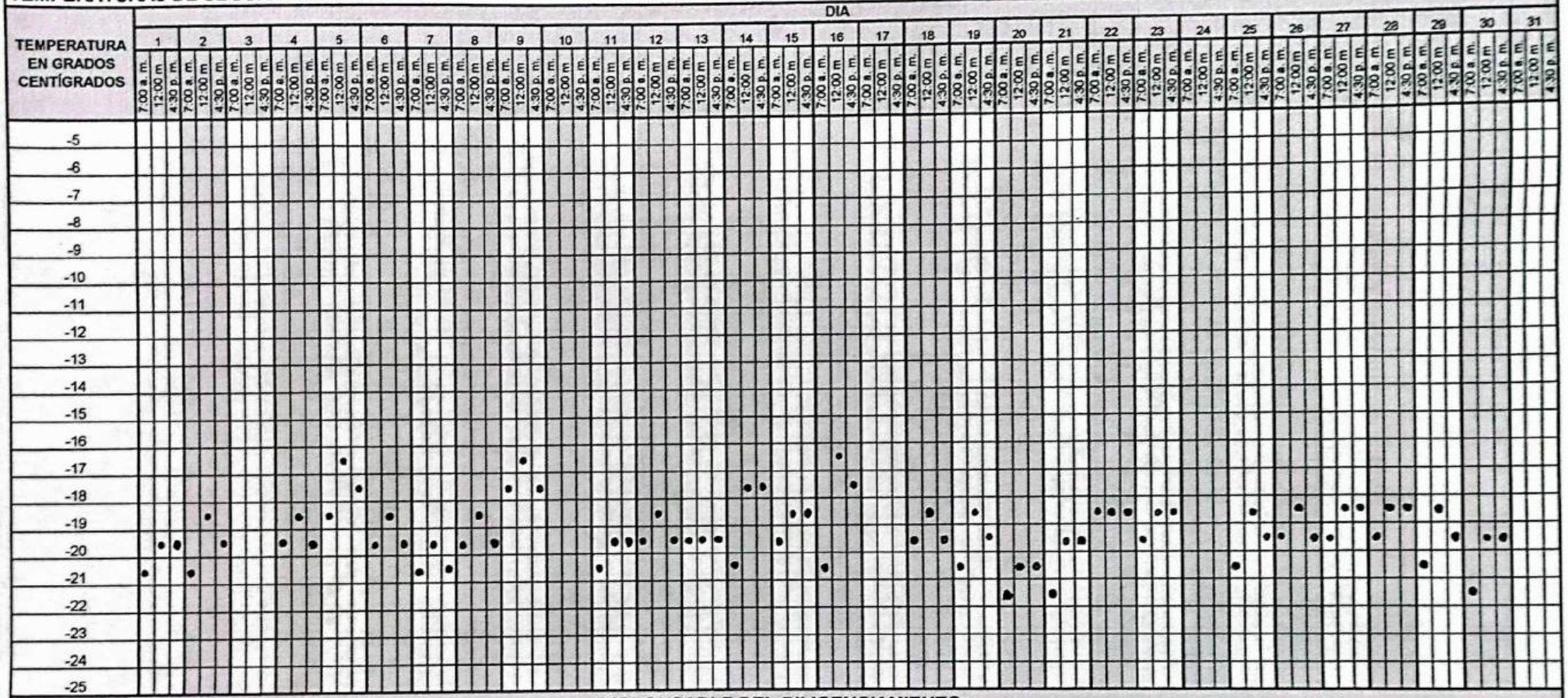
Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 20190226406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA

AÑO: 2023 MES: SEPTIEMBRE COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Fabiola P. Preciado FIRMA: _____

CARGO: Operaria

OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2023 **MES:** AGOSTO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC 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.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 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: Fabiola FIRMA: ____________

CARGO: ____________

OBSERVACIONES: ____________

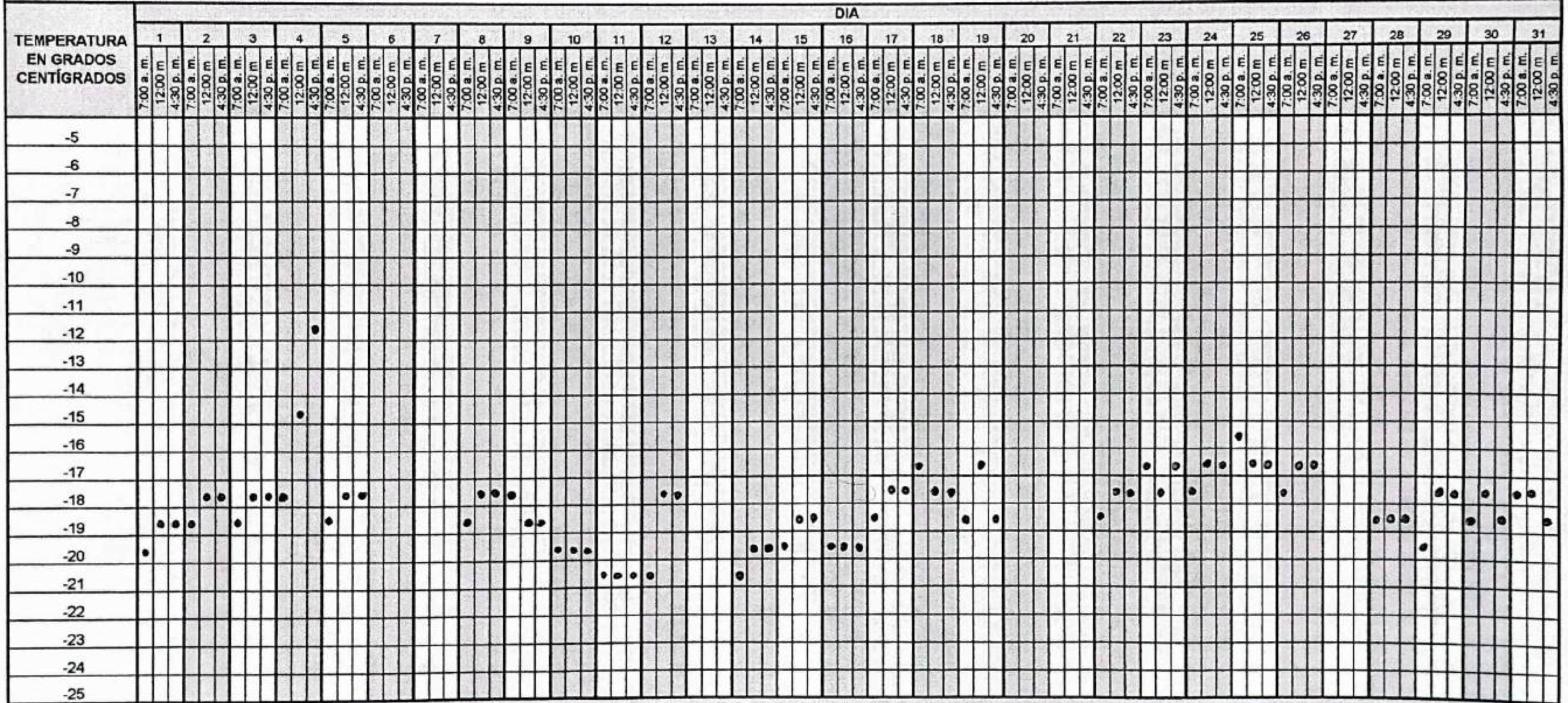
Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2023 **MES:** AGOSTO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC CARNES



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: ______________________ FIRMA: ______________________

CARGO: ______________________

OBSERVACIONES: ______________________

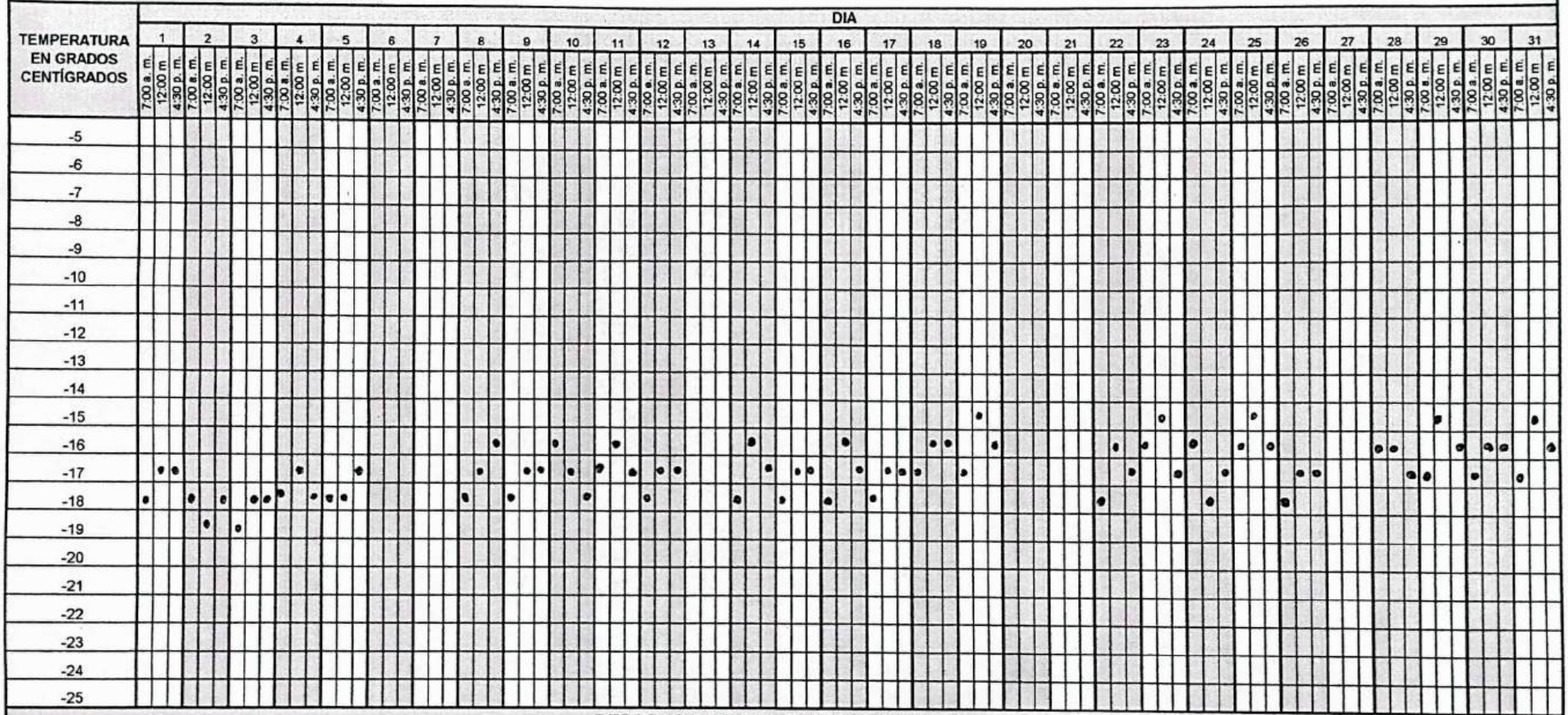
Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2023 **MES:** AGOSTO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Fabiola FIRMA:

CARGO:

OBSERVACIONES:

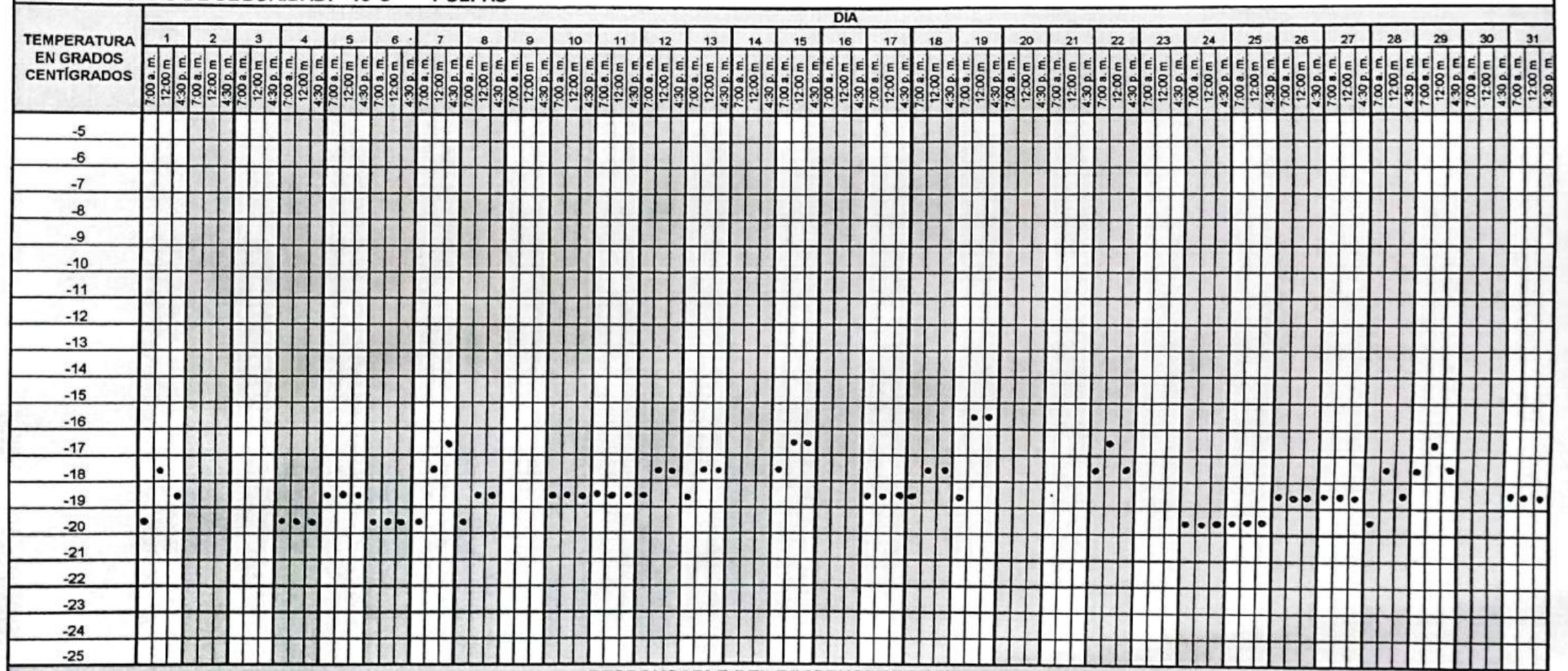
Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2023 **MES:** JULIO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC PULPAS



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: FABIOLA PRECIADO FIRMA:

CARGO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 20190026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2023 **MES:** JULIO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC CARNES

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS (escala: -5 a -25) — DIA

DIA	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.
1	-20	-19	-20
2			
3			
4	-19	-19	-19
5	-18	-18	-18
6	-19	-18	-18
7	-20	-18	-19
8	-19	-19	-19
9			
10	-20	-19	-19
11	-20	-20	-20
12	-19	-19	-19
13	-20	-18	-19
14	-20	-19	-20
15	-20	-18	-19
16			
17	-19	-19	-19
18	-18	-18	-18
19	-19	-18	-17
20			
21	-18	-19	-18
22	-19	-17	-18
23			
24	-19	-18	-19
25	-19	-18	-19
26	-19	-18	-18
27	-19	-17	-17
28	-19	-18	-17
29	-18	-17	-17
30			
31	-18	-17	-18

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: FABIOLA PRECIADO FIRMA:

CARGO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

OBSERVACIONES:

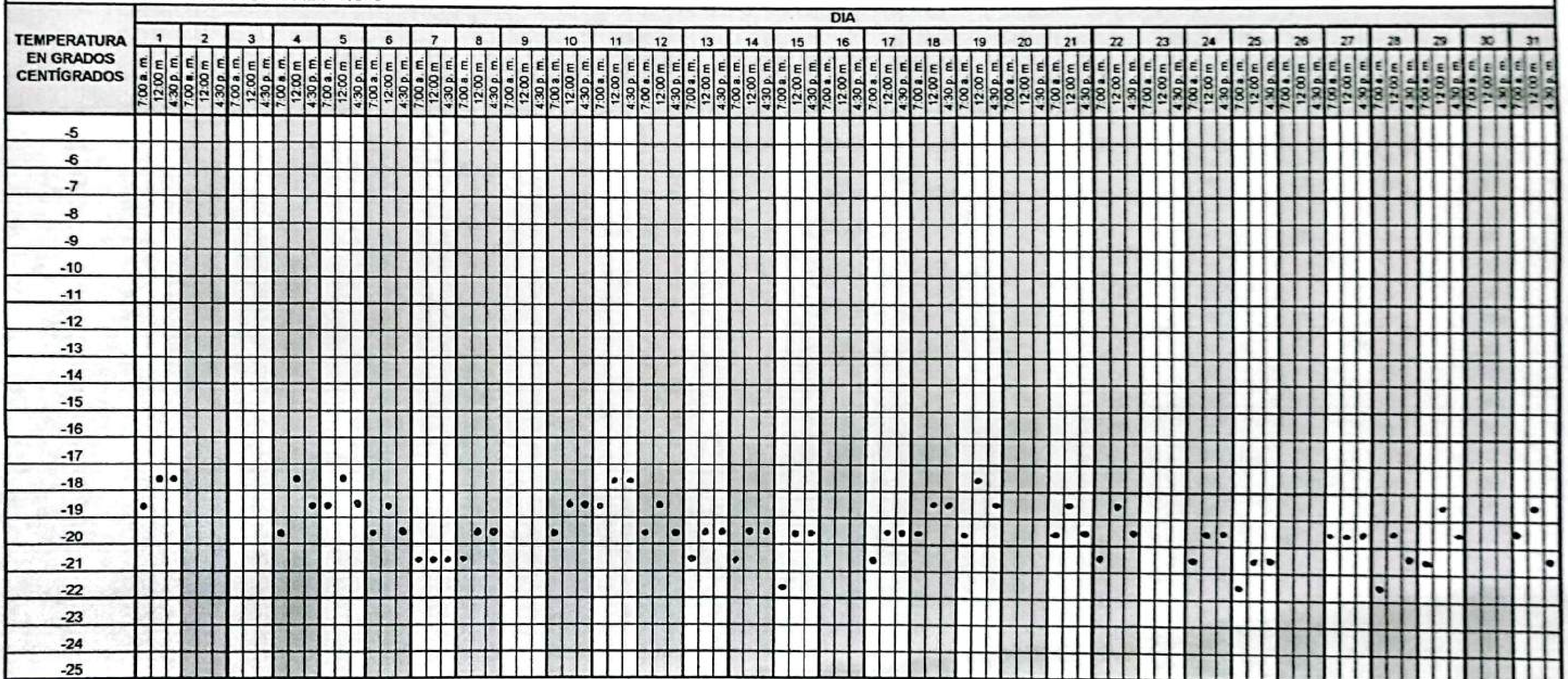
Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019025405 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2023 **MES:** JULIO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: FABIOLA PRECIADO **FIRMA:**

CARGO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2023 **MES:** JUNIO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.																														
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12																															
-13																															
-14																															
-15																															
-16																															
-17																															
-18																															
-19																															
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															
-25																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: _____ FIRMA: _____

CARGO: _____

OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner

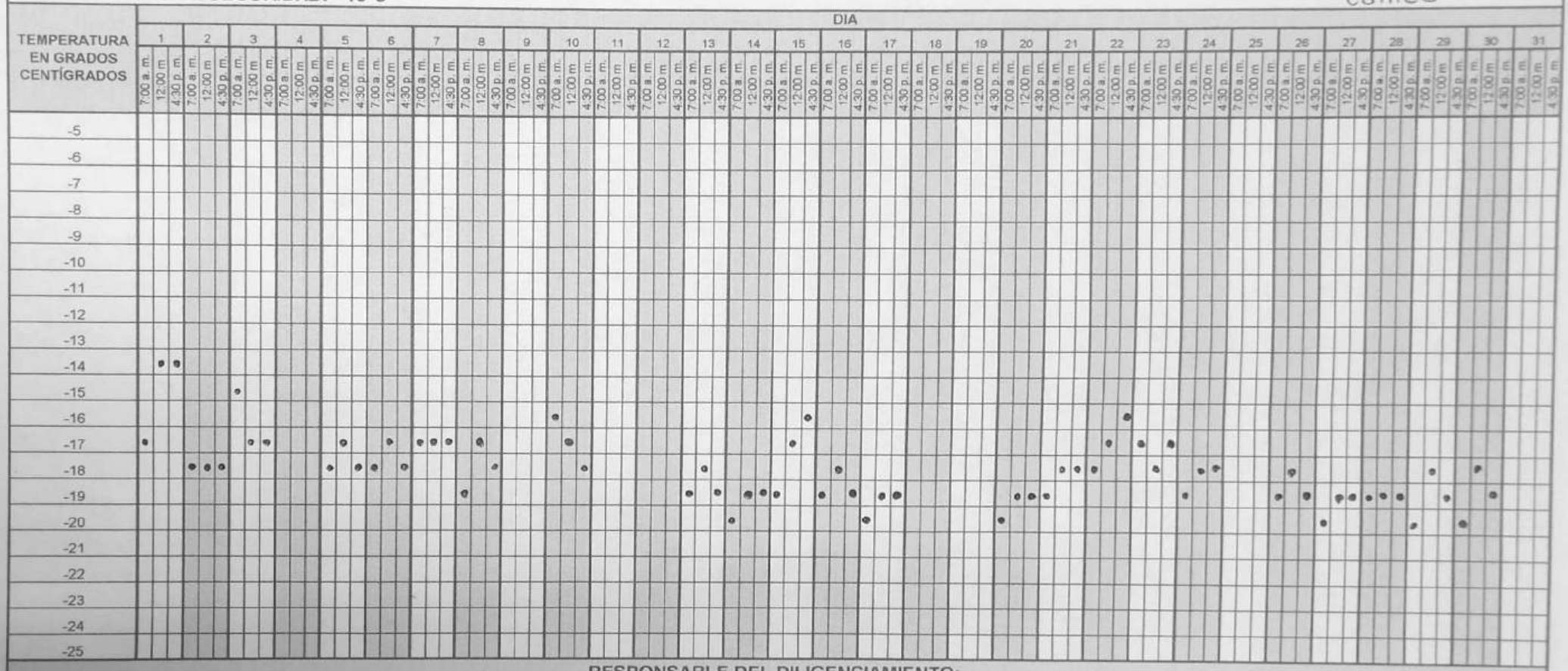
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA

AÑO: 2023 MES: JUNIO COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

Caines



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: _____ FIRMA: _____

CARGO: _____

OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

AÑO: 2023 **MES:** JUNIO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

Polpas

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.																														
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12																															
-13																															
-14																															
-15																															
-16																															
-17			•				•									•						•									
-18		• •	• •			• • •				•				•		•	•					•		•						•	
-19	• • •	•			• • • •			• •	• •	• •	•			• •		•	•		•		•	•	• •	• •			• •	• •	• •		
-20	•							• • •	•			• • •	• • •		• • • •					• • • •	•		•			• • •	•				
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															
-25																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: _____ FIRMA: _____

CARGO: _____

OBSERVACIONES: _____

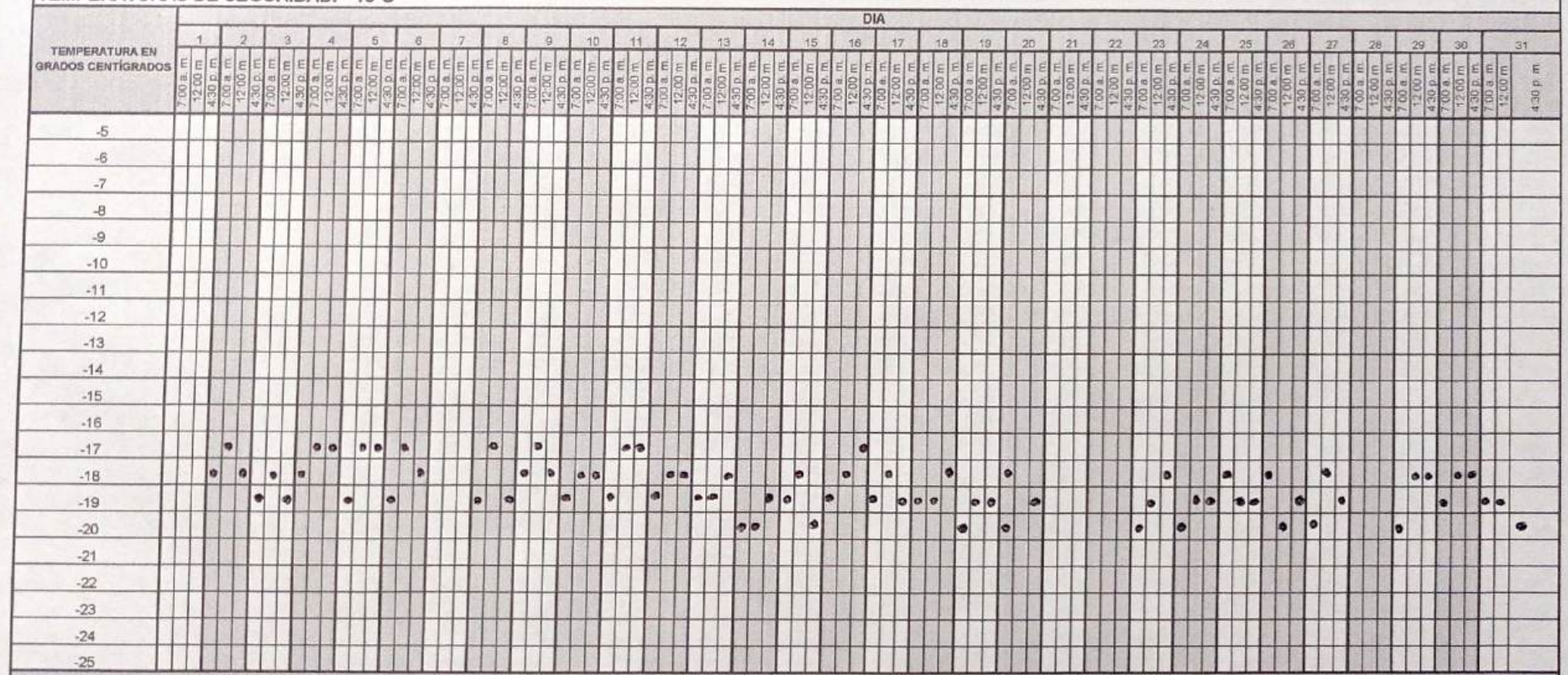
Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR.PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019028408 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA

AÑO: 2023 MES: MAYO COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES M OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Fabiola Preciado Gomez FIRMA: Fabiola

CARGO: OPERARIA

OBSERVACIONES:

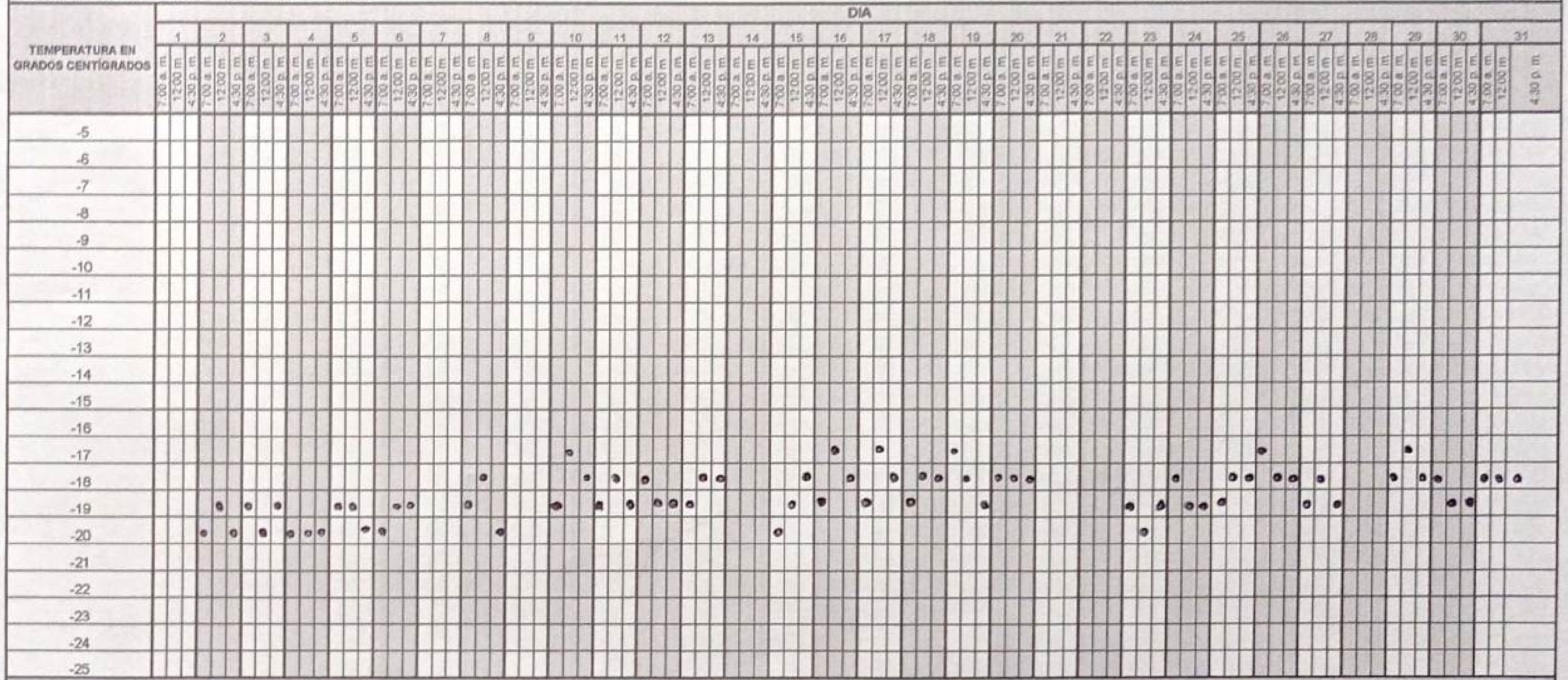
Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019028408 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR ______ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA

AÑO: 2023 MES: MAYO COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES M OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC PULPAS



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Fabiola Preciado Gomez FIRMA: Fabiola

CARGO: OPERARIA

OBSERVACIONES:

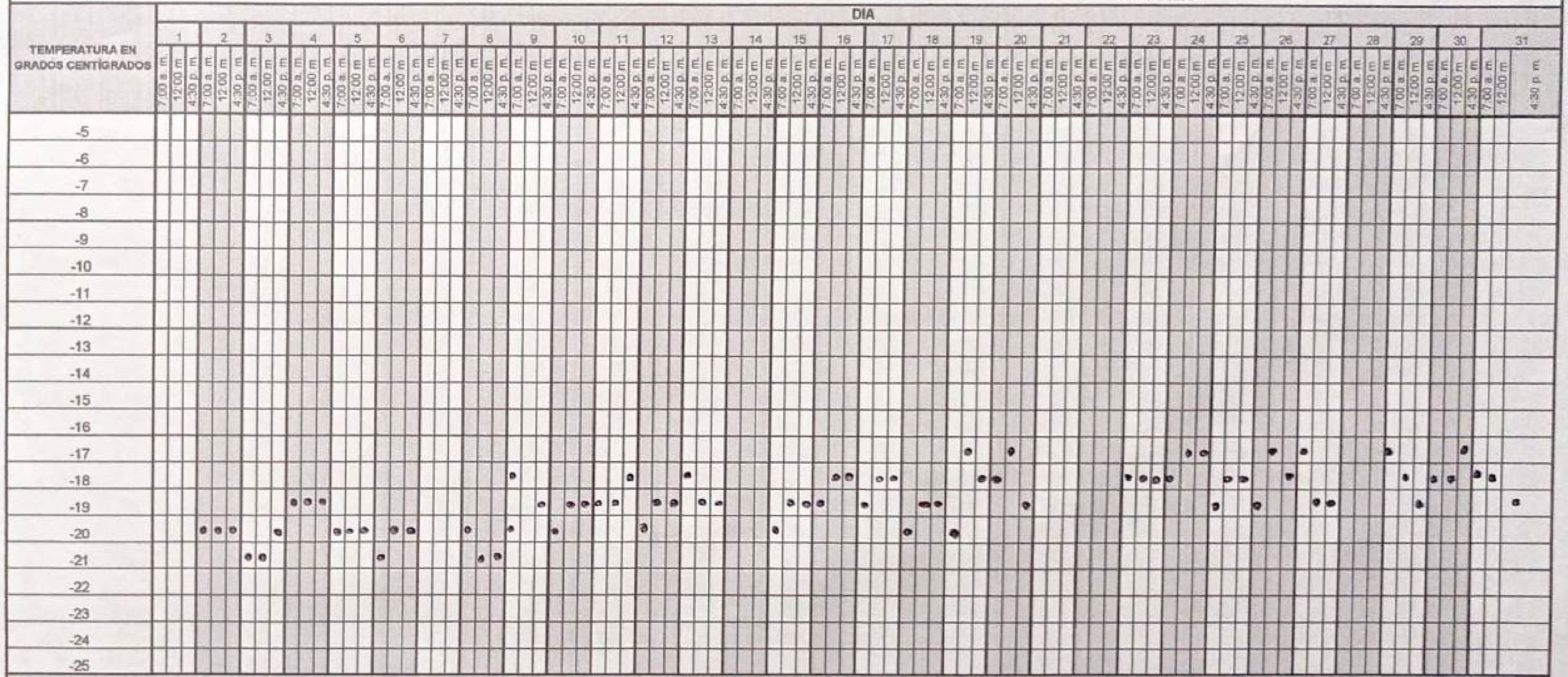
Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019028408 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA

AÑO: 2023 MES: MAYO COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES M OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC CARNES



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Fabiola Preciado Gomez FIRMA: Fabiola

CARGO: OPERARIA

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA

AÑO: 2023 MES: ABRIL COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES M OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA																																		
	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13		
	7:00 a. m.	12:00 m.	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m.	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m.	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m.	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m.	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m.	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m.	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m.	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m.	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m.	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m.	4:30 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																																		
	14			15			16			17			18			19			20			21			22			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.	7:00 a. m.	12:00 m.	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m.	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m.	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m.	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m.	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m.	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m.	4:30 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			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.																					
-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: Fabiola Preciado FIRMA: Fabiola

CARGO: _OPERARIA

OBSERVACIONES:

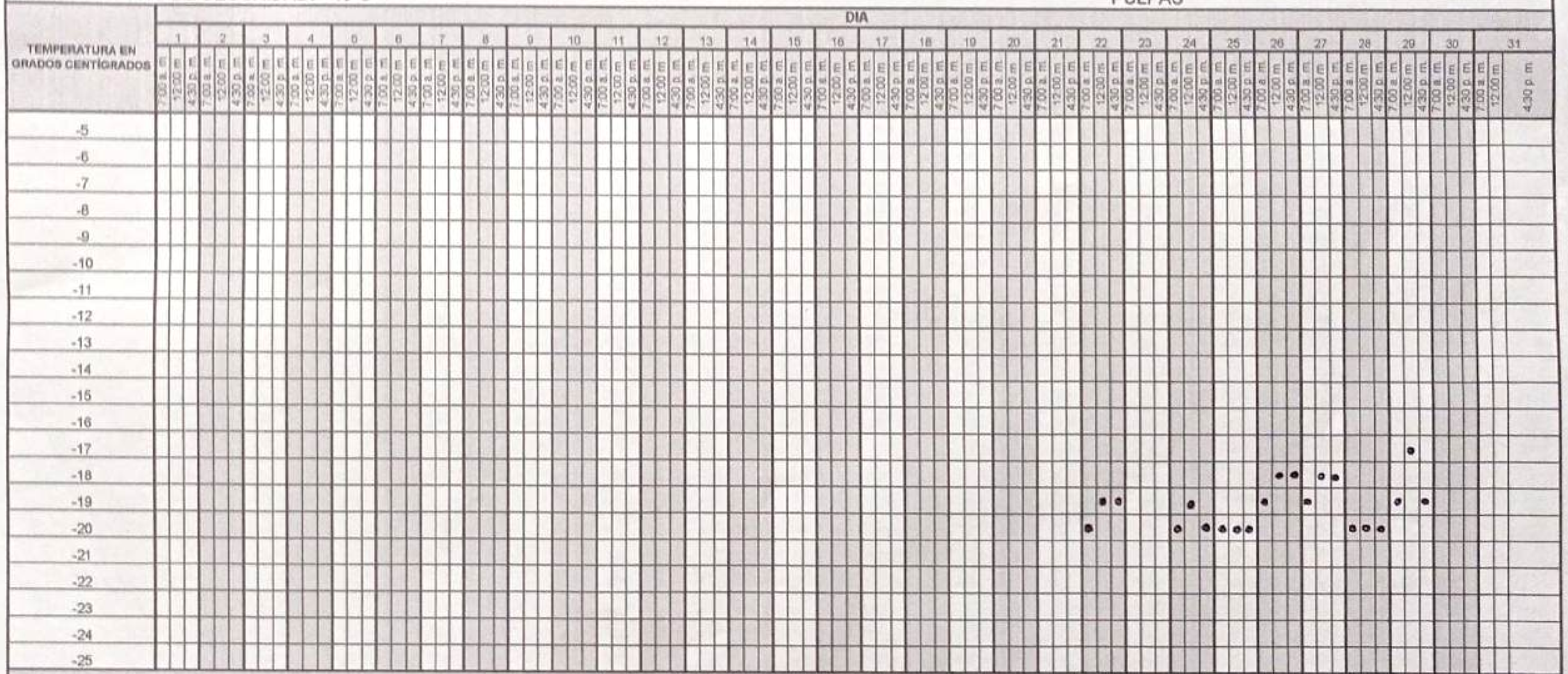
Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA

AÑO: 2023 MES: ABRIL COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES M OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC PULPAS



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Fabiola Preciado FIRMA: Fabiola

CARGO: OPERARIA

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA

AÑO: 2023 MES: ABRIL COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES M OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C CARNES

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. (cada día)																														
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12																															
-13																															
-14																															
-15																															
-16																															
-17																												● ● ●	●		
-18																									●	● ● ●	● ●		●		
-19																									● ●	●	●				
-20																						● ● ●		●							
-21																								● ●							
-22																															
-23																															
-24																															
-25																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Fabiola Preciado FIRMA: Fabiola

CARGO: _OPERARIA

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	Carnes de res	56100	50800	X		X		X		**110**	90	81	9	10	10	8	X		
1/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	Carne de cerdo, lomo	42700	36300	X		X		X		**120**	86	85	9	9	9	9	X		
1/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	20600	20400	X			X	X		**110**	76	88	10	9	10	10	X		
1/04/2024	ALMUERZO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	Ensalada rallada con tomate y perejil	35100	31600	X		X			X	**NA**	4	4,5	9	10	10	10	X		
1/04/2024	ALMUERZO	PATACON DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	30500	22500	X		X		X		**90**	90	84	9	9	9	9	X		
1/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol, pulpa	102400	102400	X		X			X	**NA**	2	4	10	9	10	10	X		
1/04/2024			Leche entera, bolsa			X		X			X				10	10	10	10	X		
1/04/2024	ALMUERZO	PERA	Pera, Fruto entero	29100	24300	X		X			X	**NA**	NA	NA	10	9	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2/04/2024	ALMUERZO	**MONDONGO**	Res, callo o menudo, crudo	57900	51400	**X**		**X**		**X**		**130**	83	84	9	10	10	10	X		
2/04/2024	ALMUERZO	**PERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS**	Pollo, pierna con piel, cruda	44100	32300	**X**		**X**		**X**		**120**	84	89	10	10	10	10	X		
2/04/2024	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	20500	20400	**X**			**X**	**X**		**110**	91	76	9	9	9	9	X		
2/04/2024	ALMUERZO	**ENSALADA PICO DE GALLO**	Ensalada pico de gallo	34700	31200	**X**		**X**			**X**	**NA**	4	4	9	10	10	9	X		
2/04/2024	ALMUERZO	**PAPAS A LA FRANCESA**	Papa, sin cáscara,	25800	21800	**X**		**X**		**X**		**130**	91	79	9	10	9	10	X		
2/04/2024	ALMUERZO	**LECHE**	leche de vaca entera liquida	26600	26600	**X**		**X**			**X**	**NA**	2	4	9	9	9	9	X		
2/04/2024		**SORBETE DE MORA**	Pulpa de Mora de castilla												9	9	9	9	X		
2/04/2024	ALMUERZO	**MANZANA TAJADA CON HELADO**	manzana comun cruda	34100	24900	**X**		**X**			**X**	**NA**	-10	-13	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3/04/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	52700	47500	X		X		X		**120**	83	73,4	10	10	10	10	X		
3/04/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ENSALSA CRIOLLA	Carne de res, gorda	45000	38400	X		X		X		**150**	84	81,8	9	10	10	9	X		
3/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	22600	22300	X			X	X		**110**	91	90,3	9	9	9	9	X		
3/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, Y MIEL	Ensalada de espinaca manzana y miel	40300	32400	X		X			X	**NA**	5	3,8	10	9	9	9	X		
3/04/2024	ALMUERZO	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa, con cáscara	26600	22500	X		X		X		**120**	91	73	10	10	10	9	X		
3/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo maduro, pulpa	26600	26600	X		X			X	**NA**	2	4	9	9	10	10	X		
3/04/2024	ALMUERZO	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	Melon fruta	25000	17900	X		X			X	**NA**	3	4	10	10	10	9	X		
3/04/2024			Queso doble crema	6400	6400										9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/04/2024	ALMUERZO	AJIACO	Pollo, pechuga con piel	64700	56600	X		X		X		**120**	89	81	10	10	10	10	X		
4/04/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO ENSALSA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel	48200	38500	X		X		X		**120**	79	82	9	9	9	10	X		
4/04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	20600	20400	X			X	X		**110**	84	80	10	10	9	9	X		
4/04/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro.	25400	18200	X		X			X	**NA**	NA	NA	9	9	9	9	X		
4/04/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	Papa criolla, con cáscara.	34600	31400	X		X		X		**120**	78	78	9	9	9	9	X		
4/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, pulpa.	24200	24200	X		X			X	**NA**	2	4	9	10	10	10	X		
4/04/2024			Leche entera, bolsa	75800	75800										10	10	10	9	X		
4/04/2024	ALMUERZO	NARANJA	NARANJA FRUTA	80700	80700	X		X			X	**NA**	NA	NA	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO DE LA GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	Sopa de patacon	47600	40800	X		X		X		**120**	92	86	10	10	10	10	X		
5/04/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	38400	32300	X		X		X		**150**	69	84	9	8	9	10	X		
5/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	25600	25000	X		X		X		**110**	87	79	8	8	8	8	X		
5/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	Ensalada silvestre	36200	31100	X		X		X		**NA**	4	3	9	8	10	10	X		
5/04/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara	26500	22400	X		X		X		**130**	71	68	8	9	9	9	X		
5/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	9000	9000	X		X			X	**NA**	2	4	9	9	9	9	X		
			Fresa, pulpa	8800	8800	X		X			X				9	8	9	8	X		
			Uva, Pulpa	6400	6400	X		X			X				10	10	10	10	X		
			Leche entera, bolsa	75800	75800	X		X			X				9	9	9	9	X		
5/04/2024	ALMUERZO	BANANO PICADO CON YOGURT	Banano común, maduro.	23400	18000	X		X			X	**NA**	4	2	10	10	101	10	X		
5/04/2024			Yogurth entero	6400	6400	X		X			X				9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Sopa de arroz	56100	50800	X		X		X		**120**	91	70	10	9	8	9	X		
6/04/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	50200	43200	X		X		X		**130**	80	75	10	10	10	10	X		
6/04/2024	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	29200	28600		X	X		X		**60**	89	75	10	10	10	10	X		
6/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	38200	30400	X		X			X	**NA**	4,3	5	9	9	9	9	X		
6/04/2024	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro.	30400	22400	X		X		X		**60**	93	78	8	9	9	9	X		
6/04/2024	ALMUERZO	JUGO MARACUYA	Maracuya maduro, pulpa	26600	26600	X		X			X	**NA**	4	8	9	10	10	10	X		
6/04/2024	ALMUERZO	PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA	papaya, cruda	25000	17900	X		X			X	**NA**	2	3	10	10	10	10	X		
			Queso doble crema	6400	6400	X		X			X				9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						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	
8/04/2024	ALMUERZO	**SOPA DE AVENA**	Sopa de avena	56100	50800	**X**		**X**		**X**		**120**	88	80	9	10	9	10	X		
8/04/2024	ALMUERZO	**POLLO A LAS FINAS HIERBAS**	POLLO PIERNA CON PIEL CRUDA	44100	32300	**X**		**X**		**X**		**130**	91	81	10	10	10	10	X		
8/04/2024	ALMUERZO	**PAPA COCIDA CON CASCARA**	PAPA SIN CASCARA	25200	21100	**X**		**X**		**X**		**70**	89	71	10	9	9	9	X		
8/04/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON CILANTRO**	Arroz blanco, crudo	20600	20400	**X**		**X**		**X**		**110**	93	69	9	9	9	9	X		
8/04/2024	ALMUERZO	**ENSALADA HAWAIANA**	Ensalada hawaiana	42800	33200	**X**		**X**		**X**		**NA**	3,5	3,5	10	10	10	10	X		
8/04/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE CURUBA**	LECHE DE VACA ENTERA	75800	75800	**X**		**X**			**X**	**NA**	2	4	9	9	9	9	X		
			PULPA CURUBA	24200	24200	**X**		**X**			**X**				8	9	10	10	X		
8/04/2024	ALMUERZO	**MELON CON LECHE CONDENSADA**	MELON CRUDO	25000	17900	**X**		**X**			**X**	**NA**	3	4	10	10	10	10	X		
			LECHE DE VACA CONDENSADA	2400	2400	X		X			X				9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/04/2024	ALMUERZO	**SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO**	Sopa de cuchuco de trigo	56100	50800	X		X		X		**120**	90	71	9	10	10	10	X		
9/04/2024	ALMUERZO	**CADERA ASADA**	CARNE CADERA	38100	32100	X		X		X		**130**	80	73	9	9	9	9	X		
9/04/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA**	Arroz blanco, crudo	23300	23200	X			X	X		**110**	91	81	9	8	10	10	X		
9/04/2024	ALMUERZO	**ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA**	Ensalada de lechuga tomate y cebolla	35800	30400	X		X		X		**NA**	4	4	10	10	10	10	X		
9/04/2024	ALMUERZO	**PURÉ DE PAPA CON PEREJIL**	PAPA SIN CASCARA	25800	21700	X		X		X		**70**	68	86	9	9	9	9	X		
9/04/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE GUANABANA**	Guanábana, pulpa	24200	24200	X		X			X	**NA**	2	4	10	9	9	10	X		
9/04/2024	ALMUERZO		Leche entera, bolsa	75800	75800	X		X			X				10	10	10	10	X		
9/04/2024	ALMUERZO	**NARANJA**	Naranja cruda	40300	40300	X		X			X	**NA**	NA	NA	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/04/2024	ALMUERZO	**CAZUELA DE GARBANZOS**	Cazuela de garbanzos	43700	39400	X		X		X		**120**	89	71	10	10	10	10	X		
10/04/2024	ALMUERZO	**SOBREBARRIGA ASADA**	Res, carne gorda, cruda	37700	31700	X		X		X		**150**	80	78	9	10	9	9	X		
10/04/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON CILANTRO**	Arroz blanco, pulido, crudo	22600	22300	X			X	X		**110**	91	73	10	9	9	9	X		
10/04/2024	ALMUERZO	**PAPA CRIOYA DORADA**	Papa, criolla con cáscara	26500	22400	X		X		X		**70**	84	75	9	9	9	9	X		
10/04/2024	ALMUERZO	**VERDURA SALTEADAS EN JULIANAS**	Verdura salteadas en julianas	34700	30900	X		X			X	**120**	80	75	10	10	9	9	X		
10/04/2024	ALMUERZO	**JUGO DE MANGO**	PULPA DE MAGO COMUN	26600	26600	X		X			X	**NA**	3	4	9	9	10	9	X		
10/04/2024	ALMUERZO	**BANANO CON QUESO DOBLE CREMA**	Banano común, crudo	23200	17900	X		X			X	**NA**	3	4	10	10	10	10	X		
10/04/2024	ALMUERZO		Limón, crudo	1000	600	X		X			X				9	9	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Sopa de conchitas	58700	53700	X		X		X		120	89	75	10	9	9	9	X		
11/04/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	44900	36000	X		X		X		130	82	76	10	10	10	10	X		
11/04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	20600	20400	X			X	X		110	89	81	9	9	9	9	X		
11/04/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUATE	Tajada de aguacate	25400	18200	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	10	10	X		
11/04/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara	25800	21800	X		X		X		130	92	76	10	9	10	9	X		
11/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Pulpa de guayaba	26600	26600	X		X			X	NA	2	4	9	9	10	10	X		
11/04/2024	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana común cruda	29700	19800	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
11/04/2024	ALMUERZO		Queso fresco, tipo doble crema	6400	6400	X		X			X				10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	Sopa de arracha	49700	44400	**X**		**X**		**X**		**120**	89	75	10	10	10	10	X		
12/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Cerdo, lomo, crudo	48800	40700	**X**			**X**	**X**		**130**	91	76	9	9	9	10	X		
12/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	25600	25000	**X**		**X**		**X**		**110**	91	79	9	10	9	10	X		
12/04/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE HACELGA	Tortilla de hacelga	33500	30600	**X**		**X**		**X**		**60**	80	78	10	10	10	9	X		
12/04/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	28400	20400	**X**		**X**		**X**		**60**	80	74	9	9	9	9	X		
12/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Leche de vaca, entera, líquida	75800	75800	**X**		**X**			**X**	**NA**	3	4	9	10	9	10	X		
12/04/2024	ALMUERZO		Pulpa de Feijoa, crudo	24200	24200	**X**									10	10	10	10	X		
12/04/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	23200	17900	**X**		**X**			**X**	**NA**	2	4	9	9	9	9	X		
12/04/2024	ALMUERZO		Queso fresco, tipo doble crema	6400	6400	X		X			X				9	10	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/04/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	Sancocho	60000	50600	X		X		X		120	90	75	10	10	10	10	X		
13/04/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	44900	38300	X		X		X		130	84	76	9	10	9	10	X		
13/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	25600	25000	X			X	X		110	85	82	10	10	10	9	X		
13/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA ZANAHORIA RAYADA	Ensalada rallada con tomate y perejil	40700	30800	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
13/04/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Fresa, madura, cruda	26000	24300	X		X			X	NA	-10	-12	9	10	9	9	X		
13/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora de castilla	24200	24200	X		X			X	NA	2	4	10	10	10	10	X		
13/04/2024	ALMUERZO		Leche de vaca, entera, líquida	75800	75800	X		X			X				9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Sopa de conchitas	53700	58700	X		X		X		110	90	75	10	9	9	9	X		
15/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES MECHADA	Res, carne gorda, cruda	38400	32300	X		X		X		130	84	76	10	9	10	10	X		
15/04/2024	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Arveja verde, cruda	34400	32300	X			X	X		80	4	5	10	10	10	10	X		
15/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	22600	22300	X		X			X	110	91	81	9	9	9	10	X		
15/04/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla con cáscara	26500	22400	X		X			X	110	80	75	10	9	10	10	X		
15/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Pulpa Tomate de árbol	24200	24200	X		X			X	NA	2	4	10	10	10	10	X		
15/04/2024	ALMUERZO		Leche de vaca, entera, líquida	75800	75800	X		X			X				9	9	9	9	X		
15/04/2024	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	Fresa, madura, cruda	19600	17900	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
15/04/2024	ALMUERZO		Crema de leche	2400	2400	X		X			X				10	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						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	
16/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Sopa de avena	56100	50800	X		X		X		110	92	71	10	10	10	10	X		
16/04/2024	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	Atún, enlatado en agua	44600	29300	X		X			X	NA	2	3	9	9	10	9	X		
16/04/2024	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE Y PEREJIL	Calabacin, sin cáscara, cruda	40300	36300	X		X		X		120	90	75	10	10	9	9	X		
16/04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	20600	20400	X			X	X		110	91	84	9	9	9	10	X		
16/04/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papasin cáscara,	25800	21700	X		X		X		120	71	78	10	10	9	9	X		
16/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida	75800	75800	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	10	X		
16/04/2024	ALMUERZO		Pulpa mora	24200	24200	X									10	10	10	10	X		
16/04/2024	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, crudo	23200	17900	X		X			X	NA	-2	-3	10	9	10	9	X		
16/04/2024	ALMUERZO		Helado	6400	6400	X		X			X				9	10	9	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Sopa de cuchuco de cebada	56100	50800	X		X		X		120	92	71	10	9	9	10	X		
17/04/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna con piel, cruda	55800	40500	X		X		X		115	84	80	9	9	10	9	X		
17/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA FRESA Y CREMA DE LECHE	Ensalada de lechuga fresa y crema de leche	40000	31000	X			X		X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
17/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	25600	25000	X			X	X		120	91	84	9	10	10	10	X		
17/04/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón maduro, crudo	28400	20400	X		X		X		70	92	78	10	10	10	10	X		
17/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Pulpa maracuya	24200	24200	X		X			X	NA	2	4	9	9	10	10	X		
17/04/2024	ALMUERZO		Leche de vaca, entera, líquida	75800	75800	X									10	10	10	9	X		
17/04/2024	ALMUERZO	UVA CON YOGURT	Uva, cruda	19600	17900	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	10	X		INTERCAMBIO NUMERO 19-00057-24
17/04/2024	ALMUERZO		Yogurt, bebible, entero, con azúcar	6400	6400	X		X			X				10	9	9	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Sopa de patacon	47600	40800	X		X		X		120	92	71	10	9	9	10	X		
18/04/2024	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	39600	32100	X		X		X		100	84	75	9	9	9	9	X		
18/04/2024	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Verdura campesina	32000	30200	X		X		X		60	80	75	9	10	9	10	X		
18/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, pulido, crudo	22200	21900	X			X	X		110	91	84	9	10	10	10	X		
18/04/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara,	28000	23700	X		X		X		70	80	72	9	9	9	9	X		
18/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, líquida	75800	75800	X		X			X	NA	3	4	10	10	10	10	X		
18/04/2024	ALMUERZO		Pulpa de Guayaba, madura, cruda	24200	24200	X									10	9	10	9	X		
18/04/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana común cruda	26800	17900	X		X			X	NA	-3	-4	10	9	10	9	X		
18/04/2024	ALMUERZO		Helado	6400	6400	X		X			X				10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Sopa de fideos	56100	50800	X		X		X		120	90	75	9	9	9	9	X		
19/04/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pierna con piel	47500	35800	X		X		X		110	70	120	10	10	9	9	X		
19/04/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Tortilla de espinaca	33500	30600	X		X		X		70	80	78	10	9	10	9	X		
19/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE	Arroz blanco, pulido, crudo	23300	23200	X		X		X		120	85	95	9	9	9	10	X		
19/04/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa, con cascara	25200	21100	X		X		X		60	70	95	10	10	9	9	X		
19/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Pulpa de mango	24200	24200	X		X			X	NA	3	4	10	10	10	10	X		
19/04/2024	ALMUERZO		Leche de vaca, entera, líquida	75800	75800	X									9	9	9	9	X		
19/04/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melón, crudo	25000	17900	X		X			X	NA	2	4	9	10	10	10	X		
19/04/2024	ALMUERZO		Leche condensada, con azúcar	2400	2400	X		X			X				10	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/04/2024	ALMUERZO	**CAZUELA DE FRIJOLES**	Cazuela de frijoles	55100	46800	X		X		X		**110**	92	71	10	9	9	9	X		
20/04/2024	ALMUERZO	**CADERA DE RES ASADA**	Carnes de res gorda	38100	32100	X		X		X		**150**	84	80	10	10	10	10	X		
20/04/2024	ALMUERZO	**TAJADA DE AGUACATE**	Tajada de aguacate	25400	18200	X		X		X		**NA**	NA	NA	10	10	10	10	X		
20/04/2024	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	20600	20400	X			X	X		**110**	91	84	9	9	9	9	X		
20/04/2024	ALMUERZO	**PLATANO MADURO COCIDO**	Platano harton maduro	28000	20000	X		X		X		**80**	71	78	9	9	9	9	X		
20/04/2024	ALMUERZO	**JUGO DE LULO**	Lulo, maduro, pulpa	26600	26600	X		X			X	**NA**	2	4	9	9	9	9	X		
20/04/2024	ALMUERZO	**PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA**	Papaya madura, pulpa	25000	17900	X		X			X	**NA**	3	5	9	9	9	9	X		
20/04/2024	ALMUERZO		Queso doble crema	6400	6400	X		X			X				9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Sopa de fideos	56900	51600	X		X		X		110	86	79	10	9	10	9	X		
22/04/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Carne de pollo, pechuga con piel	45600	36600	X		X		X		120	91	81	10	10	10	10	X		
22/04/2024	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	26000	25400	X			X	X		110	89	72	9	9	9	9	X		
22/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA FRESA Y MIEL	Ensalada de espinaca, fresa, manzana y miel	41000	32900	X		X			X	NA	4	4	10	9	9	10	X		
22/04/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro.	31100	23000	X		X		X		130	72	70	9	9	9	9	X		
22/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Maracuya, madura, pulpa	27100	27100	X		X			X	NA	2	4	10	10	9	10	X		
22/04/2024	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa madura fruto entero	20000	18200	X		X			X	NA	3	4	10	10	10	10	X		
22/04/2024	ALMUERZO		Queso doble crema	6500	6500	X		X			X				9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Sopa de arroz	56900	51600	X		X		X		120	91	81	10	9	10	10	X		
23/04/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	51100	44000	X		X		X		120	88	75	9	9	9	9	X		
23/04/2024	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	29700	29000		X	X		X		100	89	75	10	10	9	10	X		
23/04/2024	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	Tomate en rodajas con oregano	32400	29500	X		X			X	NA	3	4	10	10	9	9	X		
23/04/2024	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa comun sin cascara	27100	22900	X		X		X		70	88	71	9	9	9	9	X		
23/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora pulpa fruta	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	9	9	10	10	X		
23/04/2024	ALMUERZO		Leche entera liquida	77000	77000	X		X			X				10	9	10	9	X		
23/04/2024	ALMUERZO	PAPAYA EN CUADROS CON YOGURT	Papaya madura, pulpa	25400	18200	X		X			X	NA	4	4	10	10	9	9	X		
23/04/2024	ALMUERZO		Yogurt, bebible, entero, con azúcar	6500	6500	X		X			X				9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Sopa de avena	56900	51600	X		X		X		110	94	73	9	10	10	10	X		
24/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL SIN FRACCIONAR	cerdo de lomo crudo	40400	34100	X		X		X		120	88	74	9	10	10	10	X		
24/04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	arroz blanco pulido crudo	21000	20800	X			X	X		110	88	82	10	10	10	10	X		
24/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA MAYONESA	Ensalada fria de remolacha y zanahoria mayonesa	34600	31700	X		X			X	60	4	4	9	9	9	9	X		
24/04/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara,	26200	22100	X		X		X		110	71	68	10	9	9	10	X		
24/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	pulpa de fresa madura cruda	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	10	10	10	9	X		
24/04/2024	ALMUERZO		leche de vaca entera liquida	77000	77000	X		X			X				9	9	9	10	X		
24/04/2024	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	banano comun crudo	23600	18200	X		X			X	NA	3	3	10	9	10	9	X		
24/04/2024	ALMUERZO		crema de leche	2400	2400	X		X			X				9	9	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/04/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Cazuela de arveja verde seca	57800	52200	X		X		X		110	92	73	10	9	9	10	X		
25/04/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	Pollo, pierna con piel, cruda	52000	39300	X		X		X		120	80	74	10	10	10	10	X		
25/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	21000	20800	X			X	X		110	89	70	9	10	9	10	X		
25/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO TOMATE Y CILANTRO	Ensalada de pepino tomate y cilantro	35300	31700	X		X			X	NA	3	4	10	9	9	9	X		
25/04/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	30100	22000	X			X	X		120	71	74	9	9	9	9	X		
25/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, líquida	77000	77000	X		X			X	NA	2	4	10	10	10	10	X		
25/04/2024	ALMUERZO		Pulpa de Guanábana, cruda	24600	24600	X		X			X				10	9	10	10	X		
25/04/2024	ALMUERZO	NARANJA	NARANJA CRUDA	82000	82000	X		X			X	NA	4	4	10	10	10	10	X		INTERCAMBIO NUMERO 19-00058-24

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/04/2024	ALMUERZO	**SOPA DE CEBADA PERLADA**	Sopa de cebada perlada	56900	51600	X		X		X		**120**	87	81	10	10	10	10	X		
26/04/2024	ALMUERZO	**CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS**	Carne de res, molida	47200	40500	X		X		X		**120**	78	69	9	10	9	9	X		
26/04/2024	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	21000	20800	X			X	X		**110**	92	79	9	9	9	9	X		
26/04/2024	ALMUERZO	**GUACAMOLE**	Guacamole	32500	25200	X		X			X	**NA**	4	4	10	9	10	10	X		
26/04/2024	ALMUERZO	**YUCA DORADA**	Yuca, comun	27100	22900	X		X		X		**130**	78	71	10	10	10	10	X		
26/04/2024	ALMUERZO	**JUGO DE FEIJOA**	Feijoa, pulpa	27100	27100	X		X			X	**NA**	2	4	9	9	9	10	X		
26/04/2024	ALMUERZO	**FRESAS CON HELADO**	FRESA MADURA, CRUDA	20000	18200	X		X			X	**NA**	-10	-13	10	10	10	10	X		
26/04/2024	ALMUERZO		HELADO DE CREMA	6500	6500	X			X		X				9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/04/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	Sancocho	61100	51500	X		X		X		120	87	69	10	10	10	10	X		
27/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	23000	22600	X			X	X		110	70	93	9	10	9	9	X		
27/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	Lechuga, tomate y zanahoria	36400	31000	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
27/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra, cruda	38600	32500	X		X		X		120	88	70	10	9	10	10	X		
27/04/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	Platano maduro crudo	31100	23000	X		X		X		90	81	90,5	9	9	9	10	X		
27/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba madura, pulpa	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	10	10	10	10	X		
27/04/2024	ALMUERZO		Azucar blanco	2500	2500	X		X							9	9	9	9	X		
27/04/2024	ALMUERZO	MANDARINA	Mandarina fruta entera	29600	24700	X		X			X	NA	NA	NA	10	9	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	Sopa de cuchuco de maiz	56100	50800	X		X		X		**110**	90	81	9	10	10	8	X		
29/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	Carne de cerdo, lomo	42700	36300	X		X		X		**120**	86	85	9	9	9	9	X		
29/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	20600	20400	X			X	X		**110**	76	88	10	9	10	10	X		
29/04/2024	ALMUERZO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	Ensalada rallada con tomate y perejil	35100	31600	X		X			X	**NA**	4	4,5	9	10	10	10	X		
29/04/2024	ALMUERZO	PATACON DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	30500	22500	X		X		X		**90**	90	84	9	9	9	9	X		
29/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol, pulpa	102400	102400	X		X			X	**NA**	2	4	10	9	10	10	X		
29/04/2024			Leche entera, bolsa			X		X			X				10	10	10	10	X		
29/04/2024	ALMUERZO	PERA	Pera, Fruto entero	29100	24300	X		X			X	**NA**	NA	NA	10	9	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30/04/2024	ALMUERZO	**MONDONGO**	Mondongo	57900	51400	**X**		**X**		**X**		**130**	83	84	9	10	10	10	X		
30/04/2024	ALMUERZO	**PERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS**	Pollo, pierna con piel, cruda	44100	32300	**X**		**X**		**X**		**120**	84	89	10	10	10	10	X		
30/04/2024	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	20500	20400	**X**			**X**	**X**		**110**	91	76	9	9	9	9	X		
30/04/2024	ALMUERZO	**ENSALADA PICO DE GALLO**	Ensalada pico de gallo	34700	31200	**X**		**X**			**X**	**NA**	4	4	9	10	10	9	X		
30/04/2024	ALMUERZO	**PAPAS A LA FRANCESA**	Papa, sin cáscara,	25800	21800	**X**		**X**		**X**		**130**	91	79	9	10	9	10	X		
30/04/2024	ALMUERZO	**LECHE**	leche de vaca entera liquida	26600	26600	**X**		**X**			**X**	**NA**	2	4	9	9	9	9	X		
30/04/2024		**SORBETE DE MORA**	Pulpa de Mora de castilla												9	9	9	9	X		
30/04/2024	ALMUERZO	**MANZANA TAJADA CON HELADO**	manzana comun cruda	34100	24900	**X**		**X**			**X**	**NA**	-10	-13	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/03/2024	ALMUERZO	**SOPA DE CEBADA PERLADA**	Sopa de cebada perlada	56900	51600	X		X		X		**120**	87	81	10	10	10	10	X		
1/03/2024	ALMUERZO	**CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS**	Carne de res, molida	47200	40500	X		X		X		**120**	78	69	9	10	9	9	X		
1/03/2024	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	21000	20800	X			X	X		**110**	92	79	9	9	9	9	X		
1/03/2024	ALMUERZO	**GUACAMOLE**	Guacamole	32500	25200	X		X			X	**NA**	4	4	10	9	10	10	X		
1/03/2024	ALMUERZO	**YUCA DORADA**	Yuca, comun	27100	22900	X		X		X		**130**	78	71	10	10	10	10	X		
1/03/2024	ALMUERZO	**JUGO DE FEIJOA**	Feijoa, pulpa	27100	27100	X		X			X	**NA**	2	4	9	9	9	10	X		
1/03/2024	ALMUERZO	**FRESAS CON HELADO**	FRESA MADURA, CRUDA	20000	18200	X		X			X	**NA**	-10	-13	10	10	10	10	X		
1/03/2024	ALMUERZO		HELADO DE CREMA	6500	6500	X			X		X				9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2/03/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	Sancocho	61100	51500	**X**		**X**		**X**		**120**	87	69	10	10	10	10	X		
2/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	23000	22600	**X**			**X**	**X**		**110**	70	93	9	10	9	9	X		
2/03/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	Lechuga, tomate y zanahoria	36400	31000	**X**		**X**			**X**	**NA**	2	4	9	9	9	9	X		
2/03/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra, cruda	38600	32500	**X**		**X**		**X**		**120**	88	70	10	9	10	10	X		
2/03/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	Platano maduro crudo	31100	23000	**X**		**X**		**X**		**90**	81	90,5	9	9	9	10	X		
2/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba madura, pulpa	24600	24600	**X**		**X**			**X**	**NA**	2	4	10	10	10	10	X		
2/03/2024	ALMUERZO		Azucar blanco	2500	2500	**X**		**X**							9	9	9	9	X		
2/03/2024	ALMUERZO	MANDARINA	Mandarina fruta entera	29600	24700	**X**		X			X	**NA**	NA	NA	10	9	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo i202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	Sopa de cuchuco de maiz	56100	50800	X		X		X		110	90	81	9	10	10	8	X		
4/03/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	Carne de cerdo, lomo	42700	36300	X		X		X		120	86	85	9	9	9	9	X		
4/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	20600	20400	X			X	X		110	76	88	10	9	10	10	X		
4/03/2024	ALMUERZO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	Ensalada rallada con tomate y perejil	35100	31600	X		X			X	NA	4	4,5	9	10	10	10	X		
4/03/2024	ALMUERZO	PATACON DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	30500	22500	X		X		X		90	90	84	9	9	9	9	X		
4/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol, pulpa	102400	102400	X		X			X	NA	2	4	10	9	10	10	X		
4/03/2024			Leche entera, bolsa			X		X			X				10	10	10	10	X		
4/03/2024	ALMUERZO	PERA	Pera, Fruto entero	29100	24300	X		X			X	NA	NA	NA	10	9	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo i202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/03/2024	ALMUERZO	**MONDONGO**	Res, callo o menudo, crudo	57900	51400	X		X		X		**130**	83	84	9	10	10	10	X		
5/03/2024	ALMUERZO	**PERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS**	Pollo, pierna con piel, cruda	44100	32300	X		X		X		**120**	84	89	10	10	10	10	X		
5/03/2024	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	20500	20400	X			X	X		**110**	91	76	9	9	9	9	X		
5/03/2024	ALMUERZO	**ENSALADA PICO DE GALLO**	Ensalada pico de gallo	34700	31200	X		X			X	**NA**	4	4	9	10	10	9	X		
5/03/2024	ALMUERZO	**PAPAS A LA FRANCESA**	Papa, sin cáscara,	25800	21800	X		X		X		**130**	91	79	9	10	9	10	X		
5/03/2024	ALMUERZO	**LECHE**	leche de vaca entera liquida	26600	26600	X		X			X	**NA**	2	4	9	9	9	9	X		
5/03/2024		**SORBETE DE MORA**	Pulpa de Mora de castilla												9	9	9	9	X		
5/03/2024	ALMUERZO	**MANZANA TAJADA CON HELADO**	manzana comun cruda	34100	24900	X		X			X	**NA**	-10	-13	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/03/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	Cazuela de lenteias	52700	47500	X		X		X		120	83	73,4	10	10	10	10	X		
6/03/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ENSALSA CRIOLLA	Carne de res, gorda	45000	38400	X		X		X		150	84	81,8	9	10	10	9	X		
6/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	22600	22300	X			X	X		110	91	90,3	9	9	9	9	X		
6/03/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, Y MIEL	Ensalada de espinaca manzana y miel	40300	32400	X		X			X	NA	5	3,8	10	9	9	9	X		
6/03/2024	ALMUERZO	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa, con cáscara	26600	22500	X		X		X		120	91	73	10	10	10	9	X		
6/03/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo maduro, pulpa	26600	26600	X		X			X	NA	2	4	9	9	10	10	X		
6/03/2024	ALMUERZO	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	Melon fruta	25000	17900	X		X			X	NA	3	4	10	10	10	9	X		
6/03/2024			Queso doble crema	6400	6400										9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/03/2024	ALMUERZO	AJIACO	Pollo, pechuga con piel	64700	56600	X		X		X		120	89	81	10	10	10	10	X		
7/03/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO ENSALSA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel	48200	38500	X		X		X		120	79	82	9	9	9	10	X		
7/03/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	20600	20400	X			X	X		110	84	80	10	10	9	9	X		
7/03/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Tajada de aguacate	25400	18200	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
7/03/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	Papa criolla, con cáscara.	34600	31400	X		X		X		120	78	78	9	9	9	9	X		
7/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, pulpa.	24200	24200	X		X			X	NA	2	4	9	10	10	10	X		
7/03/2024			Leche entera, bolsa	75800	75800										10	10	10	9	X		
7/03/2024	ALMUERZO	NARANJA	NARANJA FRUTA	80700	80700	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO DE LA GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	Carne de res, magra	47600	40800	X		X		X		120	92	86	10	10	10	10	X		
8/03/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	38400	32300	X		X		X		150	69	84	9	8	9	10	X		
8/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	25600	25000	X		X		X		110	87	79	8	8	8	8	X		
8/03/2024	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	Ensalada silvestre	36200	31100	X		X		X		NA	4	3	9	8	10	10	X		
8/03/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara	26500	22400	X		X		X		130	71	68	8	9	9	9	X		
8/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	9000	9000	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
			Fresa, pulpa	8800	8800	X		X			X				9	8	9	8	X		
			Uva, Pulpa	6400	6400	X		X			X				10	10	10	10	X		
			Leche entera, bolsa	75800	75800	X		X			X				9	9	9	9	X		
8/03/2024	ALMUERZO	BANANO PICADO CON YOGURT	Banano común, maduro.	23400	18000	X		X			X	NA	4	2	10	10	101	10	X		
8/03/2024			Yogurth entero	6400	6400	X		X			X				9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	56100	50800	X		X		X		120	91	70	10	9	8	9	X		
9/03/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	50200	43200	X		X		X		130	80	75	10	10	10	10	X		
9/03/2024	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	29200	28600		X	X		X		60	89	75	10	10	10	10	X		
9/03/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	38200	30400	X		X			X	NA	4,3	5	9	9	9	9	X		
9/03/2024	ALMUERZO	PLÁTANO MADUROCOCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro.	30400	22400	X		X		X		60	93	78	8	9	9	9	X		
9/03/2024	ALMUERZO	JUGO MARACUYA	Maracuya maduro, pulpa	26600	26600	X		X			X	NA	4	8	9	10	10	10	X		
9/03/2024	ALMUERZO	PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA	papaya, cruda	25000	17900	X		X			X	NA	2	3	10	10	10	10	X		
			Queso doble crema	6400	6400	X		X			X				9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/03/2024	ALMUERZO	**SOPA DE AVENA**	Sopa de avena	56100	50800	**X**		**X**		**X**		**120**	88	80	9	10	9	10	X		
11/03/2024	ALMUERZO	**POLLO A LAS FINAS HIERBAS**	POLLO PIERNA CON PIEL CRUDA	44100	32300	**X**		**X**		**X**		**130**	91	81	10	10	10	10	X		
11/03/2024	ALMUERZO	**PAPA COCIDA CON CASCARA**	PAPA SIN CASCARA	25200	21100	**X**		**X**		**X**		**70**	89	71	10	9	9	9	X		
11/03/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON CILANTRO**	Arroz blanco, crudo	20600	20400	**X**		**X**		**X**		**110**	93	69	9	9	9	9	X		
11/03/2024	ALMUERZO	**ENSALADA HAWAIANA**	Ensalada hawaiana	42800	33200	**X**		**X**		**X**		**NA**	3,5	3,5	10	10	10	10	X		
11/03/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE CURUBA**	LECHE DE VACA ENTERA	75800	75800	**X**		**X**			**X**	**NA**	2	4	9	9	9	9	X		
			PULPA CURUBA	24200	24200	**X**		**X**			**X**				8	9	10	10	X		
11/03/2024	ALMUERZO	**MELON CON LECHE CONDENSADA**	MELON CRUDO	25000	17900	**X**		**X**			**X**	**NA**	3	4	10	10	10	10	X		
			LECHE DE VACA CONDENSADA	2400	2400	X		X			X				9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/03/2024	ALMUERZO	**SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO**	Carne de res, magra	56100	50800	X		X		X		**120**	90	71	9	10	10	10	X		
12/03/2024	ALMUERZO	**CADERA ASADA**	CARNE CADERA	38100	32100	X		X		X		**130**	80	73	9	9	9	9	X		
12/03/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA**	Arroz blanco, crudo	23300	23200	X			X	X		**110**	91	81	9	8	10	10	X		
12/03/2024	ALMUERZO	**ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA**	Ensalada de lechuga tomate y cebolla	35800	30400	X		X		X		**NA**	4	4	10	10	10	10	X		
12/03/2024	ALMUERZO	**PURÉ DE PAPA CON PEREJIL**	PAPA SIN CASCARA	25800	21700	X		X		X		**70**	68	86	9	9	9	9	X		
12/03/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE GUANABANA**	Guanábana, pulpa	24200	24200	X		X			X	**NA**	2	4	10	9	9	10	X		
12/03/2024	ALMUERZO		Leche entera, bolsa	75800	75800	X		X			X				10	10	10	10	X		
12/03/2024	ALMUERZO	**NARANJA**	Naranja cruda	40300	40300	X		X			X	**NA**	NA	NA	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/03/2024	ALMUERZO	**CAZUELA DE GARBANZOS**	Cazuela de garbanzos	43700	39400	X		X		X		**120**	89	71	10	10	10	10	X		
13/03/2024	ALMUERZO	**SOBREBARRIGA ASADA**	Res, carne gorda, cruda	37700	31700	X		X		X		**150**	80	78	9	10	9	9	X		
13/03/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON CILANTRO**	Arroz blanco, pulido, crudo	22600	22300	X			X	X		**110**	91	73	10	9	9	9	X		
13/03/2024	ALMUERZO	**PAPA CRIOYA DORADA**	Papa, criolla con cáscara	26500	22400	X		X		X		**70**	84	75	9	9	9	9	X		
13/03/2024	ALMUERZO	**VERDURA SALTEADAS EN JULIANAS**	Verdura salteadas en julianas	34700	30900	X		X			X	**120**	80	75	10	10	9	9	X		
13/03/2024	ALMUERZO	**JUGO DE MANGO**	PULPA DE MAGO COMUN	26600	26600	X		X			X	**NA**	3	4	9	9	10	9	X		
13/03/2024	ALMUERZO	**BANANO CON QUESO DOBLE CREMA**	Banano común, crudo	23200	17900	X		X			X	**NA**	3	4	10	10	10	10	X		
13/03/2024	ALMUERZO		Limón, crudo	1000	600	X		X			X				9	9	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Sopa de conchitas	58700	53700	X		X		X		120	89	75	10	9	9	9	X		
14/03/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	44900	36000	X		X		X		130	82	76	10	10	10	10	X		
14/03/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	20600	20400	X			X	X		110	89	81	9	9	9	9	X		
14/03/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Tajada de aguacate	25400	18200	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	10	10	X		
14/03/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara	25800	21800	X		X		X		130	92	76	10	9	10	9	X		
14/03/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Pulpa de guayaba	26600	26600	X		X			X	NA	2	4	9	9	10	10	X		
14/03/2024	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana común cruda	29700	19800	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO		Queso fresco, tipo doble crema	6400	6400	X		X			X				10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	Sopa de arracacha	49700	44400	**X**		**X**		**X**		**120**	89	75	10	10	10	10	X		
15/03/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Cerdo, lomo, crudo	48800	40700	**X**			**X**	**X**		**130**	91	76	9	9	9	10	X		
15/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	25600	25000	**X**		**X**		**X**		**110**	91	79	9	10	9	10	X		
15/03/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE HACELGA	Tortilla de hacelga	33500	30600	**X**		**X**		**X**		**60**	80	78	10	10	10	9	X		
15/03/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	28400	20400	**X**		**X**		**X**		**60**	80	74	9	9	9	9	X		
15/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Leche de vaca, entera, líquida	75800	75800	**X**		**X**			**X**	**NA**	3	4	9	10	9	10	X		
15/03/2024	ALMUERZO		Pulpa de Feijoa, cruda	24200	24200	X									10	10	10	10	X		
15/03/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	23200	17900	**X**		**X**			**X**	**NA**	2	4	9	9	9	9	X		
15/03/2024	ALMUERZO		Queso fresco, tipo doble crema	6400	6400	X		X			X				9	10	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/03/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	Sancocho	60000	50600	X		X		X		120	90	75	10	10	10	10	X		
16/03/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	44900	38300	X		X		X		130	84	76	9	10	9	10	X		
16/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	25600	25000	X			X	X		110	85	82	10	10	10	9	X		
16/03/2024	ALMUERZO	ENSALADA ZANAHORIA RAYADA	Ensalada zanahoria rayada	40700	30800	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
16/03/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Fresa, madura, cruda	26000	24300	X		X			X	NA	-10	-12	9	10	9	9	X		
16/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora de castilla	24200	24200	X		X			X	NA	2	4	10	10	10	10	X		
16/03/2024	ALMUERZO		Leche de vaca, entera, líquida	75800	75800	X		X			X				9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Sopa de conchitas	53700	58700	X		X		X		110	90	75	10	9	9	9	X		
18/03/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES MECHADA	Res, carne gorda, cruda	38400	32300	X		X		X		130	84	76	10	9	10	10	X		
18/03/2024	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Verduras cocidas con mayonesa fria	34400	32300	X			X	X		80	4	5	10	10	10	10	X		
18/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	22600	22300	X		X			X	110	91	81	9	9	9	10	X		
18/03/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla con cáscara	26500	22400	X		X			X	110	80	75	10	9	10	10	X		
18/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Pulpa Tomate de árbol	24200	24200	X		X			X	NA	2	4	10	10	10	10	X		
18/03/2024	ALMUERZO		Leche de vaca, entera, líquida	75800	75800	X		X			X				9	9	9	9	X		
18/03/2024	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	Fresa, madura, cruda	19600	17900	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
18/03/2024	ALMUERZO		Crema de leche	2400	2400	X		X			X				10	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Sopa de avena	56100	50800	X		X		X		110	92	71	10	10	10	10	X		
19/03/2024	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	Atún, enlatado en agua	44600	29300	X		X			X	NA	2	3	9	9	10	9	X		
19/03/2024	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE Y PEREJIL	Calabaza guisada con arveja verde y perejil	40300	36300	X		X		X		120	90	75	10	10	9	9	X		
19/03/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	20600	20400	X			X	X		110	91	84	9	9	9	10	X		
19/03/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa sin cáscara,	25800	21700	X		X		X		120	71	78	10	10	9	9	X		
19/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida	75800	75800	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	10	X		
19/03/2024	ALMUERZO		Pulpa mora	24200	24200	X									10	10	10	10	X		
19/03/2024	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, crudo	23200	17900	X		X			X	NA	-2	-3	10	9	10	9	X		
19/03/2024	ALMUERZO		Helado	6400	6400	X		X			X				9	10	9	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Sopa de cuchuco de cebada	56100	50800	X		X		X		120	92	71	10	9	9	10	X		
20/03/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna con piel, cruda	55800	40500	X		X		X		115	84	80	9	9	10	9	X		
20/03/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA FRESA Y CREMA DE LECHE	Ensalada de lechuga fresa y crema de leche	40000	31000	X			X		X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
20/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	25600	25000	X			X	X		120	91	84	9	10	10	10	X		
20/03/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón maduro, crudo	28400	20400	X		X		X		70	92	78	10	10	10	10	X		
20/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Pulpa maracuya	24200	24200	X		X			X	NA	2	4	9	9	10	10	X		
20/03/2024	ALMUERZO		Leche de vaca, entera, líquida	75800	75800	X									10	10	10	9	X		
20/03/2024	ALMUERZO	UVA CON YOGURT	Uva, cruda	19600	17900	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	10	X		INTERCAMBIO NUMERO 19-00057-24
20/03/2024	ALMUERZO		Yogurt, bebible, entero, con azúcar	6400	6400	X		X			X				10	9	9	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1012354341____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Sopa de patacon	47600	40800	X		X		X		120	92	71	10	9	9	10	X		
21/03/2024	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	39600	32100	X		X		X		100	84	75	9	9	9	9	X		
21/03/2024	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Verdura campesina	32000	30200	X		X		X		60	80	75	9	10	9	10	X		
21/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, pulido, crudo	22200	21900	X			X	X		110	91	84	9	10	10	10	X		
21/03/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara,	28000	23700	X		X		X		70	80	72	9	9	9	9	X		
21/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, líquida	75800	75800	X		X				NA	3	4	10	10	10	10	X		
21/03/2024	ALMUERZO		Pulpa de Guayaba, madura, cruda	24200	24200	X					X				10	9	10	9	X		
21/03/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana común cruda	26800	17900	X		X			X	NA	-3	-4	10	9	10	9	X		
21/03/2024	ALMUERZO		Helado	6400	6400	X		X			X				10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Sopa de fideos	56100	50800	**X**		**X**		**X**		**120**	90	75	9	9	9	9	X		
22/03/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pierna con piel	47500	35800	**X**		**X**		**X**		**110**	70	120	10	10	9	9	X		
22/03/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Tortilla de espinaca	33500	30600	**X**		**X**		**X**		**70**	80	78	10	9	10	9	X		
22/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE	Arroz blanco, pulido, crudo	23300	23200	**X**		**X**		**X**		**120**	85	95	9	9	9	10	X		
22/03/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa, con cascara	25200	21100	**X**		**X**		**X**		**60**	70	95	10	10	9	9	X		
22/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Pulpa de mango	24200	24200	**X**		**X**			**X**	**NA**	3	4	10	10	10	10	X		
22/03/2024	ALMUERZO		Leche de vaca, entera, líquida	75800	75800	**X**									9	9	9	9	X		
22/03/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melón, crudo	25000	17900	**X**		**X**			**X**	**NA**	2	4	9	10	10	10	X		
22/03/2024	ALMUERZO		Leche condensada, con azúcar	2400	2400	**X**		X			X				10	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/03/2024	ALMUERZO	**CAZUELA DE FRIJOLES**	Cazuela de frijoles	55100	46800	X		X		X		**110**	92	71	10	9	9	9	X		
23/03/2024	ALMUERZO	**CADERA DE RES ASADA**	Carnes de res gorda	38100	32100	X		X		X		**150**	84	80	10	10	10	10	X		
23/03/2024	ALMUERZO	**TAJADA DE AGUACATE**	Tajada de aguacate	25400	18200	X		X		X		**NA**	NA	NA	10	10	10	10	X		
23/03/2024	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	20600	20400	X			X	X		**110**	91	84	9	9	9	9	X		
23/03/2024	ALMUERZO	**PLATANO MADURO COCIDO**	Platano harton maduro	28000	20000	X		X		X		**80**	71	78	9	9	9	9	X		
23/03/2024	ALMUERZO	**JUGO DE LULO**	Lulo, maduro, pulpa	26600	26600	X		X			X	**NA**	2	4	9	9	9	9	X		
23/03/2024	ALMUERZO	**PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA**	Papaya madura, pulpa	25000	17900	X		X			X	**NA**	3	5	9	9	9	9	X		
23/03/2024	ALMUERZO		Queso doble crema	6400	6400	X		X			X				9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Sopa de arroz	56900	51600	X		X		X		120	91	81	10	9	10	10	X		
26/03/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	51100	44000	X		X		X		120	88	75	9	9	9	9	X		
26/03/2024	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Espaguetis	29700	29000		X	X		X		100	89	75	10	10	9	10	X		
26/03/2024	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	Tomate en rodajas con oregano	32400	29500	X		X			X	NA	3	4	10	10	9	9	X		
26/03/2024	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa comun sin cascara	27100	22900	X		X		X		70	88	71	9	9	9	9	X		
26/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora pulpa fruta	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	9	9	10	10	X		
26/03/2024	ALMUERZO		Leche entera liquida	77000	77000	X		X			X				10	9	10	9	X		
26/03/2024	ALMUERZO	PAPAYA EN CUADROS CON YOGURT	Papaya madura, pulpa	25400	18200	X		X			X	NA	4	4	10	10	9	9	X		
26/03/2024	ALMUERZO		Yogurt, bebible, entero, con azúcar	6500	6500	X		X			X				9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Sopa de avena	56900	51600	X		X		X		110	94	73	9	10	10	10	X		
27/03/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL SIN FRACCIONAR	cerdo de lomo crudo	40400	34100	X		X		X		120	88	74	9	10	10	10	X		
27/03/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	arroz blanco pulido crudo	21000	20800	X			X	X		110	88	82	10	10	10	10	X		
27/03/2024	ALMUERZO	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA MAYONESA	Ensalada fria de remolacha y zanahoria mayonesa	34600	31700	X		X			X	60	4	4	9	9	9	9	X		
27/03/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara,	26200	22100	X		X		X		110	71	68	10	9	9	10	X		
27/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	pulpa de fresa madura cruda	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	10	10	10	9	X		
27/03/2024	ALMUERZO		leche de vaca entera liquida	77000	77000	X		X			X				9	9	9	10	X		
27/03/2024	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	banano comun crudo	23600	18200	X		X			X	NA	3	3	10	9	10	9	X		
27/03/2024	ALMUERZO		crema de leche	2400	2400	X		X			X				9	9	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo i202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/02/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca, cruda	56000	50500	X		X		X		110	92	73	9	9	9	9	X		
1/02/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	Pollo, pierna con piel, cruda	50300	38000	X		X		X		120	80	74	9	9	9	9	X		
1/02/2024	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	20300	20100	X			X	X		110	89	70	8	8	8	8	X		
1/02/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO TOMATE Y CILANTRO	Ensalada de pepino tomate y cilantro	34100	30600	X		X			X	NA	3	4	8	8	8	8	X		
1/02/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	29100	21200	X			X	X		120	71	74	9	9	9	9	X		
1/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca entera líquida, pulpa de guanabana, cruda	100700	100700	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
1/02/2024	ALMUERZO	NARANJA	Naranja cruda	79400	79400	X		X			X	NA	4	4	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO NUMERO 19-00052-24
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:																					

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo i202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	Res, cadera magra, cruda	55200	50000	X		X		X		120	87	81	9	9	9	9	X		
2/02/2024	ALMUERZO	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	Carne de res, molida	45600	39200	X		X		X		120	78	69	9	9	9	9	X		
2/02/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	20300	20100	X			X	X		110	92	79	8	8	8	8	X		
2/02/2024	ALMUERZO	GUACAMOLE	Guacamole	31400	24300	X		X			X	NA	4	4	8	8	8	8	X		
2/02/2024	ALMUERZO	YUCA DORADA	Yuca, comun	26100	22100	X		X		X		130	78	71	9	9	9	9	X		
2/02/2024	ALMUERZO	JUGO DE FEIJOA	Feijoa, pulpa	26200	26200	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
2/02/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Fresa madura cruda	19300	17600	x		X			X	NA	-4	-5	9	9	9	9	X		
			Helado de crema	6300	6300	x			x		x				10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo i202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc							
														Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3/02/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	Carnes de res magra	59000	49700	X		X		X		120	87	69	9	9	9	9	X		
3/02/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	22200	21900	X			X	X		110	70	93	9	9	9	9	X		
3/02/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y ZANAHORIA	Lechuga, tomate y zanahoria	35200	29900	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
3/02/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res cadera magra, cruda	37300	31400	X		X		X		120	88	70	8	8	8	8	X		
3/02/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	Platano maduro crudo	30000	22200	X		X		X		90	81	90,5	9	9	9	9	X		
3/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba madura, pulpa	98300	98300	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
			Azucar blanco	2400	2400	x		X			X				9	9	9	9	X		
3/02/2024	ALMUERZO	MANDARINA	Mandarina fruta entera	28600	23900	x		X			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo i202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	Carnes de res	56100	50800	X		X		X		110	90	81	9	10	10	8	X		
5/02/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	Carne de cerdo, lomo	42700	36300	X		X		X		120	86	85	9	9	9	9	X		
5/02/2024	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	20600	20400	X			X	X		110	76	88	10	9	10	10	X		
5/02/2024	ALMUERZO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	Ensalada rallada con tomate y perejil	35100	31600	X		X			X	NA	4	4,5	9	10	10	10	X		
5/02/2024	ALMUERZO	PATACON DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	30500	22500	X		X		X		90	90	84	9	9	9	9	X		
5/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol, pulpa	102400	102400	X		X			X	NA	2	4	10	9	10	10	X		
5/02/2024			Leche entera, bolsa			X		X			X				10	10	10	10	X		
5/02/2024	ALMUERZO	PERA	Pera, Fruto entero	29100	24300	X		X			X	NA	NA	NA	10	9	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo i202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/02/2024	ALMUERZO	**MONDONGO**	Res, callo o menudo, crudo	57900	51400	X		X		X		**130**	83	84	9	10	10	10	X		
6/02/2024	ALMUERZO	**PERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS**	Pollo, pierna con piel, cruda	44100	32300	X		X		X		**120**	84	89	10	10	10	10	X		
6/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	20500	20400	X			X	X		**110**	91	76	9	9	9	9	X		
6/02/2024	ALMUERZO	**ENSALADA PICO DE GALLO**	Ensalada pico de gallo	34700	31200	X		X			X	**NA**	4	4	9	10	10	9	X		
6/02/2024	ALMUERZO	**PAPAS A LA FRANCESA**	Papa, sin cáscara,	25800	21800	X		X		X		**130**	91	79	9	10	9	10	X		
6/02/2024	ALMUERZO	**LECHE**	leche de vaca entera liquida	26600	26600	X		X			X	**NA**	2	4	9	9	9	9	X		
6/02/2024		**SORBETE DE MORA**	Pulpa de Mora de castilla												9	9	9	9	X		
6/02/2024	ALMUERZO	**PAPAYA TAJADA CON HELADO**	Papaya comun cruda	34100	24900	X		X			X	**NA**	-10	-13	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/02/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	52700	47500	X		X		X		120	83	73,4	10	10	10	10	X		
7/02/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ENSALSA CRIOLLA	Carne de res, gorda	45000	38400	X		X		X		150	84	81,8	9	10	10	9	X		
7/02/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	22600	22300	X			X	X		110	91	90,3	9	9	9	9	X		
7/02/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, Y MIEL	Ensalada de espinaca manzana y miel	40300	32400	X		X			X	NA	5	3,8	10	9	9	9	X		
7/02/2024	ALMUERZO	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa, con cáscara	26600	22500	X		X		X		120	91	73	10	10	10	9	X		
7/02/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo maduro, pulpa	26600	26600	X		X			X	NA	2	4	9	9	10	10	X		
7/02/2024	ALMUERZO	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	Melon fruta	25000	17900	X		X			X	NA	3	4	10	10	10	9	X		
7/02/2024			Queso doble crema	6400	6400										9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/02/2024	ALMUERZO	AJIACO	Pollo, pechuga con piel	64700	56600	X		X		X		120	89	81	10	10	10	10	X		
8/02/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO ENSALSA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel	48200	38500	X		X		X		120	79	82	9	9	9	10	X		
8/02/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	20600	20400	X			X	X		110	84	80	10	10	9	9	X		
8/02/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro.	25400	18200	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
8/02/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	Papa criolla, con cáscara.	34600	31400	X		X		X		120	78	78	9	9	9	9	X		
8/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, pulpa.	24200	24200	X		X			X	NA	2	4	9	10	10	10	X		
8/02/2024			Leche entera, bolsa	75800	75800										10	10	10	9	X		
8/02/2024	ALMUERZO	NARANJA	NARANJA FRUTA	80700	80700	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO DE LA GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	Carne de res, magra	47600	40800	X		X		X		120	92	86	10	10	10	10	X		
9/02/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	38400	32300	X		X		X		150	69	84	9	8	9	10	X		
9/02/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	25600	25000	X		X		X		110	87	79	8	8	8	8	X		
9/02/2024	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	Ensalada silvestre	36200	31100	X		X		X		NA	4	3	9	8	10	10	X		
9/02/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara	26500	22400	X		X		X		130	71	68	8	9	9	9	X		
9/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	9000	9000	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
			Fresa, pulpa	8800	8800	X		X			X				9	8	9	8	X		
			Uva, Pulpa	6400	6400	X		X			X				10	10	10	10	X		
			Leche entera, bolsa	75800	75800	X		X			X				9	9	9	9	X		
9/02/2024	ALMUERZO	BANANO PICADO CON YOGURT	Banano común, maduro.	23400	18000	X		X			X	NA	4	2	10	10	101	10	X		
			Yogurth entero	6400	6400	X		X			X				9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	56100	50800	X		X		X		120	91	70	10	9	8	9	X		
10/02/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	50200	43200	X		X		X		130	80	75	10	10	10	10	X		
10/02/2024	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	29200	28600		X	X		X		60	89	75	10	10	10	10	X		
10/02/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	38200	30400	X		X			X	NA	4,3	5	9	9	9	9	X		
10/02/2024	ALMUERZO	PLÁTANO MADUROCOCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro.	30400	22400	X		X		X		60	93	78	8	9	9	9	X		
10/02/2024	ALMUERZO	JUGO MARACUYA	Maracuya maduro, pulpa	26600	26600	X		X			X	NA	4	8	9	10	10	10	X		
10/02/2024	ALMUERZO	PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA	papaya, cruda	25000	17900	X		X			X	NA	2	3	10	10	10	10	X		
			Queso doble crema	6400	6400	X		X			X				9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/02/2024	ALMUERZO	**SOPA DE AVENA**	PAPA SIN CASCARA	56100	50800	**X**		**X**		**X**		**120**	88	80	9	10	9	10	X		
12/02/2024	ALMUERZO	**POLLO A LAS FINAS HIERBAS**	POLLO PIERNA CON PIEL CRUDA	44100	32300	**X**		**X**		**X**		**130**	91	81	10	10	10	10	X		
12/02/2024	ALMUERZO	**PAPA COCIDA CON CASCARA**	PAPA SIN CASCARA	25200	21100	**X**		**X**		**X**		**70**	89	71	10	9	9	9	X		
12/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON CILANTRO**	Arroz blanco, crudo	20600	20400	**X**		**X**		**X**		**110**	93	69	9	9	9	9	X		
12/02/2024	ALMUERZO	**ENSALADA HAWAIANA**	Ensalada hawaiana	42800	33200	**X**		**X**		**X**		**NA**	3,5	3,5	10	10	10	10	X		
12/02/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE CURUBA**	LECHE DE VACA ENTERA	75800	75800	**X**		**X**			**X**	**NA**	2	4	9	9	9	9	X		
			PULPA CURUBA	24200	24200	X		**X**			**X**				8	9	10	10	X		
12/02/2024	ALMUERZO	**MELON CON LECHE CONDENSADA**	MELON CRUDO	25000	17900	**X**		**X**			**X**	**NA**	3	4	10	10	10	10	X		
			LECHE DE VACA CONDENSADA	2400	2400	X		X			X				9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/02/2024	ALMUERZO	**SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO**	Carne de res, magra	56100	50800	X		X		X		**120**	90	71	9	10	10	10	X		
13/02/2024	ALMUERZO	**CADERA ASADA**	CARNE CADERA	38100	32100	X		X		X		**130**	80	73	9	9	9	9	X		
13/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA**	Arroz blanco, crudo	23300	23200	X			X	X		**110**	91	81	9	8	10	10	X		
13/02/2024	ALMUERZO	**ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA**	Ensalada de lechuga tomate y cebolla	35800	30400	X		X		X		**NA**	4	4	10	10	10	10	X		
13/02/2024	ALMUERZO	**PURÉ DE PAPA CON PEREJIL**	PAPA SIN CASCARA	25800	21700	X		X		X		**70**	68	86	9	9	9	9	X		
13/02/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE GUANABANA**	Guanábana, pulpa	24200	24200	X		X			X	**NA**	2	4	10	9	9	10	X		
13/02/2024	ALMUERZO		Leche entera, bolsa	75800	75800	X		X			X				10	10	10	10	X		
13/02/2024	ALMUERZO	**PERA**	Pera cruda	40300	40300	X		X			X	**NA**	NA	NA	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO 19-0056-24 GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14/02/2024	ALMUERZO	**CAZUELA DE GARBANZOS**	Garbanzo, crudo	43700	39400	X		X		X		**120**	89	71	10	10	10	10	X		
14/02/2024	ALMUERZO	**SOBREBARRIGA ASADA**	Res, carne gorda, cruda	37700	31700	X		X		X		**150**	80	78	9	10	9	9	X		
14/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON CILANTRO**	Arroz blanco, pulido, crudo	22600	22300	X			X	X		**110**	91	73	10	9	9	9	X		
14/02/2024	ALMUERZO	**PAPA CRIOYA DORADA**	Papa, criolla con cáscara	26500	22400	X		X		X		**70**	84	75	9	9	9	9	X		
14/02/2024	ALMUERZO	**VERDURA SALTEADAS EN JULIANAS**	Zanahoria, sin cáscara, cruda	34700	30900	X		X			X	**120**	80	75	10	10	9	9	X		
14/02/2024	ALMUERZO	**JUGO DE MANGO**	PULPA DE MAGO COMUN	26600	26600	X		X			X	**NA**	3	4	9	9	10	9	X		
14/02/2024	ALMUERZO	**BANANO CON QUESO DOBLE CREMA**	Banano común, crudo	23200	17900	X		X			X	**NA**	3	4	10	10	10	10	X		
14/02/2024	ALMUERZO		Limón, crudo	1000	600	X		X			X				9	9	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Papa, sin cáscara	58700	53700	X		X		X		120	89	75	10	9	9	9	X		
15/02/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	44900	36000	X		X		X		130	82	76	10	10	10	10	X		
15/02/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	20600	20400	X			X	X		110	89	81	9	9	9	9	X		
15/02/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUATE	Aguacate Lorena, crudo	25400	18200	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	10	10	X		
15/02/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara	25800	21800	X		X		X		130	92	76	10	9	10	9	X		
15/02/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Pulpa de guayaba	26600	26600	X		X			X	NA	2	4	9	9	10	10	X		
15/02/2024	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana común cruda	29700	19800	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
15/02/2024	ALMUERZO		Queso fresco, tipo doble crema	6400	6400	X		X			X				10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1012354341____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	Papa, sin cáscara	49700	44400	X		X		X		120	89	75	10	10	10	10	X		
16/02/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Cerdo, lomo, crudo	48800	40700	X			X	X		130	91	76	9	9	9	10	X		
16/02/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	25600	25000	X		X		X		110	91	79	9	10	9	10	X		
16/02/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE HACELGA	Acelga, hojas, cruda	33500	30600	X		X		X		60	80	78	10	10	10	9	X		
16/02/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	28400	20400	X		X		X		60	80	74	9	9	9	9	X		
16/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Leche de vaca, entera, líquida	75800	75800	X		X			X	NA	3	4	9	10	9	10	X		
16/02/2024	ALMUERZO		Pulpa de Feijoa, cruda	24200	24200	X									10	10	10	10	X		
16/02/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	23200	17900	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
16/02/2024	ALMUERZO		Queso fresco, tipo doble crema	6400	6400	X		X			X				9	10	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/02/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	Papa, sin cáscara	60000	50600	X		X		X		120	90	75	10	10	10	10	X		
16/02/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	44900	38300	X		X		X		130	84	76	9	10	9	10	X		
16/02/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	25600	25000	X			X	X		110	85	82	10	10	10	9	X		
16/02/2024	ALMUERZO	ENSALADA ZANAHORIA RAYADA	Ensalada rallada con tomate y perejil	40700	30800	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
16/02/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Fresa, madura, cruda	26000	24300	X		X			X	NA	-10	-12	9	10	9	9	X		
16/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora de castilla	24200	24200	X		X			X	NA	2	4	10	10	10	10	X		
16/02/2024	ALMUERZO		Leche de vaca, entera, líquida	75800	75800	X		X			X				9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	papa sin cascara	53700	58700	X		X		X		110	90	75	10	9	9	9	X		
19/02/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES MECHADA	Res, carne gorda, cruda	38400	32300	X		X		X		130	84	76	10	9	10	10	X		
19/02/2024	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Arveja verde, cruda	34400	32300	X			X	X		80	4	5	10	10	10	10	X		
19/02/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	22600	22300	X		X			X	110	91	81	9	9	9	10	X		
19/02/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla con cáscara	26500	22400	X		X			X	110	80	75	10	9	10	10	X		
19/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Pulpa Tomate de árbol	24200	24200	X		X			X	NA	2	4	10	10	10	10	X		
19/02/2024	ALMUERZO		Leche de vaca, entera, líquida	75800	75800	X		X			X				9	9	9	9	X		
19/02/2024	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	Fresa, madura, cruda	19600	17900	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
19/02/2024	ALMUERZO		Crema de leche	2400	2400	X		X			X				10	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	papa sin cascara	56100	50800	X		X		X		110	92	71	10	10	10	10	X		
19/02/2024	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	Atún, enlatado en agua	44600	29300	X		X			X	NA	2	3	9	9	10	9	X		
19/02/2024	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE Y PEREJIL	Calabacin, sin cáscara, cruda	40300	36300	X		X		X		120	90	75	10	10	9	9	X		
19/02/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	20600	20400	X			X	X		110	91	84	9	9	9	10	X		
19/02/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papasin cáscara,	25800	21700	X		X		X		120	71	78	10	10	9	9	X		
19/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida	75800	75800	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	10	X		
19/02/2024	ALMUERZO		Pulpa mora	24200	24200	X									10	10	10	10	X		
19/02/2024	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, crudo	23200	17900	X		X			X	NA	-2	-3	10	9	10	9	X		
19/02/2024	ALMUERZO		Helado	6400	6400	X		X			X				9	10	9	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Cuchuco de cebada, crudo	56100	50800	X		X		X		120	92	71	10	9	9	10	X		
21/02/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna con piel, cruda	55800	40500	X		X		X		115	84	80	9	9	10	9	X		
21/02/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA FRESA Y CREMA DE LECHE	Ensalada de lechuga fresa y crema de leche	40000	31000	X			X		X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
21/02/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	25600	25000	X			X	X		120	91	84	9	10	10	10	X		
21/02/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón maduro, crudo	28400	20400	X		X		X		70	92	78	10	10	10	10	X		
21/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Pulpa maracuya	24200	24200	X		X			X	NA	2	4	9	9	10	10	X		
21/02/2024	ALMUERZO		Leche de vaca, entera, líquida	75800	75800	X									10	10	10	9	X		
21/02/2024	ALMUERZO	CIRUELA CON YOGURT	Ciruela, cruda	19600	17900	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	10	X		INTERCAMBIO NUMERO 19-00057-24
21/02/2024	ALMUERZO		Yogurt, bebible, entero, con azúcar	6400	6400	X		X			X				10	9	9	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1012354341____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Arveja verde, cruda	47600	40800	**X**		**X**		**X**		**120**	92	71	10	9	9	10	X		
22/02/2024	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	39600	32100	**X**		**X**		**X**		**100**	84	75	9	9	9	9	X		
22/02/2024	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Verdura campesina	32000	30200	**X**		**X**		**X**		**60**	80	75	9	10	9	10	X		
22/02/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, pulido, crudo	22200	21900	**X**			**X**	**X**		**110**	91	84	9	10	10	10	X		
22/02/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara,	28000	23700	**X**		**X**		**X**		**70**	80	72	9	9	9	9	X		
22/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, líquida	75800	75800	**X**		**X**			**X**	**NA**	3	4	10	10	10	10	X		
22/02/2024	ALMUERZO		Pulpa de Guayaba, madura, cruda	24200	24200	**X**									10	9	10	9	X		
22/02/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana común cruda	26800	17900	**X**		**X**			**X**	**NA**	-3	-4	10	9	10	9	X		
22/02/2024	ALMUERZO		Helado	6400	6400	**X**		X			X				10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Arveja verde, cruda	56100	50800	X		X		X		120	90	75	9	9	9	9	X		
23/02/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pierna con piel	47500	35800	X		X		X		110	70	120	10	10	9	9	X		
23/02/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Tortilla de espinaca	33500	30600	X		X		X		70	80	78	10	9	10	9	X		
23/02/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE	Arroz blanco, pulido, crudo	23300	23200	X		X		X		120	85	95	9	9	9	10	X		
23/02/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa, con cascara	25200	21100	X		X		X		60	70	95	10	10	9	9	X		
23/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Pulpa de mango	24200	24200	X		X			X	NA	3	4	10	10	10	10	X		
23/02/2024	ALMUERZO		Leche de vaca, entera, líquida	75800	75800	X									9	9	9	9	X		
23/02/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melón, crudo	25000	17900	X		X			X	NA	2	4	9	10	10	10	X		
23/02/2024	ALMUERZO		Leche condensada, con azúcar	2400	2400	X		X			X				10	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/02/2024	ALMUERZO	**CAZUELA DE FRIJOLES**	Frijol seco	55100	46800	X		X		X		**110**	92	71	10	9	9	9	X		
24/02/2024	ALMUERZO	**CADERA DE RES ASADA**	Carnes de res gorda	38100	32100	X		X		X		**150**	84	80	10	10	10	10	X		
24/02/2024	ALMUERZO	**TAJADA DE AGUACATE**	Aguacate	25400	18200	X		X		X		**NA**	NA	NA	10	10	10	10	X		
24/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	20600	20400	X			X	X		**110**	91	84	9	9	9	9	X		
24/02/2024	ALMUERZO	**PLATANO MADURO COCIDO**	Platano harton maduro	28000	20000	X		X		X		**80**	71	78	9	9	9	9	X		
24/02/2024	ALMUERZO	**JUGO DE LULO**	Lulo, maduro, pulpa	26600	26600	X		X			X	**NA**	2	4	9	9	9	9	X		
24/02/2024	ALMUERZO	**PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA**	Papaya madura, pulpa	25000	17900	X		X			X	**NA**	3	5	9	9	9	9	X		
24/02/2024	ALMUERZO		Queso doble crema	6400	6400	X		X			X				9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Arveja verde, cruda	56900	51600	X		X		X		110	86	79	10	9	10	9	X		
26/02/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Carne de pollo, pechuga con piel	45600	36600	X		X		X		120	91	81	10	10	10	10	X		
26/02/2024	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	26000	25400	X			X	X		110	89	72	9	9	9	9	X		
26/02/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA FRESA Y MIEL	Ensalada de espinaca, fresa, manzana y miel	41000	32900	X		X			X	NA	4	4	10	9	9	10	X		
26/02/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro.	31100	23000	X		X		X		130	72	70	9	9	9	9	X		
26/02/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Maracuya, madura, pulpa	27100	27100	X		X			X	NA	2	4	10	10	9	10	X		
26/02/2024	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa madura fruto entero	20000	18200	X		X			X	NA	3	4	10	10	10	10	X		
26/02/2024	ALMUERZO		Queso doble crema	6500	6500	X		X			X				9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	56900	51600	X		X		X		120	91	81	10	9	10	10	X		
27/02/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	51100	44000	X		X		X		120	88	75	9	9	9	9	X		
27/02/2024	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	29700	29000		X	X		X		100	89	75	10	10	9	10	X		
27/02/2024	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	Tomate	32400	29500	X		X			X	NA	3	4	10	10	9	9	X		
27/02/2024	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa comun sin cascara	27100	22900	X		X		X		70	88	71	9	9	9	9	X		
27/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora pulpa fruta	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	9	9	10	10	X		
27/02/2024	ALMUERZO		Leche entera liquida	77000	77000	X		X			X				10	9	10	9	X		
27/02/2024	ALMUERZO	PAPAYA EN CUADROS CON YOGURT	Papaya madura, pulpa	25400	18200	X		X			X	NA	4	4	10	10	9	9	X		
27/02/2024	ALMUERZO		Yogurt, bebible, entero, con azúcar	6500	6500	X		X			X				9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	papa sin cascara	56900	51600	X		X		X		110	94	73	9	10	10	10	X		
28/02/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL SIN FRACCIONAR	cerdo de lomo crudo	40400	34100	X		X		X		120	88	74	9	10	10	10	X		
28/02/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	arroz blanco pulido crudo	21000	20800	X			X	X		110	88	82	10	10	10	10	X		
28/02/2024	ALMUERZO	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA MAYONESA	Ensalada fria de remolacha y zanahoria mayonesa	34600	31700	X		X			X	60	4	4	9	9	9	9	X		
28/02/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara,	26200	22100	X		X		X		110	71	68	10	9	9	10	X		
28/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	pulpa de fresa madura cruda	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	10	10	10	9	X		
28/02/2024	ALMUERZO		leche de vaca entera liquida	77000	77000	X		X			X				9	9	9	10	X		
28/02/2024	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	banano comun crudo	23600	18200	X		X			X	NA	3	3	10	9	10	9	X		
28/02/2024	ALMUERZO		crema de leche	2400	2400	X		X			X				9	9	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LA ESTRELLA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____CARLOS ANDRES REYES MONROY _____ OPERADOR:_____FUNDACION UN NUEVO AMANECER_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/02/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca, cruda	57800	52200	X		X		X		110	92	73	10	9	9	10	X		
29/02/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	Pollo, pierna con piel, cruda	52000	39300	X		X		X		120	80	74	10	10	10	10	X		
29/02/2024	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	21000	20800	X			X	X		110	89	70	9	10	9	10	X		
29/02/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO TOMATE Y CILANTRO	Ensalada de pepino tomate y cilantro	35300	31700	X		X			X	NA	3	4	10	9	9	9	X		
29/02/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	30100	22000	X			X	X		120	71	74	9	9	9	9	X		
29/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, líquida	77000	77000	X		X			X	NA	2	4	10	10	10	10	X		
29/02/2024	ALMUERZO		Pulpa de Guanábana, cruda	24600	24600	X		X			X				10	9	10	10	X		
29/02/2024	ALMUERZO	NARANJA	NARANJA CRUDA	82000	82000	X		X			X	NA	4	4	10	10	10	10	X		INTERCAMBIO NUMERO 19-00058-24

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___CARLOS ANDRES REYES M_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1012354341_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	**Codigo: FOR-PSS-243** **Versión: 0** Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
2/01/2024	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	900	900	X		x		X		120	91	81	8	8	8	8	X		
2/01/2024	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	37200	33900	X		X		X		120	88	75	8	8	8	8	X		
2/01/2024	Almuerzo	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17500	17500		X	X		X		100	89	75	8	8	8	8	X		
2/01/2024	Almuerzo	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	Tomate	28900	26300	X		X			X	NA	3	4	8	8	8	8	X		
2/01/2024	Almuerzo	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa comun sin cascara	38900	32400	X		X		X		70	88	71	8	8	8	8	X		
2/01/2024	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Mora pulpa fruta	24700	24700	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera liquida	95000	95000	X		X			X										
2/01/2024	Almuerzo	PAPAYA EN CUADROS CON YOGURT	Papaya madura, pulpa	18100	25300	X		X			X	NA	4	4	9	9	9	9	X		
			Yogurt, bebible, entero, con azúcar	6400	6400	X		X			X										

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
3/01/2024	Almuerzo	SOPA DE AVENA	papa sin cascara	16600	19900	X		X		X		110	94	73	9	9	9	9	X		
3/01/2024	Almuerzo	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL SIN FRACCIONAR	cerdo de lomo crudo	29500	35400	X		X		X		120	88	74	9	9	9	9	X		
3/01/2024	Almuerzo	ARROZ BLANCO	arroz blanco pulido crudo	18300	18300	X			X	X		110	88	82	8	8	8	8	X		
3/01/2024	Almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA MAYONESA	Ensalada fria de remolacha y zanahoria mayonesa	28800	34600	X		X			X	60	4	4	9	9	9	9	X		
3/01/2024	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara,	20100	24200	X		X		X		110	71	68	9	9	9	9	X		
3/01/2024	Almuerzo	SORBETE DE FRESA	pulpa de fresa madura cruda	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	7	7	7	7	X		
			leche de vaca entera liquida	2500	2500	X		X			X										
3/01/2024	Almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	banano comun crudo	18100	25300	X		X			X	NA	3	3	9	9	9	9	X		
			crema de leche	6600	6600	X		X			X										

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
5/01/2024	Almuerzo	SOPA DE CEBADA PERLADA	Res, cadera magra, cruda	57800	52400	X		X		X		120	87	81	9	9	8	8	X		
5/01/2024	Almuerzo	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	Carne de res, molida	49800	40100	X		X		X		120	78	69	9	9	9	9	X		
5/01/2024	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	20800	21000	X			X	X		110	92	79	8	8	8	8	X		
5/01/2024	Almuerzo	GUACAMOLE	Guacamole	37500	30900	X		X			X	NA	4	4	9	9	9	9	X		
5/01/2024	Almuerzo	YUCA DORADA	Yuca, comun	22600	28800	X		X		X		130	78	71	10	10	10	10	X		
5/01/2024	Almuerzo	JUGO DE FEIJOA	Feijoa, pulpa	27000	27000	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
5/01/2024	Almuerzo	FRESAS CON HELADO	FRESA MADURA, CRUDA	18100	19900	X		X			X	NA	-10	-13	8	8	8	8	X		
			HELADO DE CREMA	6600	6600	X			X		X				10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:CARLOS REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
4/01/2024	Almuerzo	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca, cruda	16600	19900	X		X		X		110	92	73	9	9	9	9	X		
4/01/2024	Almuerzo	PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	Pollo, pierna con piel, cruda	29500	35400	X		X		X		120	80	74	9	9	9	9	X		
4/01/2024	Almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	18300	18300	X			X	X		110	89	70	8	8	8	8	X		
4/01/2024	Almuerzo	ENSALADA DE PEPINO TOMATE Y CILANTRO	Ensalada de pepino tomate y cilantro	37500	30900	X		X			X	NA	3	4	8	8	8	8	X		
4/01/2024	Almuerzo	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	20100	24200	X			X	X		120	71	74	9	9	9	9	X		
4/01/2024	Almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, líquida	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
			Pulpa de Guanábana, cruda	77600	77600	X		X			X										
4/01/2024	Almuerzo	NARANJA	NARANJA CRUDA	39500	28200	X		X				NA	4	4	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO DE GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
6/01/2024	Almuerzo	SANCOCHO	Carnes de res magra	61100,0	50700,0	x		X		x		120	87	69	9	9	9	9	X		
6/01/2024	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	2300	22700	X			X	X		110	70	93	9	9	9	9	X		
6/01/2024	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	Lechuga, tomate y zanahoria	37500	30900	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
6/01/2024	Almuerzo	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra, cruda	38200	32100	X		X		X		120	88	70	9	9	9	9	X		
6/01/2024	Almuerzo	TAJADA DE PLATANO	Platano maduro crudo	41700	32100	X		X		X		90	81	90,5	7	7	7	7	X		
6/01/2024	Almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba madura, pulpa	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	5	8	8	8	X		
			Azucar blanco	2500,0	2500,0																
6/01/2024	Almuerzo	MANDARINA	Mandarina fruta entera	27100	24700	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**
COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
9/01/2024	Almuerzo	MONDONGO	Res, callo o menudo, crudo	57800	52400	x		X		x		130	83	84	8	8	8	8	X		
9/01/2024	Almuerzo	PERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna con piel, cruda	43300	36600	x		x		x		120	84	89	9	9	9	9	X		
9/01/2024	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	21000	21000	x			x	x		110	91	76	8	8	8	8	X		
9/01/2024	Almuerzo	ENSALADA PICO DE GALLO	Ensalada pico de gallo	37500	30900	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	X		
9/01/2024	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara,	30700	22700	x		X		x		130	91	79	8	8	8	8	X		
9/01/2024	Almuerzo	LECHE	leche de vaca entera liquida	77600	77600	x		x			x	NA	2	4	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora de castilla	10460	10460																
9/01/2024	Almuerzo	MANZANA TAJADA CON HELADO	Manzana común cruda	27100	24700	x		x			x	NA	-10	-13	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
10/01/2024	Almuerzo	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	54600	48400	x		X		x		120	83	73,4	8	8	8	8	X		
10/01/2024	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Carne de res, gorda	46100	38700	x		x		x		150	84	81,8	9	9	9	9	X		
10/01/2024	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	23000	22700	x			x	x		110	91	90,3	8	8	8	8	X		
10/01/2024	Almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, Y MIEL	Ensalada de espinaca manzana y miel	37500	30900	x		x			x	NA	5	3,8	9	9	9	9	X		
10/01/2024	Almuerzo	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa, con cáscara	26800	22600	x		X		x		120	91	73	8	8	8	8	X		
10/01/2024	Almuerzo	JUGO DE LULO	Lulo maduro, pulpa	27000	27000	x		x			x	NA	2	4	8	8	8	8	X		
10/01/2024	Almuerzo	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	Melon fruta	25300	18100	x		x			x	NA	3	4	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	6600	6600	x		x			x										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO/ COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
11/01/2024	ALMUERZO	AJIACO	Pollo, pechuga con piel	65300	57200	X		X		X		120	89	81	9	9	9	9	X		
11/01/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel	49300	38100	X		X		X		120	79	82	9	9	9	9	X		
11/01/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	21000	20800	X			X	X		110	84	80	8	8	8	8	X		
11/01/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro.	25900	18500	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
11/01/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	Papa criolla, con cáscara.	34600	31400	X		X		X		120	78	78	8	8	8	8	X		
11/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, pulpa.	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	77600	77600	X		X			X										
11/01/2024	ALMUERZO	NARANJA	NARANJA FRUTA	82100	82100	X		X			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		SE REALIZA INTERCAMBIO DE LA GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: COORDINADOR**

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
12/01/2024	Almuerzo	SOPA DE PATACÓN	Carne de res, magra	48800	48800	X		X		X		120	92	86	8	8	8	8	X		
12/01/2024	Almuerzo	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	38700	32500	X		X		X		150	69	84	8	8	8	8	X		
12/01/2024	Almuerzo	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	27000	27000	X		X		X		110	87	79	8	8	8	8	X		
12/01/2024	Almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	Ensalada silvestre	37500	30900	X		X		X		NA	4	3	8	8	8	8	X		
12/01/2024	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara	26600	22500	X		X		X		130	71	68	8	8	8	8	X		
12/01/2024	Almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	9200	9200	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
			Fresa, pulpa	8800	8800	X		X			X										
			Uva, Pulpa	6600	6600	X		X			X										
			Leche entera, bolsa	77600	77600	X		X			X										
12/01/2024	Almuerzo	BANANO PICADO CON YOGURT	Banano común, maduro.	23500	18100	X		X			X	NA	4	2	9	9	9	9	X		
			Yogurth entero	6600	6600	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012,354,351** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	**Codigo: FOR-PSS-243** **Versión: 0** Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
13/01/2024	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	57800	52400	X		x		X		120	91	70	8	8	8	8	X		
13/01/2024	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	50500	43500	X		X		X		130	80	75	8	8	8	8	X		
13/01/2024	Almuerzo	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	30200	30200		X	X		X		60	89	75	8	8	8	8	X		
13/01/2024	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	37500	30900	X		X			X	NA	4,3	5	8	8	8	8	X		
13/01/2024	Almuerzo	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro.	30600	22500	X		X		X		60	93	78	8	8	8	8	X		
13/01/2024	Almuerzo	JUGO MARACUYA	Maracuya maduro, pulpa	2500	2500	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
13/01/2024	Almuerzo	PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA	papaya, cruda	25300	18100	X		X			X	NA	2	3	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	6600	6600	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 20190435566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO/ COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
15/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	PAPA SIN CASCARA	57800	52400	X		X		X		120	88	80	9	9	9	9	X		
15/01/2024	ALMUERZO	POLLO A LAS FINAS HIERBAS	POLLO PIERNA CON PIEL CRUDA	44400	32500	X		X		X		130	91	81	8	8	8	8	X		
15/01/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA SIN CASCARA	25400	21300	X		X		X		70	89	71	9	9	9	9	X		
15/01/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	21000	20800	X		X		X		110	93	69	9	9	9	9	X		
15/01/2024	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	Ensalada hawaiana	37500	30900	X		X		X		NA	3,5	3,5	8	8	8	8	X		
15/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	LECHE DE VACA ENTERA	77600	77600	x		x			x	NA	2	4	8	8	8	8	X		
			PULPA CURUBA	10460	10460	X		X			X										
15/01/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON CRUDO	25300	18100	X		X			X	NA	3	4	10	10	10	10	X		
			LECHE DE VACA CONDENSADA	2400	2400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M **TIPO DE DOCUMENTO:** C.C. Nó **de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 1012354341 **CARGO:** COORDINADOR

Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
16/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Carne de res, magra	57800	52400	X		X		X		120	90	71	9	9	9	9	X		
16/01/2024	ALMUERZO	CADERA ASADA	CARNE CADERA	38300	32300	X		X		X		130	80	73	9	9	9	9	X		
16/01/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	23600	23600	X			X	X		110	91	81	9	9	9	9	X		
16/01/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA	Ensalada de lechuga tomate y cebolla	37500	30900	X		X		X		NA	4	4	8	8	8	8	X		
16/01/2024	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA SIN CASCARA	26000	21800	X		X		X		70	68	86	9	9	9	9	X		
16/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, pulpa	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	2500,0	2500,0	X		X			X										
16/01/2024	ALMUERZO	NARANJA	NARANJA CRUDA	82100	82100	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		SE REALIZA INTERCAMBIO DE LA GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
17/01/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	44700	44700	X		X		X		120	89	71	9	9	9	9	X		
17/01/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	38000	31900	X		X		X		150	80	78	10	10	10	10	X		
17/01/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	18300	18300	X			X	X		110	91	73	9	9	9	9	X		
17/01/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOYA DORADA	Papa, criolla con cáscara	26600	22500	X		X		X		70	84	75	8	8	8	8	X		
17/01/2024	ALMUERZO	VERDURA SALTEADAS EN JULIANAS	Zanahoria, sin cáscara, cruda	37500	30900	X		X			X	120	80	75	9	9	9	9	X		
17/01/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MAGO COMUN	24600	24600	X		X			X	NA	3	4	8	8	8	8	X		
17/01/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	23500	18100	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
			Limón, crudo	1000	700	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
18/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Papa, sin cáscara	60300	55200	X		X		X		120	89	75	8	8	8	8	X		
18/01/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	45200	36200	X		X		X		130	82	76	9	9	9	9	X		
18/01/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	2100	2100	X			X	X		110	89	81	10	10	10	10	X		
18/01/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUATE	Aguacate Lorena, crudo	25900	18500	X		X			X	NA	AMB	AMB	8	8	8	8	X		
18/01/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara	25900	21900	X		X		X		130	92	76	9	9	9	9	X		
18/01/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Pulpa de guayaba	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
						X		X			X										
18/01/2024	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana común cruda	29700	19800	X		X			X	NA	3	4	10	10	10	10	X		
			Queso fresco, tipo doble crema	660	660	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
19/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	Papa, sin cáscara	52400	45800	X		X		X		120	89	75	9	9	9	9	X		
19/01/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Cerdo, lomo, crudo	49500	41000	X			X	X		130	91	76	9	9	9	9	X		
19/01/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	27000	25400	X		X		X		110	91	79	9	9	9	9	X		
19/01/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE HACELGA	Acelga, hojas, cruda	37500	30900	X		X		X		60	80	78	8	8	8	8	X		
19/01/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	28500	20500	X		X		X		60	80	74	9	9	9	9	X		
19/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Leche de vaca, entera, líquida	77600	77600	X		X			X	NA	3	4	8	8	8	8	X		
			Pulpa de Feijoa, crudo	24600	24600																
19/01/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	18100	23500	X		X			X	NA	2	4	10	10	10	10	X		
			Queso fresco, tipo doble crema	100	1000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INCLUSIÓN Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Codigo: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA PRODUCTOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
20/01/2024	Almuerzo	SANCOCHO	Papa, sin cáscara	61100	50700	X		X		X		120	90	75	8	8	8	8	X		
20/01/2024	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	46000	38500	X		X		X		130	84	76	8	8	8	8	X		
20/01/2024	Almuerzo	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	18300	18300	X			X	X		110	85	82	9	9	9	9	X		
20/01/2024	Almuerzo	ENSALADA ZANAHORIA RAYADA	Ensalada rallada con tomate y perejil	37500	30900	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
20/01/2024	Almuerzo	FRESAS CON HELADO	Fresa, madura, cruda	26500	24700	X		x			X	NA	-10	-12	8	8	8	8	X		
20/01/2024	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora de castilla	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
			Leche de vaca, entera, líquida	80000	80000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Codigo: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
22/01/2024	Almuerzo	SOPA DE CONCHITAS	papa sin cascara	60300	55200	X		X		X		110	90	75	8	8	8	8	X		
22/01/2024	Almuerzo	CARNE DE RES MECHADA	Res, carne gorda, cruda	38700	32500	X		X		X		130	84	76	8	8	8	8	X		
22/01/2024	Almuerzo	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Arveja verde, cruda	34400	32300	X			X	X		80	4	5	9	9	9	9	X		
22/01/2024	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	23000	23000	X		X			X	110	91	81	9	9	9	9	X		
22/01/2024	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla con cáscara	26600	22500	X		x			X	110	80	75	8	8	8	8	X		
22/01/2024	Almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Pulpa Tomate de árbol	104600	10600	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
			Leche de vaca, entera, líquida	78500	78500	X		X			X										
22/01/2024	Almuerzo	FRESAS CON CREMA	Fresa, madura, cruda	19900	18100	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
			Crema de leche	2400	2400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
23/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	papa sin cascara	57800	52400	X		X		X		110	92	71	9	9	9	9	X		
23/01/2024	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	Atún, enlatado en agua	37600	39100	X		X			X	NA	2	3	9	9	9	9	X		
23/01/2024	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE Y PEREJIL	Calabacin, sin cáscara, cruda	45700	36100	X		X		X		120	90	75	9	9	9	9	X		
23/01/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	21000	21000	X			X	X		110	91	84	9	9	9	9	X		
23/01/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla con cáscara	26000	21800	X		X		X		120	71	78	10	10	10	10	X		
23/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida	77600	77600	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
			Pulpa mora	104600	104600																
23/01/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	MANZANA común, crudo	23500	18100	X		X			X	NA	-2	-3	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO DEL BANANO
			Helado	650	650	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
24/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Cuchuco de cebada, crudo	57800	57800	X		X		X		120	92	71	9	9	9	9	X		
24/01/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna con piel, cruda	57000	40800	X		X		X		115	84	80	9	9	9	9	X		
24/01/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA FRESA Y CREMA DE LECHE	Ensalada de lechuga fresa y crema de leche	42000	30900	X			X		X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
24/01/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	27000	27000	X			X	X		120	91	84	9	9	9	9	X		
24/01/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón maduro, crudo	28500	20500	X		X		X		70	92	78	10	10	10	10	X		
24/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Pulpa maracuya	104600	104600	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
			Leche de vaca, entera, líquida	77600	77600																
24/01/2024	ALMUERZO	CIRUELA CON YOGURT	CIRUELA, cruda	19900	18100	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO POR CIRUELA
			Yogurt, bebible, entero, con azúcar	6600	6600	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
25/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Arveja verde, cruda	48900	41700	X		X		X		120	92	71	9	9	9	9	X		
25/01/2024	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	57000	40800	X		X		X		100	84	75	9	9	9	9	X		
25/01/2024	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Verdura campesina	32600	32600	X		X		X		60	80	75	9	9	9	9	X		
25/01/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, pulido, crudo	22600	22600	X			X	X		110	91	84	9	9	9	9	X		
25/01/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara	28300	23900	X		X		X		70	80	72	10	10	10	10	X		
25/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, líquida	77600	77600	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
			Pulpa de Guayaba, madura, cruda	104600	104600																
25/01/2024	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	BANANO cruda	27100	18100	X		X			X	NA	-10	-14	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO DE LA MANZANA
			Helado	200	200	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Bogotá Mejor para Todos Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
26/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Arveja verde, cruda	57800	52400	X		X		X		120	90	75	10	10	10	10	X		
26/01/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pierna, con piel	47800	36000	X		X		X		110	70	120	9	9	9	9	X		
26/01/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Tortilla de espinaca	40600	30600	X		X		X		70	80	78	10	9	9	9	X		
26/01/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE	Arroz blanco, pulido, crudo	23800	23800	X		X		X		120	85	95	9	9	9	9	X		
26/01/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa, con cascara	21400	21400	X		X		X		60	70	95	10	9	9	9	X		
26/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Pulpa de mango	104600	104600	X		X			X	NA	3	4	10	9	9	9	X		
			Leche de vaca, entera, liquida	77600	77600																
26/01/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melón, crudo	25300	18100	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO POR BANANO
			Leche condensada, con aplicar	2400	2400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
27/01/2024	ALMUERZO	**CAZUELA DE FRIJOLES**	Frijol seco	11100	1100	**X**		**X**		**X**		**110**	92	71	9	9	9	9	**X**		
27/01/2024	ALMUERZO	**CADERA DE RES ASADA**	Carnes de res gorda	29500	35400	**X**		**X**		**X**		**150**	84	80	9	9	9	9	**X**		
27/01/2024	ALMUERZO	**TAJADA DE AGUACATE**	Aguacate	18400	25800	**X**		**X**		**X**		**NA**	NA	NA	9	9	9	9	**X**		
27/01/2024	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	18300	18300	**X**			**X**	**X**		**110**	91	84	9	9	9	9	**X**		
27/01/2024	ALMUERZO	**PLATANO MADURO COCIDO**	Platano harton maduro	20100	28200	**X**		**X**		**X**		**80**	71	78	10	10	10	10	**X**		
27/01/2024	ALMUERZO	**JUGO DE LULO**	Lulo, maduro, pulpa	24600	24600	**X**		**X**			**X**	**NA**	2	4	9	9	9	9	**X**		
27/01/2024	ALMUERZO	**PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA**	Papaya madura, pulpa	18100	25300	**X**		**X**			**X**	**NA**	3	5	9	9	9	9	**X**		
			Queso doble crema	6600	6600	**X**		**X**			**X**										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Prosperidad Social Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
29/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Arveja verde, cruda	6900	6900	X		X		X		110	86	79	9	9	9	7	x		
29/01/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Carne de pollo, pechuga con piel	29500	38300	X		X		X		120	91	81	9	9	9	8	x		
29/01/2024	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	18300	18300	X			X	X		110	89	72	8	8	8	8	x		
29/01/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA FRESA Y MIEL	Ensalada de espinaca, fresa, manzana y miel	37500	30900	X		X			X	NA	4	4	9	9	9	8	x		
29/01/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro.	20100	28200	X		X		X		130	72	70	8	8	9	8	x		
29/01/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Maracuya, madura, pulpa	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	8	8	7	8	x		
29/01/2024	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa madura fruto entero	18100	19900	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	x		
			Queso doble crema	6666	6600	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
30/01/2024	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	900	900	X		x		X		120	91	81	8	8	8	8	X		
30/01/2024	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	37200	33900	X		X		X		120	88	75	8	8	8	8	X		
30/01/2024	Almuerzo	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17500	17500		X	X		X		100	89	75	8	8	8	8	X		
30/01/2024	Almuerzo	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	Tomate	28900	26300	X		X			X	NA	3	4	8	8	8	8	X		
30/01/2024	Almuerzo	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa comun sin cascara	38900	32400	X		X		X		70	88	71	8	8	8	8	X		
30/01/2024	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Mora pulpa fruta	24700	24700	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera liquida	95000	95000	X		X			X										
30/01/2024	Almuerzo	PAPAYA EN CUADROS CON YOGURT	Papaya madura, pulpa	18100	25300	X		X			X	NA	4	4	9	9	9	9	X		
			Yogurt, bebible, entero, con azúcar	6400	6400	X		X			X										

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
31/01/2024	Almuerzo	SOPA DE AVENA	papa sin cascara	16600	19900	X		X		X		110	94	73	9	9	9	9	X		
31/01/2024	Almuerzo	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL SIN FRACCIONAR	cerdo de lomo crudo	29500	35400	X		X		X		120	88	74	9	9	9	9	X		
31/01/2024	Almuerzo	ARROZ BLANCO	arroz blanco pulido crudo	18300	18300	X			X	X		110	88	82	8	8	8	8	X		
31/01/2024	Almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA MAYONESA	Ensalada fria de remolacha y zanahoria mayonesa	28800	34600	X		X			X	60	4	4	9	9	9	9	X		
31/01/2024	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara,	20100	24200	X		X		X		110	71	68	9	9	9	9	X		
31/01/2024	Almuerzo	SORBETE DE FRESA	pulpa de fresa madura cruda	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	7	7	7	7	X		
			leche de vaca entera liquida	2500	2500	X		X			X										
31/01/2024	Almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	banano comun crudo	18100	25300	X		X			X	NA	3	3	9	9	9	9	X		
			crema de leche	6600	6600	X		X			X										

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
1/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Arveja verde, cruda	57800	52400	X		X		X		120	90	75	10	10	10	10	X		
1/12/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pierna con piel	47800	36000	X		X		X		110	70	120	9	9	9	9	X		
1/12/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Tortilla de espinaca	40600	30600	X		X		X		70	80	78	10	9	9	9	X		
1/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE	Arroz blanco, pulido, crudo	23800	23800	X		X		X		120	85	95	9	9	9	9	X		
1/12/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa, con cascara	21400	21400	X		X		X		60	70	95	10	9	9	9	X		
1/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Pulpa de mango	104600	104600	X		X			X	NA	3	4	10	9	9	9	X		
			Leche de vaca, entera, liquida	77600	77600																
1/12/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melón, crudo	25300	18100	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
			Leche condensada, con azúcar	2400	2400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
2/12/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol seco	11100	1100	X		X		X		110	92	71	9	9	9	9	X		
2/12/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Carnes de res gorda	29500	35400	X		X		X		150	84	80	9	9	9	9	X		
2/12/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate	18400	25800	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
2/12/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	18300	18300	X			X	X		110	91	84	9	9	9	9	X		
2/12/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO	Platano harton maduro	20100	28200	X		X		X		80	71	78	10	10	10	10	X		
2/12/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
2/12/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	Papaya madura, pulpa	18100	25300	X		X			X	NA	3	5	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	6600	6600	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
4/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Arveja verde, cruda	6900	6900	X		X		X		110	86	79	9	9	9	7	x		
4/12/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Carne de pollo, pechuga con piel	29500	38300	X		X		X		120	91	81	9	9	9	8	x		
4/12/2023	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	18300	18300	X			X	X		110	89	72	8	8	8	8	x		
4/12/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA FRESA Y MIEL	Ensalada de espinaca, fresa, manzana y miel	37500	30900	X		X			X	NA	4	4	9	9	9	8	x		
4/12/2023	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro.	20100	28200	X		X		X		130	72	70	8	8	9	8	x		
4/12/2023	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Maracuya, madura, pulpa	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	8	8	7	8	x		
4/12/2023	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa madura fruto entero	18100	19900	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	x		
			Queso doble crema	6666	6600	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	**Codigo: FOR-PSS-243** **Versión: 0** Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
5/12/2023	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	900	900	X		x		X		120	91	81	8	8	8	8	X		
5/12/2023	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	37200	33900	X		X		X		120	88	75	8	8	8	8	X		
5/12/2023	Almuerzo	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17500	17500		X	X		X		100	89	75	8	8	8	8	X		
5/12/2023	Almuerzo	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	Tomate	28900	26300	X		X			X	NA	3	4	8	8	8	8	X		
5/12/2023	Almuerzo	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa comun sin cascara	38900	32400	X		X		X		70	88	71	8	8	8	8	X		
5/12/2023	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Mora pulpa fruta	24700	24700	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera liquida	95000	95000	X		X			X										
5/12/2023	Almuerzo	PAPAYA EN CUADROS CON YOGURT	Papaya madura, pulpa	18100	25300	X		X			X	NA	4	4	9	9	9	9	X		
			Yogurt, bebible, entero, con azúcar	6400	6400	X		X			X										

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
6/12/2023	Almuerzo	SOPA DE AVENA	papa sin cascara	16600	19900	X		X		X		110	94	73	9	9	9	9	X		
6/12/2023	Almuerzo	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL SIN FRACCIONAR	cerdo de lomo crudo	29500	35400	X		X		X		120	88	74	9	9	9	9	X		
6/12/2023	Almuerzo	ARROZ BLANCO	arroz blanco pulido crudo	18300	18300	X			X	X		110	88	82	8	8	8	8	X		
6/12/2023	Almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA MAYONESA	Ensalada fria de remolacha y zanahoria mayonesa	28800	34600	X		X			X	60	4	4	9	9	9	9	X		
6/12/2023	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara,	20100	24200	X		X		X		110	71	68	9	9	9	9	X		
6/12/2023	Almuerzo	SORBETE DE FRESA	pulpa de fresa madura cruda	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	7	7	7	7	X		
			leche de vaca entera liquida	2500	2500	X		X			X										
6/12/2023	Almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	banano comun crudo	18100	25300	X		X			X	NA	3	3	9	9	9	9	X		
			crema de leche	6600	6600	X		X			X										

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
7/12/2023	Almuerzo	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca, cruda	16600	19900	X		X		X		110	92	73	9	9	9	9	X		
7/12/2023	Almuerzo	PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	Pollo, pierna con piel, cruda	29500	35400	X		X		X		120	80	74	9	9	9	9	X		
7/12/2023	Almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	18300	18300	X			X	X		110	89	70	8	8	8	8	X		
7/12/2023	Almuerzo	ENSALADA DE PEPINO TOMATE Y CILANTRO	Ensalada de pepino tomate y cilantro	37500	30900	X		X			X	NA	3	4	8	8	8	8	X		
7/12/2023	Almuerzo	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	20100	24200	X			X	X		120	71	74	9	9	9	9	X		
7/12/2023	Almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, líquida	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
			Pulpa de Guanábana, cruda	77600	77600	X		X			X										
7/12/2023	Almuerzo	NARANJA	NARANJA CRUDA	39500	28200	X		X				NA	4	4	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO DE GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
9/12/2023	Almuerzo	SANCOCHO	Carnes de res magra	61100,0	50700,0	x		X		x		120	87	69	9	9	9	9	X		
9/12/2023	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	2300	22700	X			X	X		110	70	93	9	9	9	9	X		
9/12/2023	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	Lechuga, tomate y zanahoria	37500	30900	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
9/12/2023	Almuerzo	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra, cruda	38200	32100	X		X		X		120	88	70	9	9	9	9	X		
9/12/2023	Almuerzo	TAJADA DE PLATANO	Platano maduro crudo	41700	32100	X		X		X		90	81	90,5	7	7	7	7	X		
9/12/2023	Almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba madura, pulpa	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	5	8	8	8	X		
			Azucar blanco	2500,0	2500,0																
9/12/2023	Almuerzo	MANDARINA	Mandarina fruta entera	27100	24700	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Codigo: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
11/12/2023	Almuerzo	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	Carnes de res	800	800	X		X		X		110	90	81	8	8	8	8	X		
11/12/2023	Almuerzo	CARNE DE CERDO GUISADA	Carne de cerdo, lomo	39700	33100	X		X		X		120	86	85	8	8	8	8	X		
11/12/2023	Almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	16000	16000	X			X	X		110	76	88	9	9	9	9	X		
11/12/2023	Almuerzo	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	Ensalada rallada con tomate y perejil	9500	8700	X		X			X	NA	4	4,5	8	8	8	8	X		
11/12/2023	Almuerzo	PATACON DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	27500	19600	X		x		X		90	90	84	8	8	8	8	X		
11/12/2023	Almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol, pulpa	25000	25000	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
			Leche entera, bolsa	92600	92600	X		X			X										
11/12/2023	Almuerzo	PERA	Pera, Fruto entero	63700	60700	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO POR MANDARINA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
12/12/2023	Almuerzo	MONDONGO	Res, callo o menudo, crudo	57800	52400	x		X		x		130	83	84	8	8	8	8	X		
12/12/2023	Almuerzo	PERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna con piel, cruda	43300	36600	x		x		x		120	84	89	9	9	9	9	X		
12/12/2023	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	21000	21000	x			x	x		110	91	76	8	8	8	8	X		
12/12/2023	Almuerzo	ENSALADA PICO DE GALLO	Ensalada pico de gallo	37500	30900	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	X		
12/12/2023	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara,	30700	22700	x		X		x		130	91	79	8	8	8	8	X		
12/12/2023	Almuerzo	LECHE	leche de vaca entera liquida	77600	77600	x		x			x	NA	2	4	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora de castilla	10460	10460																
12/12/2023	Almuerzo	PAPAYA TAJADA CON HELADO	Papaya común cruda	27100	24700	x		x			x	NA	-3	-4	9	9	9	9	X		Intercambio de la manzana aprobada

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
13/12/2023	Almuerzo	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	54600	48400	x		X		x		120	83	73,4	8	8	8	8	X		
13/12/2023	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Carne de res, gorda	46100	38700	x		x		x		150	84	81,8	9	9	9	9	X		
13/12/2023	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	23000	22700	x			x	x		110	91	90,3	8	8	8	8	X		
13/12/2023	Almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, Y MIEL	Ensalada de espinaca manzana y miel	37500	30900	x		x			x	NA	5	3,8	9	9	9	9	X		
13/12/2023	Almuerzo	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa, con cáscara	26800	22600	x		X		x		120	91	73	8	8	8	8	X		
13/12/2023	Almuerzo	JUGO DE LULO	Lulo maduro, pulpa	27000	27000	x		x			x	NA	2	4	8	8	8	8	X		
13/12/2023	Almuerzo	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	Melon fruta	25300	18100	x		x			x	NA	3	4	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	6600	6600	x		x			x										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO/ COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
14/12/2023	ALMUERZO	AJIACO	Pollo, pechuga con piel	65300	57200	X		X		X		120	89	81	9	9	9	9	X		
14/12/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel	49300	38100	X		X		X		120	79	82	9	9	9	9	X		
14/12/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	21000	20800	X			X	X		110	84	80	8	8	8	8	X		
14/12/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro.	25900	18500	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
14/12/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	Papa criolla, con cáscara.	34600	31400	X		X		X		120	78	78	8	8	8	8	X		
14/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, pulpa.	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	77600	77600	X		X			X										
14/12/2023	ALMUERZO	NARANJA	NARANJA FRUTA	82100	82100	X		X			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		SE REALIZA INTERCAMBIO DE LA GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: COORDINADOR**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**
COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
15/12/2023	Almuerzo	SOPA DE PATACÓN	Carne de res, magra	48800	48800	X		X		X		120	92	86	8	8	8	8	X		
15/12/2023	Almuerzo	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	38700	32500	X		X		X		150	69	84	8	8	8	8	X		
15/12/2023	Almuerzo	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	27000	27000	X		X		X		110	87	79	8	8	8	8	X		
15/12/2023	Almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	Ensalada silvestre	37500	30900	X		X		X		NA	4	3	8	8	8	8	X		
15/12/2023	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara	26600	22500	X		X		X		130	71	68	8	8	8	8	X		
15/12/2023	Almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	9200	9200	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
			Fresa, pulpa	8800	8800	X		X			X										
			Uva, Pulpa	6600	6600	X		X			X										
			Leche entera, bolsa	77600	77600	X		X			X										
15/12/2023	Almuerzo	BANANO PICADO CON YOGURT	Banano común, maduro.	23500	18100	X		X			X	NA	4	2	9	9	9	9	X		
			Yogurth entero	6600	6600	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012,354,351 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
16/12/2023	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	57800	52400	X		x		X		120	91	70	8	8	8	8	X		
16/12/2023	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	50500	43500	X		X		X		130	80	75	8	8	8	8	X		
16/12/2023	Almuerzo	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	30200	30200		X	X		X		60	89	75	8	8	8	8	X		
16/12/2023	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	37500	30900	X		X			X	NA	4,3	5	8	8	8	8	X		
16/12/2023	Almuerzo	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro.	30600	22500	X		X		X		60	93	78	8	8	8	8	X		
16/12/2023	Almuerzo	JUGO MARACUYA	Maracuya maduro, pulpa	2500	2500	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
16/12/2023	Almuerzo	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	manzana, cruda	25300	18100	X		X			X	NA	2	3	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO DE LA PAPAYA
			Queso doble crema	6600	6600	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO/ COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
18/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	PAPA SIN CASCARA	57800	52400	X		X		X		120	88	80	9	9	9	9	X		
18/12/2023	ALMUERZO	POLLO A LAS FINAS HIERBAS	POLLO PIERNA CON PIEL CRUDA	44400	32500	X		X		X		130	91	81	8	8	8	8	X		
18/12/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA SIN CASCARA	25400	21300	X		X		X		70	89	71	9	9	9	9	X		
18/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	21000	20800	X		X		X		110	93	69	9	9	9	9	X		
18/12/2023	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	Ensalada hawaiana	37500	30900	X		X		X		NA	3,5	3,5	8	8	8	8	X		
18/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	LECHE DE VACA ENTERA	77600	77600	x		x			x	NA	2	4	8	8	8	8	X		
			PULPA CURUBA	10460	10460	X		X			X										
18/12/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON CRUDO	25300	18100	X		X			X	NA	3	4	10	10	10	10	X		
			LECHE DE VACA CONDENSADA	2400	2400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: COORDINADOR

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
19/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Carne de res, magra	57800	52400	X		X		X		120	90	71	9	9	9	9	X		
19/12/2023	ALMUERZO	CADERA ASADA	CARNE CADERA	38300	32300	X		X		X		130	80	73	9	9	9	9	X		
19/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	23600	23600	X			X	X		110	91	81	9	9	9	9	X		
19/12/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA	Ensalada de lechuga tomate y cebolla	37500	30900	X		X		X		NA	4	4	8	8	8	8	X		
19/12/2023	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA SIN CASCARA	26000	21800	X		X		X		70	68	86	9	9	9	9	X		
19/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, pulpa	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	2500,0	2500,0	X		X			X										
19/12/2023	ALMUERZO	NARANJA	NARANJA CRUDA	82100	82100	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		SE REALIZA INTERCAMBIO DE LA GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
20/12/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	44700	44700	X		X		X		120	89	71	9	9	9	9	X		
20/12/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	38000	31900	X		X		X		150	80	78	10	10	10	10	X		
20/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	18300	18300	X			X	X		110	91	73	9	9	9	9	X		
20/12/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOYA DORADA	Papa, criolla con cáscara	26600	22500	X		X		X		70	84	75	8	8	8	8	X		
20/12/2023	ALMUERZO	VERDURA SALTEADAS EN JULIANAS	Zanahoria, sin cáscara, cruda	37500	30900	X		X			X	120	80	75	9	9	9	9	X		
20/12/2023	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MAGO COMUN	24600	24600	X		X			X	NA	3	4	8	8	8	8	X		
20/12/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	23500	18100	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
			Limón, crudo	1000	700	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
21/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Papa, sin cáscara	60300	55200	X		X		X		120	89	75	8	8	8	8	X		
21/12/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	45200	36200	X		X		X		130	82	76	9	9	9	9	X		
21/12/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	2100	2100	X			X	X		110	89	81	10	10	10	10	X		
21/12/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUATE	Aguacate Lorena, crudo	25900	18500	X		X			X	NA	AMB	AMB	8	8	8	8	X		
21/12/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara	25900	21900	X		X		X		130	92	76	9	9	9	9	X		
21/12/2023	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Pulpa de guayaba	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
						X		X			X										
21/12/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana común cruda	29700	19800	X		X			X	NA	3	4	10	10	10	10	X		
			Queso fresco, tipo doble crema	660	660	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
22/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	Papa, sin cáscara	52400	45800	X		X		X		120	89	75	9	9	9	9	X		
22/12/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Cerdo, lomo, crudo	49500	41000	X			X	X		130	91	76	9	9	9	9	X		
22/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	27000	25400	X		X		X		110	91	79	9	9	9	9	X		
22/12/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE HACELGA	Acelga, hojas, cruda	37500	30900	X		X		X		60	80	78	8	8	8	8	X		
22/12/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	28500	20500	X		X		X		60	80	74	9	9	9	9	X		
22/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Leche de vaca, entera, líquida	77600	77600	X		X			X	NA	3	4	8	8	8	8	X		
			Pulpa de Feijoa, crudo	24600	24600																
22/12/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	18100	23500	X		X			X	NA	2	4	10	10	10	10	X		
			Queso fresco, tipo doble crema	100	1000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
23/12/2023	ALMUERZO	LOMO DE CERDO EN SALSA BBQ	Cerdo, lomo, crudo	33300	27700	X			X	X		120	86	82	9	9	9	9	X		
23/12/2023	ALMUERZO	ARROZ A LA JARDINERA	Arroz blanco, pulido, crudo	11300	11300	X			X	X		110	85	72	8	8	8	8	X		
23/12/2023	ALMUERZO	CASQUITOS DE TOMATE CON VINAGRETA	Tomate crudo	30300	27600	X		X			X	NA	5	5	9	9	9	9	X		
23/12/2023	ALMUERZO	PAPA A LA FRANCESA	Papa sin cascara	23900	19000	X			X	X		150	86	82	9	9	9	9	X		
23/12/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Pulpa de lulo	23000	23000	X		X			X	NA	3	4	8	8	8	8	X		
23/12/2023	ALMUERZO	NATILLA	Fecula de maiz	7700	7700	X			X	X		60	5	5	9	9	9	9	X		
			Leche de vaca, entera, líquida	39000	39000	X		X													

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
26/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	papa sin cascara	57800	52400	X		X		X		110	92	71	9	9	9	9	X		
26/12/2023	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	Atún, enlatado en agua	37600	39100	X		X			X	NA	2	3	9	9	9	9	X		
26/12/2023	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE Y PEREJIL	Calabacin, sin cáscara, cruda	45700	36100	X		X		X		120	90	75	9	9	9	9	X		
26/12/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	21000	21000	X			X	X		110	91	84	9	9	9	9	X		
26/12/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla con cáscara	26000	21800	X		X		X		120	71	78	10	10	10	10	X		
26/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida	77600	77600	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
			Pulpa mora	104600	104600																
26/12/2023	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, crudo	23500	18100	X		X			X	NA	-2	-3	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO POR FRUTA MELON
			Helado	650	650	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
27/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Cuchuco de cebada, crudo	57800	57800	X		X		X		120	92	71	9	9	9	9	X		
27/12/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna con piel, cruda	57000	40800	X		X		X		115	84	80	9	9	9	9	X		
27/12/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA FRESA Y CREMA DE LECHE	Ensalada de lechuga fresa y crema de leche	42000	30900	X			X		X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
27/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	27000	27000	X			X	X		120	91	84	9	9	9	9	X		
27/12/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón maduro, crudo	28500	20500	X		X		X		70	92	78	10	10	10	10	X		
27/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Pulpa maracuya	104600	104600	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
			Leche de vaca, entera, liquida	77600	77600																
27/12/2023	ALMUERZO	UVA CON YOGURT	Uva, cruda	19900	18100	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO POR CIRUELA
			Yogurt, bebible, entero, con azúcar	6600	6600	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
28/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Arveja verde, cruda	48900	41700	X		X		X		120	92	71	9	9	9	9	X		
28/12/2023	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	57000	40800	X		X		X		100	84	75	9	9	9	9	X		
28/12/2023	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Verdura campesina	32600	32600	X		X		X		60	80	75	9	9	9	9	X		
28/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, pulido, crudo	22600	22600	X			X	X		110	91	84	9	9	9	9	X		
28/12/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara,	28300	23900	X		X		X		70	80	72	10	10	10	10	X		
28/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, líquida	77600	77600	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
			Pulpa de Guayaba, madura, cruda	104600	104600																
28/12/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana común cruda	27100	18100	X		X			X	NA	-3	-4	9	9	9	9	X		
			Helado	200	200	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
29/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Arveja verde, cruda	57800	52400	X		X		X		120	90	75	10	10	10	10	X		
29/12/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pierna con piel	47800	36000	X		X		X		110	70	120	9	9	9	9	X		
29/12/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Tortilla de espinaca	40600	30600	X		X		X		70	80	78	10	9	9	9	X		
29/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE	Arroz blanco, pulido, crudo	23800	23800	X		X		X		120	85	95	9	9	9	9	X		
29/12/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa, con cascara	21400	21400	X		X		X		60	70	95	10	9	9	9	X		
29/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Pulpa de mango	104600	104600	X		X			X	NA	3	4	10	9	9	9	X		
			Leche de vaca, entera, liquida	77600	77600																
29/12/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melón, crudo	25300	18100	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO POR BANANO
			Leche condensada, con azúcar	2400	2400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
30/12/2023	ALMUERZO	PARRILLADA DE CARNES	cerdo lomo pechuga res carne	27400	27400	X		X		X		60	75	70	9	9	9	9	X		
30/12/2023	ALMUERZO	GUACAMOLE	aguacate , cebolla , cilantro	22000	22000	X		X			X	NA	3	4	10	9	9	9	X		
30/12/2023	ALMUERZO	PAPA SALADA	papa con cascara , sal	21500	17900	X		X		X		50	85	70	9	9	9	9	X		
30/12/2023	ALMUERZO	PLATANO CON BOCADILLO Y QUESO	bocadillo tradicional, platano, queso	40800	32300	X		X		X		70	80	70	10	9	9	9	X		
30/12/2023	ALMUERZO	LIMONADA	Pulpa de LIMON	21600	21600	X		X			X	NA	3	4	10	9	9	9	X		
			azucar blanco	220	220																
30/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON LECHE	Arroz blanco, leche condensada, leche entera , panela queso fresco uva deshidratada	72600	72600	x		x		X		85	85	72	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría de Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
1/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Cuchuco de cebada, crudo	57800	57800	X		X		X		120	92	71	9	9	9	9	X		
1/11/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna con piel, cruda	57000	40800	X		X		X		115	84	80	9	9	9	9	X		
1/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA FRESA Y CREMA DE LECHE	Ensalada de lechuga fresa y crema de leche	42000	30900	X			X		X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
1/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	27000	27000	X			X	X		120	91	84	9	9	9	9	X		
1/11/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón maduro, crudo	28500	20500	X		X		X		70	92	78	10	10	10	10	X		
1/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Pulpa maracuya	104600	104600	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
			Leche de vaca, entera, líquida	77600	77600																
1/11/2023	ALMUERZO	UVA CON YOGURT	Uva, cruda	19900	18100	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
			Yogurt, bebible, entero, con azúcar	6600	6600	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría de Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
2/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Arveja verde, cruda	48900	41700	X		X		X		120	92	71	9	9	9	9	X		
2/11/2023	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	57000	40800	X		X		X		100	84	75	9	9	9	9	X		
2/11/2023	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Verdura campesina	32600	32600	X		X		X		60	80	75	9	9	9	9	X		
2/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, pulido, crudo	22600	22600	X			X	X		110	91	84	9	9	9	9	X		
2/11/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara,	28300	23900	X		X		X		70	80	72	10	10	10	10	X		
2/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, líquida	77600	77600	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
			Pulpa de Guayaba, madura, cruda	104600	104600																
2/11/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana común cruda	27100	18100	X		X			X	NA	-3	-4	9	9	9	9	X		
			Helado	200	200	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría de Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
3/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Arveja verde, cruda	57800	52400	X		X		X		120	90	75	10	10	10	10	X		
3/11/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pierna, con piel	47800	36000	X		X		X		110	70	120	9	9	9	9	X		
3/11/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Tortilla de espinaca	40600	30600	X		X		X		70	80	78	10	9	9	9	X		
3/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE	Arroz blanco, pulido, crudo	23800	23800	X		X		X		120	85	95	9	9	9	9	X		
3/11/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa, con cascara	21400	21400	X		X		X		60	70	95	10	9	9	9	X		
3/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Pulpa de mango	104600	104600	X		X			X	NA	3	4	10	9	9	9	X		
			Leche de vaca, entera, líquida	77600	77600																
3/11/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melón, crudo	25300	18100	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
			Leche condensada, con azúcar	2400	2400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría de Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
4/11/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol seco	11100	1100	X		X		X		110	92	71	9	9	9	9	X		
4/11/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Carnes de res gorda	29500	35400	X		X		X		150	84	80	9	9	9	9	X		
4/11/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate	18400	25800	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
4/11/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	18300	18300	X			X	X		110	91	84	9	9	9	9	X		
4/11/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO	Platano harton maduro	20100	28200	X		X		X		80	71	78	10	10	10	10	X		
4/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
4/11/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	Papaya madura, pulpa	18100	25300	X		X			X	NA	3	5	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	6600	6600	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
7/11/2023	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	900	900	X		x		X		120	91	81	8	8	8	8	X		
7/11/2023	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	37200	33900	X		X		X		120	88	75	8	8	8	8	X		
7/11/2023	Almuerzo	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17500	17500		X	X		X		100	89	75	8	8	8	8	X		
7/11/2023	Almuerzo	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	Tomate	28900	26300	X		X			X	NA	3	4	8	8	8	8	X		
7/11/2023	Almuerzo	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa comun sin cascara	38900	32400	X		X		X		70	88	71	8	8	8	8	X		
7/11/2023	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Mora pulpa fruta	24700	24700	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera liquida	95000	95000	X		X			X										
7/11/2023	Almuerzo	PAPAYA EN CUADROS CON YOGURT	Papaya madura, pulpa	18100	25300	X		X			X	NA	4	4	9	9	9	9	X		
			Yogurt, bebible, entero, con azúcar	6400	6400	X		X			X										

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Bolívar Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
8/11/2023	Almuerzo	SOPA DE AVENA	papa sin cascara	16600	19900	X		X		X		180	94	73	9	9	9	9	X		
8/11/2023	Almuerzo	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL SIN FRACCIONAR	cerdo de lomo crudo	29500	35400	X		X		X		180	88	74	9	9	9	9	X		
8/11/2023	Almuerzo	ARROZ BLANCO	arroz blanco pulido crudo	18300	18300	X			X	X		180	88	82	8	8	8	8	X		
8/11/2023	Almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA MAYONESA	Ensalada fria de remolacha y zanahoria mayonesa	28800	34600	X		X			X	60	4	4	9	9	9	9	X		
8/11/2023	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara,	20100	24200	X		X		X		110	71	68	9	9	9	9	X		
8/11/2023	Almuerzo	SORBETE DE FRESA	pulpa de fresa madura cruda	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	7	7	7	7	X		
			leche de vaca entera liquida	2500	2500	X		X			X										
8/11/2023	Almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	banano comun crudo	18100	25300	X		X			X	NA	3	3	9	9	9	9	X		
			crema de leche	6600	6600	X		X			X										

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**
COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
9/11/2023	Almuerzo	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca, cruda	16600	19900	X		X		X		110	92	73	9	9	9	9	X		
9/11/2023	Almuerzo	PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	Pollo, pierna con piel, cruda	29500	35400	X		X		X		120	80	74	9	9	9	9	X		
9/11/2023	Almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	18300	18300	X			X	X		110	89	70	8	8	8	8	X		
9/11/2023	Almuerzo	ENSALADA DE PEPINO TOMATE Y CILANTRO	Ensalada de pepino tomate y cilantro	37500	30900	X		X			X	NA	3	4	8	8	8	8	X		
9/11/2023	Almuerzo	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	20100	24200	X			X	X		120	71	74	9	9	9	9	X		
9/11/2023	Almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, líquida	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
			Pulpa de Guanábana, cruda	77600	77600	X		X			X										
9/11/2023	Almuerzo	NARANJA	NARANJA CRUDA	39500	28200	X		X				NA	4	4	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO DE GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**
COORDINADOR: CARLOS REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
10/11/2023	Almuerzo	SOPA DE CEBADA PERLADA	Res, cadera magra, cruda	57800	52400	X		X		X		120	87	81	9	9	8	8	X		
10/11/2023	Almuerzo	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	Carne de res, molida	49800	40100	X		X		X		120	78	69	9	9	9	9	X		
10/11/2023	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	20800	21000	X			X	X		110	92	79	8	8	8	8	X		
10/11/2023	Almuerzo	GUACAMOLE	Guacamole	37500	30900	X		X			X	NA	4	4	9	9	9	9	X		
10/11/2023	Almuerzo	YUCA DORADA	Yuca, comun	22600	28800	X		X		X		130	78	71	10	10	10	10	X		
10/11/2023	Almuerzo	JUGO DE FEIJOA	Feijoa, pulpa	27000	27000	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
10/11/2023	Almuerzo	FRESAS CON HELADO	FRESA MADURA, CRUDA	18100	19900	X		X			X	NA	-4	-5	8	8	8	8	X		
			HELADO DE CREMA	6600	6600	X			X		X				10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:CARLOS REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
11/11/2023	Almuerzo	SANCOCHO	Carnes de res magra	61100,0	50700,0	x		X		x		120	87	69	9	9	9	9	X		
11/11/2023	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	2300	22700	X			X	X		110	70	93	9	9	9	9	X		
11/11/2023	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	Lechuga, tomate y zanahoria	37500	30900	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
11/11/2023	Almuerzo	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra, cruda	38200	32100	X		X		X		120	88	70	9	9	9	9	X		
11/11/2023	Almuerzo	TAJADA DE PLATANO	Platano maduro crudo	41700	32100	X		X		X		90	81	90,5	7	7	7	7	X		
11/11/2023	Almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba madura, pulpa	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	5	8	8	8	X		
			Azucar blanco	2500,0	2500,0																
11/11/2023	Almuerzo	MANDARINA	Mandarina fruta entera	27100	24700	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
14/11/2023	Almuerzo	MONDONGO	Res, callo o menudo, crudo	57800	52400	x		X		x		130	83	84	8	8	8	8	X		
14/11/2023	Almuerzo	PERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna con piel, cruda	43300	36600	x		x		x		120	84	89	9	9	9	9	X		
14/11/2023	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	21000	21000	x			x	x		110	91	76	8	8	8	8	X		
14/11/2023	Almuerzo	ENSALADA PICO DE GALLO	Ensalada pico de gallo	37500	30900	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	X		
14/11/2023	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara,	30700	22700	x		X		x		130	91	79	8	8	8	8	X		
14/11/2023	Almuerzo	LECHE	leche de vaca entera liquida	77600	77600	x		x			x	NA	2	4	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora de castilla	10460	10460																
14/11/2023	Almuerzo	PAPAYA TAJADA CON HELADO	Papaya común cruda	27100	24700	x		x			x	NA	-3	-4	9	9	9	9	X		Intercambio de la manzana aprobada

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M **TIPO DE DOCUMENTO: C.C.** **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Bienestar Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
15/11/2023	Almuerzo	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	54600	48400	x		X		x		120	83	73,4	8	8	8	8	X		
15/11/2023	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Carne de res, gorda	46100	38700	x		x		x		150	84	81,8	9	9	9	9	X		
15/11/2023	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	23000	22700	x			x	x		110	91	90,3	8	8	8	8	X		
15/11/2023	Almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, Y MIEL	Ensalada de espinaca manzana y miel	37500	30900	x		x			x	NA	5	3,8	9	9	9	9	X		
15/11/2023	Almuerzo	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa, con cáscara	26800	22600	x		X		x		120	91	73	8	8	8	8	X		
15/11/2023	Almuerzo	JUGO DE LULO	Lulo maduro, pulpa	27000	27000	x		x			x	NA	2	4	8	8	8	8	X		
15/11/2023	Almuerzo	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	Melon fruta	25300	18100	x		x			x	NA	3	4	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	6600	6600	x		x			x										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M **TIPO DE DOCUMENTO: C.C.** **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO/ COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**
COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
16/11/2023	ALMUERZO	AJIACO	Pollo, pechuga con piel	65300	57200	X		X		X		120	89	81	9	9	9	9	X		
16/11/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel	49300	38100	X		X		X		120	79	82	9	9	9	9	X		
16/11/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	21000	20800	X			X	X		110	84	80	8	8	8	8	X		
16/11/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro.	25900	18500	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
16/11/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	Papa criolla, con cáscara.	34600	31400	X		X		X		120	78	78	8	8	8	8	X		
16/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, pulpa.	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	77600	77600	X		X			X										
16/11/2023	ALMUERZO	NARANJA	NARANJA FRUTA	82100	82100	X		X			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		SE REALIZA INTERCAMBIO DE LA GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: COORDINADOR**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Bienestar Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 20190043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
17/11/2023	Almuerzo	SOPA DE PATACÓN	Carne de res, magra	48800	48800	X		X		X		120	92	86	8	8	8	8	X		
17/11/2023	Almuerzo	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	38700	32500	X		X		X		150	69	84	8	8	8	8	X		
17/11/2023	Almuerzo	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	27000	27000	X		X		X		110	87	79	8	8	8	8	X		
17/11/2023	Almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	Ensalada silvestre	37500	30900	X		X		X		NA	4	3	8	8	8	8	X		
17/11/2023	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara	26600	22500	X		X		X		130	71	68	8	8	8	8	X		
17/11/2023	Almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	9200	9200	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
			Fresa, pulpa	8800	8800	X		X			X										
			Uva, Pulpa	6600	6600	X		X			X										
			Leche entera, bolsa	77600	77600	X		X			X										
17/11/2023	Almuerzo	BANANO PICADO CON YOGURT	Banano común, maduro.	23500	18100	X		X			X	NA	4	2	9	9	9	9	X		
			Yogurth entero	6600	6600	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012,354,351 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
18/11/2023	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	57800	52400	X		x		X		120	91	70	8	8	8	8	X		
18/11/2023	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	50500	43500	X		X		X		130	80	75	8	8	8	8	X		
18/11/2023	Almuerzo	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	30200	30200		X	X		X		60	89	75	8	8	8	8	X		
18/11/2023	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	37500	30900	X		X			X	NA	4,3	5	8	8	8	8	X		
18/11/2023	Almuerzo	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro.	30600	22500	X		X		X		60	93	78	8	8	8	8	X		
18/11/2023	Almuerzo	JUGO MARACUYA	Maracuya maduro, pulpa	2500	2500	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
18/11/2023	Almuerzo	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	manzana, cruda	25300	18100	X		X			X	NA	2	3	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO DE LA PAPAYA
			Queso doble crema	6600	6600	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO/ COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
20/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	PAPA SIN CASCARA	57800	52400	X		X		X		120	88	80	9	9	9	9	X		
20/11/2023	ALMUERZO	POLLO A LAS FINAS HIERBAS	POLLO PIERNA CON PIEL CRUDA	44400	32500	X		X		X		130	91	81	8	8	8	8	X		
20/11/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA SIN CASCARA	25400	21300	X		X		X		70	89	71	9	9	9	9	X		
20/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	21000	20800	X		X		X		110	93	69	9	9	9	9	X		
20/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	Ensalada hawaiana	37500	30900	X		X		X		NA	3,5	3,5	8	8	8	8	X		
20/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	LECHE DE VACA ENTERA	77600	77600	x		x			x	NA	2	4	8	8	8	8	X		
			PULPA CURUBA	10460	10460	X		X			X										
20/11/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON CRUDO	25300	18100	X		X			X	NA	3	4	10	10	10	10	X		
			LECHE DE VACA CONDENSADA	2400	2400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M **TIPO DE DOCUMENTO:** C.C. Nó **de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 1012354341 **CARGO:** COORDINADOR

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
21/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Carne de res, magra	57800	52400	X		X		X		120	90	71	9	9	9	9	X		
21/11/2023	ALMUERZO	CADERA ASADA	CARNE CADERA	38300	32300	X		X		X		130	80	73	9	9	9	9	X		
21/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	23600	23600	X			X	X		110	91	81	9	9	9	9	X		
21/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA	Ensalada de lechuga tomate y cebolla	37500	30900	X		X		X		NA	4	4	8	8	8	8	X		
21/11/2023	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA SIN CASCARA	26000	21800	X		X		X		70	68	86	9	9	9	9	X		
21/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, pulpa	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	2500,0	2500,0	X		X			X										
21/11/2023	ALMUERZO	NARANJA	NARANJA CRUDA	82100	82100	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		SE REALIZA INTERCAMBIO DE LA GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Bogotá Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	**Codigo: FOR-PSS-243** **Versión: 0** Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
22/11/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	44700	44700	X		X		X		120	89	71	9	9	9	9	X		
22/11/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	38000	31900	X		X		X		150	80	78	10	10	10	10	X		
22/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	18300	18300	X			X	X		110	91	73	9	9	9	9	X		
22/11/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOYA DORADA	Papa, criolla con cáscara	26600	22500	X		X		X		70	84	75	8	8	8	8	X		
22/11/2023	ALMUERZO	VERDURA SALTEADAS EN JULIANAS	Zanahoria, sin cáscara, cruda	37500	30900	X		X			X	120	80	75	9	9	9	9	X		
22/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MAGO COMUN	24600	24600	X		X			X	NA	3	4	8	8	8	8	X		
22/11/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	23500	18100	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
			Limón, crudo	1000	700	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
23/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Papa, sin cáscara	60300	55200	X		X		X		120	89	75	8	8	8	8	X		
23/11/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	45200	36200	X		X		X		130	82	76	9	9	9	9	X		
23/11/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	2100	2100	X			X	X		110	89	81	10	10	10	10	X		
23/11/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUATE	Aguacate Lorena, crudo	25900	18500	X		X			X	NA	AMB	AMB	8	8	8	8	X		
23/11/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara	25900	21900	X		X		X		130	92	76	9	9	9	9	X		
23/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Pulpa de guayaba	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
						X		X			X										
23/11/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana común cruda	29700	19800	X		X			X	NA	3	4	10	10	10	10	X		
			Queso fresco, tipo doble crema	660	660	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
24/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	Papa, sin cáscara	52400	45800	X		X		X		120	89	75	9	9	9	9	X		
24/11/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Cerdo, lomo, crudo	49500	41000	X			X	X		130	91	76	9	9	9	9	X		
24/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	27000	25400	X		X		X		110	91	79	9	9	9	9	X		
24/11/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE HACELGA	Acelga, hojas, cruda	37500	30900	X		X		X		60	80	78	8	8	8	8	X		
24/11/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	28500	20500	X		X		X		60	80	74	9	9	9	9	X		
24/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Leche de vaca, entera, líquida	77600	77600	X		X			X	NA	3	4	8	8	8	8	X		
			Pulpa de Feijoa, crudo	24600	24600																
24/11/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	18100	23500	X		X			X	NA	2	4	10	10	10	10	X		
			Queso fresco, tipo doble crema	100	1000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Codigo: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Bienestar Integración Social	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
25/11/2023	Almuerzo	SANCOCHO	Papa, sin cáscara	61100	50700	X		X		X		120	90	75	8	8	8	8	X		
25/11/2023	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	46000	38500	X		X		X		130	84	76	8	8	8	8	X		
25/11/2023	Almuerzo	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	18300	18300	X			X	X		110	85	82	9	9	9	9	X		
25/11/2023	Almuerzo	ENSALADA ZANAHORIA RAYADA	Ensalada rallada con tomate y perejil	37500	30900	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
25/11/2023	Almuerzo	FRESAS CON HELADO	Fresa, madura, cruda	26500	24700	X		x			X	NA	-3	-4	8	8	8	8	X		
25/11/2023	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora de castilla	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
			Leche de vaca, entera, líquida	80000	80000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Bienestar Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Codigo: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA PRODUCTOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
27/11/2023	Almuerzo	SOPA DE CONCHITAS	papa sin cascara	60300	55200	X		X		X		110	90	75	8	8	8	8	X		
27/11/2023	Almuerzo	CARNE DE RES MECHADA	Res, carne gorda, cruda	38700	32500	X		X		X		130	84	76	8	8	8	8	X		
27/11/2023	Almuerzo	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Arveja verde, cruda	34400	32300	X			X	X		80	85	82	9	9	9	9	X		
27/11/2023	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	23000	23000	X		X			X	110	91	81	9	9	9	9	X		
27/11/2023	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla con cáscara	26600	22500	X		x			X	110	80	75	8	8	8	8	X		
27/11/2023	Almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Pulpa Tomate de árbol	104600	10600	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
			Leche de vaca, entera, líquida	78500	78500	X		X			X										
27/11/2023	Almuerzo	FRESAS CON CREMA	Fresa, madura, cruda	19900	18100	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
			Crema de leche	2400	2400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría de Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
28/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	papa sin cascara	57800	52400	X		X		X		110	92	71	9	9	9	9	X		
28/11/2023	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	Atún, enlatado en agua	37600	39100	X		X			X	NA	2	3	9	9	9	9	X		
28/11/2023	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE Y PEREJIL	Calabacin, sin cáscara, cruda	45700	36100	X		X		X		120	90	75	9	9	9	9	X		
28/11/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	21000	21000	X			X	X		110	91	84	9	9	9	9	X		
28/11/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla con cáscara	26000	21800	X		X		X		120	71	78	10	10	10	10	X		
28/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida	77600	77600	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
			Pulpa mora	104600	104600																
28/11/2023	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, crudo	23500	18100	X		X			X	NA	-2	-3	9	9	9	9	X		
			Helado	650	650	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría de Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
29/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Cuchuco de cebada, crudo	57800	57800	X		X		X		120	92	71	9	9	9	9	X		
29/11/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna con piel, cruda	57000	40800	X		X		X		115	84	80	9	9	9	9	X		
29/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA FRESA Y CREMA DE LECHE	Ensalada de lechuga fresa y crema de leche	42000	30900	X			X		X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
29/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	27000	27000	X			X	X		120	91	84	9	9	9	9	X		
29/11/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón maduro, crudo	28500	20500	X		X		X		70	92	78	10	10	10	10	X		
29/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Pulpa maracuya	104600	104600	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
			Leche de vaca, entera, líquida	77600	77600																
29/11/2023	ALMUERZO	UVA CON YOGURT	Uva, cruda	19900	18100	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
			Yogurt, bebible, entero, con azúcar	6600	6600	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría de Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
30/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Arveja verde, cruda	48900	41700	X		X		X		120	92	71	9	9	9	9	X		
30/11/2023	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	57000	40800	X		X		X		100	84	75	9	9	9	9	X		
30/11/2023	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Verdura campesina	32600	32600	X		X		X		60	80	75	9	9	9	9	X		
30/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, pulido, crudo	22600	22600	X			X	X		110	91	84	9	9	9	9	X		
30/11/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara,	28300	23900	X		X		X		70	80	72	10	10	10	10	X		
30/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, líquida	77600	77600	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
			Pulpa de Guayaba, madura, cruda	104600	104600																
30/11/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana común cruda	27100	18100	X		X			X	NA	-3	-4	9	9	9	9	X		
			Helado	200	200	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Codigo: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
2/10/2023	Almuerzo	SOPA DE CONCHITAS	papa sin cascara	60300	55200	X		X		X		180	90	75	8	8	8	8	X		
2/10/2023	Almuerzo	CARNE DE RES MECHADA	Res, carne gorda, cruda	38700	32500	X		X		X		180	84	76	8	8	8	8	X		
2/10/2023	Almuerzo	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Verduras cocidas con mayonesa fria	34400	32300	X			X	X		180	85	82	9	9	9	9	X		
2/10/2023	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	23000	23000	X		X			X	160	91	81	9	9	9	9	X		
2/10/2023	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla con cáscara	26600	22500	X		x			X	130	80	75	8	8	8	8	X		
2/10/2023	Almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Pulpa Tomate de árbol	104600	10600	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
						X		X			X										
2/10/2023	Almuerzo	FRESAS CON CREMA	Fresa, madura, cruda	19900	18100	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
			Crema de leche	2400	2400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
3/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	papa sin cascara	57800	52400	X		X		X		180	92	71	9	9	9	9	X		
3/10/2023	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	Atún, enlatado en agua	37600	39100	X		X			X	0	2	3	9	9	9	9	X		
3/10/2023	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE Y PEREJIL	Calabaza guisada con arveja verde y perejil	45700	36100	X		X		X		120	90	75	9	9	9	9	X		
3/10/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	21000	21000	X			X	X		160	91	84	9	9	9	9	X		
3/10/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla con cáscara	26000	21800	X		X		X		180	71	78	10	10	10	10	X		
3/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca	77600	77600	x		x			x	NA	3	4	9	9	9	9	X		
			Pulpa Tomate de árbol	104600	104600	X		X			X										
3/10/2023	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, crudo	23500	18100	X		X			X	NA	-2	-3	9	9	9	9	X		
			Helado	650	650	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
4/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Cuchuco de cebada, crudo	57800	57800	X		X		X		180	92	71	9	9	9	9	X		
4/10/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna con piel, cruda	57000	40800	X		X		X		180	84	80	9	9	9	9	X		
4/10/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA FRESA Y CREMA DE LECHE	Ensalada de lechuga fresa y crema de leche	42000	30900	X			X		X	0	3	4	9	9	9	9	X		
4/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	27000	27000	X			X	X		160	91	84	9	9	9	9	X		
4/10/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón maduro, crudo	28500	20500	X		X		X		70	92	78	10	10	10	10	X		
4/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Pulpa maracuya	104600	104600	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
			Leche de vaca, entera, líquida	77600	77600																
4/10/2023	ALMUERZO	CEREZA CON YOGURT	Cereza, cruda	19900	18100	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		se realizo intercambio de la Uva
			Yogurt, bebible, entero, con azúcar	6600	6600	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
5/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Arveja verde, cruda	48900	41700	X		X		X		180	92	71	9	9	9	9	X		
5/10/2023	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	57000	40800	X		X		X		150	84	75	9	9	9	9	X		
5/10/2023	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Verdura campesina	32600	32600	X		X		X		120	80	75	9	9	9	9	X		
5/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, pulido, crudo	22600	22600	X			X	X		120	91	84	9	9	9	9	X		
5/10/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara,	28300	23900	X		X		X		70	80	72	10	10	10	10	X		
5/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, líquida	77600	77600	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
			Pulpa de Guayaba, madura, cruda	104600	104600																
5/10/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana común cruda	27100	18100	X		X			X	NA	-3	-4	9	9	9	9	X		
			Helado	200	200	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
6/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Arveja verde, cruda	57800	52400	X		X		X		180	90	75	10	10	10	10	X		
6/10/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pierna, con piel	47800	36000	X		X		X		182	70	120	9	9	9	9	X		
6/10/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Tortilla de espinaca	40600	30600	X		X		X		120	80	78	10	9	9	9	X		
6/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE	Arroz blanco, pulido, crudo	23800	23800	X		X		X		170	85	95	9	9	9	9	X		
6/10/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa, con cascara	21400	21400	X		X		X		180	70	95	10	9	9	9	X		
6/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Pulpa de mango	104600	104600	X		X			X	NA	3	4	10	9	9	9	X		
			Leche de vaca, entera, líquida	77600	77600																
6/10/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melón, crudo	25300	18100	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
			Leche condensada, con azúcar	2400	2400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
7/10/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol seco	11100	1100	X		X		X		180	92	71	9	9	9	9	X		
7/10/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Carnes de res gorda	29500	35400	X		X		X		180	84	80	9	9	9	9	X		
7/10/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate	18400	25800	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
7/10/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	18300	18300	X			X	X		160	91	84	9	9	9	9	X		
7/10/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO	Platano harton maduro	20100	28200	X		X		X		180	71	78	10	10	10	10	X		
7/10/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
7/10/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	Papaya madura, pulpa	18100	25300	X		X			X	NA	3	5	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	6600	6600	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
9/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Arveja verde, cruda	6900	6900	X		X		X		180	86	79	9	9	9	7	X		
9/10/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Carne de pollo, pechuga con piel	29500	38300	X		X		X		180	91	81	9	9	9	8	X		
9/10/2023	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	18300	18300	X			X	X		180	89	72	8	8	8	8	X		
9/10/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA FRESA Y MIEL	Ensalada de espinaca, fresa, manzana y miel	37500	30900	X		X			X	0	4	4	9	9	9	8	X		
9/10/2023	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro.	20100	28200	X		X		X		130	72	70	8	8	9	8	X		
9/10/2023	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Maracuya, madura, pulpa	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	8	8	7	8	X		
9/10/2023	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa madura fruto entero	18100	19900	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	6666	6600	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
10/10/2023	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	900	900	X		x		X		180	91	81	8	8	8	8	X		
10/10/2023	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	37200	33900	X		X		X		180	88	75	8	8	8	8	X		
10/10/2023	Almuerzo	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17500	17500		X	X		X		100	89	75	8	8	8	8	X		
10/10/2023	Almuerzo	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	Tomate	28900	26300	X		X			X	0	3	4	8	8	8	8	X		
10/10/2023	Almuerzo	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa comun sin cascara	38900	32400	X		X		X		180	88	71	8	8	8	8	X		
10/10/2023	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Mora pulpa fruta	24700	24700	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera liquida	95000	95000	X		X			X										
10/10/2023	Almuerzo	PAPAYA EN CUADROS CON YOGURT	Papaya madura, pulpa	18100	25300	X		X			X	NA	4	4	9	9	9	9	X		
			Yogurt, bebible, entero, con azúcar	6400	6400	X		X			X										

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Bogotá Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
11/10/2023	Almuerzo	SOPA DE AVENA	papa sin cascara	16600	19900	X		X		X		180	94	73	9	9	9	9	X		
11/10/2023	Almuerzo	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL SIN FRACCIONAR	cerdo de lomo crudo	29500	35400	X		X		X		180	88	74	9	9	9	9	X		
11/10/2023	Almuerzo	ARROZ BLANCO	arroz blanco pulido crudo	18300	18300	X			X	X		180	88	82	8	8	8	8	X		
11/10/2023	Almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA MAYONESA	Ensalada fria de remolacha y zanahoria mayonesa	28800	34600	X		X			X	120	4	4	9	9	9	9	X		
11/10/2023	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara,	20100	24200	X		X		X		180	71	68	9	9	9	9	X		
11/10/2023	Almuerzo	SORBETE DE FRESA	pulpa de fresa madura cruda	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	7	7	7	7	X		
			leche de vaca entera liquida	2500	2500	X		X			X										
11/10/2023	Almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	banano comun crudo	18100	25300	X		X			X	NA	3	3	9	9	9	9	X		
			crema de leche	6600	6600	X		X			X										

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Bogotá Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
12/10/2023	Almuerzo	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca, cruda	16600	19900	X		X		X		180	92	73	9	9	9	9	X		
12/10/2023	Almuerzo	PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	Pollo, pierna con piel, cruda	29500	35400	X		X		X		180	80	74	9	9	9	9	X		
12/10/2023	Almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	18300	18300	X			X	X		180	89	70	8	8	8	8	X		
12/10/2023	Almuerzo	ENSALADA DE PEPINO TOMATE Y CILANTRO	Ensalada de pepino tomate y cilantro	37500	30900	X		X			X	0	3	4	8	8	8	8	X		
12/10/2023	Almuerzo	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	20100	24200	X			X	X		210	71	74	9	9	9	9	X		
12/10/2023	Almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, líquida	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
			Pulpa de Guanábana, cruda	77600	77600	X		X			X										
12/10/2023	Almuerzo	NARANJA	NARANJA CRUDA	39500	28200	X		X				NA	4	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	**Codigo: FOR-PSS-243** **Versión: 0** Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
13/10/2023	**Almuerzo**	**SOPA DE CEBADA PERLADA**	Res, cadera magra, cruda	57800	52400	**X**		**X**		**X**		**180**	87	81	9	9	8	8	**X**		
13/10/2023	**Almuerzo**	**CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS**	Carne de res, molida	49800	40100	**X**		**X**		**X**		**180**	78	69	9	9	9	9	**X**		
13/10/2023	**Almuerzo**	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	20800	21000	**X**			**X**	**X**		**160**	92	79	8	8	8	8	**X**		
13/10/2023	**Almuerzo**	**GUACAMOLE**	Guacamole	37500	30900	**X**		**X**			**X**	**0**	4	4	9	9	9	9	**X**		
13/10/2023	**Almuerzo**	**YUCA DORADA**	Yuca, comun	22600	28800	**X**		**X**		**X**		**180**	78	71	10	10	10	10	**X**		
13/10/2023	**Almuerzo**	**JUGO DE FEIJOA**	Feijoa, pulpa	27000	27000	**X**		**X**			**X**	**NA**	2	4	8	8	8	8	**X**		
13/10/2023	**Almuerzo**	**FRESAS CON HELADO**	FRESA MADURA, CRUDA	18100	19900	**X**		**X**			**X**	**NA**	-4	-5	8	8	8	8	**X**		
			HELADO DE CREMA	6600	6600	**X**			**X**		**X**				10	10	10	10	**X**		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:CARLOS REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
14/10/2023	**Almuerzo**	**SANCOCHO**	Carnes de res magra	61100,0	50700,0	x		X		x		180	87	69	9	9	9	9	X		
14/10/2023	**Almuerzo**	**ARROZ CON CILANTRO**	Arroz blanco, crudo	2300	22700	X			X	X		180	70	93	9	9	9	9	X		
14/10/2023	**Almuerzo**	**ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA**	Lechuga, tomate y zanahoria	37500	30900	X		X			X	0	2	4	8	8	8	8	X		
14/10/2023	**Almuerzo**	**CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS**	Res, cadera magra, cruda	38200	32100	X		X		X		180	88	70	9	9	9	9	X		
14/10/2023	**Almuerzo**	**TAJADA DE PLATANO**	Platano maduro crudo	41700	32100	X		X		X		180	81	90,5	7	7	7	7	X		
14/10/2023	**Almuerzo**	**SORBETE DE GUAYABA**	Guayaba madura, pulpa	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	5	8	8	8	X		
			Azucar blanco	2500,0	2500,0																
14/10/2023	**Almuerzo**	**MANDARINA**	Mandarina fruta entera	27100	24700	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Bienestar e Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	**Codigo: FOR-PSS-243** **Versión: 0** Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
17/10/2023	Almuerzo	MONDONGO	Res, callo o menudo, crudo	57800	52400	x		X		x		180	83	84	8	8	8	8	X		
17/10/2023	Almuerzo	PERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna con piel, cruda	43300	36600	x		x		x		240	84	89	9	9	9	9	X		
17/10/2023	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	21000	21000	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
17/10/2023	Almuerzo	ENSALADA PICO DE GALLO	Ensalada pico de gallo	37500	30900	x		x			x	0	4	4	9	9	9	9	X		
17/10/2023	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara,	30700	22700	x		X		x		180	91	79	8	8	8	8	X		
17/10/2023	Almuerzo	LECHE	leche de vaca entera liquida	77600	77600	x		x			x	NA	2	4	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora de castilla	10460	10460																
17/10/2023	Almuerzo	MANZANA TAJADA CON HELADO	Manzana común cruda	27100	24700	x		x			x	NA	-3	-4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M **TIPO DE DOCUMENTO: C.C.** **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Bienestar e Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	**Codigo: FOR-PSS-243** **Versión: 0** Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
18/10/2023	**Almuerzo**	**CAZUELA DE LENTEJAS**	Lenteja	54600	48400	x		X		x		240	83	73,4	8	8	8	8	X		
18/10/2023	**Almuerzo**	**SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA**	Carne de res, gorda	46100	38700	x		x		x		240	84	81,8	9	9	9	9	X		
18/10/2023	**Almuerzo**	**ARROZ CON CILANTRO**	Arroz blanco, crudo	23000	22700	x			x	x		180	91	90,3	8	8	8	8	X		
18/10/2023	**Almuerzo**	**ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, Y MIEL**	Ensalada de espinaca manzana y miel	37500	30900	x		x			x	NA	5	3,8	9	9	9	9	X		
18/10/2023	**Almuerzo**	**PAPA EN CASQUITOS DORADA**	Papa, con cáscara	26800	22600	x		X		x		180	91	73	8	8	8	8	X		
18/10/2023	**Almuerzo**	**JUGO DE LULO**	Lulo maduro, pulpa	27000	27000	x		x			x	NA	2	4	8	8	8	8	X		
18/10/2023	**Almuerzo**	**MELON CON QUESO DOBLE CREMA**	Melon fruta	25300	18100	x		x			x	NA	3	4	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	6600	6600	x		x			x										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M **TIPO DE DOCUMENTO: C.C.** **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Bogotá Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	**Codigo: FOR-PSS-243** **Versión: 0** Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO/ COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**
COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
19/10/2023	ALMUERZO	AJIACO	Pollo, pechuga con piel	65300	57200	X		X		X		180	89	81	9	9	9	9	X		
19/10/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel	49300	38100	X		X		X		180	79	82	9	9	9	9	X		
19/10/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	21000	20800	X			X	X		180	84	80	8	8	8	8	X		
19/10/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro.	25900	18500	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
19/10/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	Papa criolla, con cáscara.	34600	31400	X		X		X		180	78	78	8	8	8	8	X		
19/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, pulpa.	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	77600	77600	X		X			X										
19/10/2023	ALMUERZO	PERA	PERA FRUTA	82100	82100	X		X			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		SE REALIZA INTERCAMBIO POR NARANJA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: COORDINADOR**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Bosa Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 20190043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
20/10/2023	Almuerzo	SOPA DE PATACÓN	Carne de res, magra	48800	48800	X		X		X		180	92	86	8	8	8	8	X		
20/10/2023	Almuerzo	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	38700	32500	X		X		X		180	69	84	8	8	8	8	X		
20/10/2023	Almuerzo	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	27000	27000	X		X		X		180	87	79	8	8	8	8	X		
20/10/2023	Almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	Ensalada silvestre	37500	30900	X		X		X		NA	4	3	8	8	8	8	X		
20/10/2023	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara	26600	22500	X		X		X		180	71	68	8	8	8	8	X		
20/10/2023	Almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	9200	9200	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
			Fresa, pulpa	8800	8800	X		X			X										
			Uva, Pulpa	6600	6600	X		X			X										
			Leche entera, bolsa	77600	77600	X		X			X										
20/10/2023	Almuerzo	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA común, maduro.	23500	18100	X		X			X	NA	4	2	9	9	9	9	X		
			Yogurth entero	6600	6600	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012,354,351 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
21/10/2023	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	57800	52400	X		x		X		180	91	70	8	8	8	8	X		
21/10/2023	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	50500	43500	X		X		X		180	80	75	8	8	8	8	X		
21/10/2023	Almuerzo	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	30200	30200		X	X		X		60	89	75	8	8	8	8	X		
21/10/2023	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	37500	30900	X		X			X	NA	4,3	5	8	8	8	8	X		
21/10/2023	Almuerzo	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro.	30600	22500	X		X		X		60	93	78	8	8	8	8	X		
21/10/2023	Almuerzo	JUGO MARACUYA	Maracuya maduro, pulpa	2500	2500	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
21/10/2023	Almuerzo	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, maduro, pulpa	25300	18100	X		X			X	NA	2	3	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	6600	6600	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO/ COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
23/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	PAPA SIN CASCARA	57800	52400	X		X		X		240	88	80	9	9	9	9	X		
23/10/2023	ALMUERZO	A LAS FINAS HIERBAS	POLLO PIERNA CON PIEL CRUDA	44400	32500	X		X		X		200	91	81	8	8	8	8	X		
23/10/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA SIN CASCARA	25400	21300	X		X		X		200	89	71	9	9	9	9	X		
23/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	21000	20800	X		X		X		240	93	69	9	9	9	9	X		
23/10/2023	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	Ensalada hawaiana	37500	30900	X		X		X		NA	3,5	3,5	8	8	8	8	X		
23/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	LECHE DE VACA ENTERA	77600	77600	x		x			x	NA	2	4	8	8	8	8	X		
			PULPA CURUBA	10460	10460	X		X			X										
23/10/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON CRUDO	25300	18100	X		X			X	NA	3	4	10	10	10	10	X		
			LECHE DE VACA CONDENSADA	2400	2400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M **TIPO DE DOCUMENTO:** C.C. Nó **de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 1012354341 **CARGO:** COORDINADOR

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	**Codigo: FOR-PSS-243** **Versión: 0** Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
24/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Carne de res, magra	57800	52400	X		X		X		180	90	71	9	9	9	9	X		
24/10/2023	ALMUERZO	CADERA ASADA	CARNE CADERA	38300	32300	X		X		X		180	80	73	9	9	9	9	X		
24/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	23600	23600	X			X	X		180	91	81	9	9	9	9	X		
24/10/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA	Ensalada de lechuga tomate y cebolla	37500	30900	X		X		X		NA	4	4	8	8	8	8	X		
24/10/2023	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA SIN CASCARA	26000	21800	X		X		X		180	68	86	9	9	9	9	X		
24/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, pulpa	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	2500,0	2500,0	X		X			X										
24/10/2023	ALMUERZO	NARANJA	NARANJA CRUDA	82100	82100	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		SE REALIZA INTERCAMBIO DE LA GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Bosotá Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
25/10/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	44700	44700	X		X		X		180	89	71	9	9	9	9	X		
25/10/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	38000	31900	X		X		X		180	80	78	10	10	10	10	X		
25/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	18300	18300	X			X	X		180	91	73	9	9	9	9	X		
25/10/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOYA DORADA	Papa, criolla con cáscara	26600	22500	X		X		X		180	84	75	8	8	8	8	X		
25/10/2023	ALMUERZO	VERDURA SALTEADAS EN JULIANAS	Zanahoria, sin cáscara, cruda	37500	30900	X		X			X	120	80	75	9	9	9	9	X		
25/10/2023	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MAGO COMUN	24600	24600	X		X			X	NA	3	4	8	8	8	8	X		
25/10/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	23500	18100	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
			Limón, crudo	1000	700	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
26/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Papa, sin cáscara	60300	55200	X		X		X		180	89	75	8	8	8	8	X		
26/10/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	45200	36200	X		X		X		180	82	76	9	9	9	9	X		
26/10/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	2100	2100	X			X	X		180	89	81	10	10	10	10	X		
26/10/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUATE	Aguacate Lorena, crudo	25900	18500	X		X			X	NA	AMB	AMB	8	8	8	8	X		
26/10/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara	25900	21900	X		X		X		180	92	76	9	9	9	9	X		
26/10/2023	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Pulpa de guayaba	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
						X		X			X										
26/10/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana común cruda	29700	19800	X		X			X	NA	3	4	10	10	10	10	X		
			Queso fresco, tipo doble crema	660	660	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
27/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	Papa, sin cáscara	52400	45800	X		X		X		180	89	75	9	9	9	9	X		
27/10/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Cerdo, lomo, crudo	49500	41000	X			X	X		180	91	76	9	9	9	9	X		
27/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	27000	25400	X		X		X		180	91	79	9	9	9	9	X		
27/10/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE HACELGA	Acelga, hojas, cruda	37500	30900	X		X		X		120	80	78	8	8	8	8	X		
27/10/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	28500	20500	X		X		X		80	80	74	9	9	9	9	X		
27/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Leche de vaca, entera, líquida	77600	77600	X		X			X	NA	3	4	8	8	8	8	X		
			Pulpa de Feijoa, crudo	24600	24600																
27/10/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	18100	23500	X		X			X	NA	2	4	10	10	10	10	X		
			Queso fresco, tipo doble crema	100	1000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Codigo: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
28/10/2023	Almuerzo	SANCOCHO	Papa, sin cáscara	61100	50700	X		X		X		180	90	75	8	8	8	8	X		
28/10/2023	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	46000	38500	X		X		X		180	84	76	8	8	8	8	X		
28/10/2023	Almuerzo	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	18300	18300	X			X	X		180	85	82	9	9	9	9	X		
28/10/2023	Almuerzo	ENSALADA ZANAHORIA RAYADA	Ensalada rallada con tomate y perejil	37500	30900	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
28/10/2023	Almuerzo	FRESAS CON HELADO	Fresa, madura, cruda	26500	24700	X		x			X	NA	-3	-4	8	8	8	8	X		
28/10/2023	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora de castilla	24600	24600	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
			Leche de vaca, entera, líquida	80000	80000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Codigo: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA PRODUCTOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
30/10/2023	Almuerzo	SOPA DE CONCHITAS	papa sin cascara	60300	55200	X		X		X		180	90	75	8	8	8	8	X		
30/10/2023	Almuerzo	CARNE DE RES MECHADA	Res, carne gorda, cruda	38700	32500	X		X		X		180	84	76	8	8	8	8	X		
30/10/2023	Almuerzo	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Arveja verde, cruda	34400	32300	X			X	X		180	85	82	9	9	9	9	X		
30/10/2023	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	23000	23000	X		X			X	160	91	81	9	9	9	9	X		
30/10/2023	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla con cáscara	26600	22500	X		x			X	130	80	75	8	8	8	8	X		
30/10/2023	Almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Pulpa Tomate de árbol	104600	10600	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
			Leche de vaca, entera, líquida	78500	78500	X		X			X										
30/10/2023	Almuerzo	FRESAS CON CREMA	Fresa, madura, cruda	19900	18100	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
			Crema de leche	2400	2400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
31/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	papa sin cascara	57800	52400	X		X		X		180	92	71	9	9	9	9	X		
31/10/2023	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	Atún, enlatado en agua	37600	39100	X		X			X	NA	2	3	9	9	9	9	X		
31/10/2023	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE Y PEREJIL	Calabacin, sin cáscara, cruda	45700	36100	X		X		X		120	90	75	9	9	9	9	X		
31/10/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	21000	21000	X			X	X		160	91	84	9	9	9	9	X		
31/10/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla con cáscara	26000	21800	X		X		X		180	71	78	10	10	10	10	X		
31/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida	77600	77600	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
			Pulpa mora	104600	104600																
31/10/2023	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, crudo	23500	18100	X		X			X	NA	-2	-3	9	9	9	9	X		
			Helado	650	650	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**
COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
1/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	Papa, sin cáscara	52400	45800	X		X		X		180	89	75	9	9	9	9	X		
1/09/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Cerdo, lomo, crudo	49500	41000	X			X	X		180	91	76	9	9	9	9	X		
1/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	27000	25400	X		X		X		180	91	79	9	9	9	9	X		
1/09/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE HACELGA	Acelga, hojas, cruda	37500	30900	X		X		X		120	80	78	8	8	8	8	X		
1/09/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	28500	20500	X		X		X		80	80	74	9	9	9	9	X		
1/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Pulpa de Feijoa, crudo	24600	24600	X		X			X	0	3	4	8	8	8	8	X		
1/09/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	18100	23500	X		X			X	0	2	4	10	10	10	10	X		
			Queso fresco, tipo doble crema	100	1000	X		X			X										Intercambio de fresas
1/09/2023	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X		X			X	0	4	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Codigo: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
2/09/2023	Almuerzo	SANCOCHO	Papa, sin cáscara	61100	50700	X		X		X		180	90	75	8	8	8	8	X		
2/09/2023	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	46000	38500	X		X		X		180	84	76	8	8	8	8	X		
2/09/2023	Almuerzo	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	18300	18300	X			X	X		180	85	82	9	9	9	9	X		
2/09/2023	Almuerzo	ENSALADA ZANAHORIA RAYADA	Ensalada rallada con tomate y perejil	37500	30900	X		X			X	0	4	5	9	9	9	9	X		
2/09/2023	Almuerzo	FRESAS CON HELADO	Fresa, madura, cruda	26500	24700	X		x			X	0	-3	-4	8	8	8	8	X		
2/09/2023	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora de castilla	24600	24600	X		X			X	0	2	4	9	9	9	9	X		
			Leche de vaca, entera, líquida	80000	80000	X		X			X										
2/09/2023	Almuerzo	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X		X			X	0	4	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
4/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	papa sin cascara	60300	55200	X			X	X		180	92	71	9	9	9	9	X		
4/09/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES MECHADA	Res, carne gorda, cruda	38700	32500	X		X		X		180	84	75	9	9	9	9	X		
4/09/2023	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Arveja verde, cruda	34400	32300	X		X		X		40	3	4	9	9	9	9	X		
4/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	23000	23000	X			X	X		160	91	81	9	9	9	9	X		
4/09/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla con cáscara	26600	22500	X		X		X		130	80	75	10	10	10	10	X		
4/09/2023	ALMUERZO	BETE DE TOMATE DE ARI	Pulpa Tomate de árbol	104600	10600	X		X			X	0	2	4	9	9	9	9	X		
4/09/2023	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	Fresa, madura, cruda	19900	18100	X			X		X	0	3	4	9	9	9	9	X		
			Crema de leche	2400	2400	X			X		X										
4/09/2023	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, liquida	600	600	X			X	X		0	4	4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
5/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	papa sin cascara	57800	52400	X		X		X		180	92	71	9	9	9	9	X		
5/09/2023	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	Atún, enlatado en agua	37600	39100	X		X			X	0	-3	-3	9	9	9	9	X		
5/09/2023	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE Y PEREJIL	Calabacin, sin cáscara, cruda	45700	36100	X		X		X		120	80	70	9	9	9	9	X		
5/09/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	21000	21000	X			X	X		160	91	84	9	9	9	9	X		
5/09/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla con cáscara	26000	21800	X		X		X		180	71	78	10	10	10	10	X		
5/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Pulpa Tomate de árbol	104600	104600	X		X			X	0	3	4	9	9	9	9	X		
5/09/2023	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, crudo	23500	18100	X		X			X	0	-2	-3	9	9	9	9	X		
			Helado	650	650	X		X			X										
5/09/2023	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, liquida	600	600	X			X		X	0	4	4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
6/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Cuchuco de cebada, crudo	57800	57800	X		X		X		180	92	71	9	9	9	9	X		
6/09/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna con piel, cruda	57000	40800	X		X		X		180	84	80	9	9	9	9	X		
6/09/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA FRESA Y CREMA DE LECHE	Fresa, madura, cruda	42000	30900	X			X		X	0	3	4	9	9	9	9	X		
6/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	27000	27000	X			X	X		160	91	84	9	9	9	9	X		
6/09/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón maduro, crudo	28500	20500	X		X		X		70	92	78	10	10	10	10	X		
6/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Leche de vaca, entera, líquida	104600	104600	X		X			X	0	2	4	9	9	9	9	X		
6/09/2023	ALMUERZO	UVAS CON YOGURT	Uva Isabella, cruda	19900	18100	X		X			X	0	3	4	9	9	9	9	X		
			Yogurt, bebible, entero, con azúcar	6600	6600	X		X			X										
6/09/2023	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X			X		X	0	4	4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
7/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Arveja verde, cruda	48900	41700	X		X		X		180	92	71	9	9	9	9	X		
7/09/2023	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	57000	40800	X		X		X		150	84	75	9	9	9	9	X		
7/09/2023	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Arveja verde, cruda	32600	32600	X		X		X		120	80	75	9	9	9	9	X		
7/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, pulido, crudo	22600	22600	X			X	X		120	91	84	9	9	9	9	X		
7/09/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara,	28300	23900	X		X		X		70	80	72	10	10	10	10	X		
7/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Pulpa de Guayaba, madura, cruda	104600	104600	X			X		X	0	3	4	9	9	9	9	X		
7/09/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana común cruda	27100	18100	X		X			X	0	-3	-4	9	9	9	9	X		
			Helado	200	200	X		X			X										
7/09/2023	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, liquida	600	600	X			X		X	0	4	4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
8/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Arveja verde, cruda	57800	52400	X		X		X		180	90	75	10	10	10	10	X		
8/09/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pierna con piel	47800	36000	X		X		X		182	70	120	9	9	9	9	X		
8/09/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca, cruda	40600	30600	X		X		X		120	80	78	10	9	9	9	X		
8/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE	Arroz blanco, pulido, crudo	23800	23800	X		X		X		170	85	95	9	9	9	9	X		
8/09/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa, con cascara	21400	21400	X		X		X		180	70	95	10	9	9	9	X		
8/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, entera, liquida	104600	104600	X		X			X	0	3	4	10	9	9	9	X		
8/09/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melón, crudo	25300	18100	X		X			X	0	2	4	9	9	9	9	X		
			Leche condensada, con azúcar	2400	2400	X		X			X										
8/09/2023	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, liquida	1000	1000	X			X		X	0	4	4	10	9	8	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
9/09/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol seco	11100	1100	X		X		X		180	92	71	9	9	9	9	X		
9/09/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Carnes de res gorda	29500	35400	X		X		X		180	84	80	9	9	9	9	X		
9/09/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate	18400	25800	X		X		X		0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
9/09/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	18300	18300	X			X	X		160	91	84	9	9	9	9	X		
9/09/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO	Platano harton maduro	20100	28200	X		X		X		180	71	78	10	10	10	10	X		
9/09/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	24600	24600	X		X			X	0	2	4	9	9	9	9	X		
9/09/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	Papaya madura, pulpa	18100	25300	X		X			X	0	3	5	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	6600	6600	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
11/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Arveja verde, cruda	6900	6900	X		X		X		180	86	79	9	9	9	7	x		
11/09/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Carne de pollo, pechuga con piel	29500	38300	X		X		X		180	91	81	9	9	9	8	x		
11/09/2023	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	18300	18300	X			X	X		180	89	72	8	8	8	8	x		
11/09/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA FRESA Y MIEL	Ensalada de espinaca, fresa, manzana y miel	37500	30900	X		X			X	0	4	4	9	9	9	8	x		
11/09/2023	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro.	20100	28200	X		X		X		130	72	70	8	8	9	8	x		
11/09/2023	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Maracuya, madura, pulpa	24600	24600	X		X			X	0	2	4	8	8	7	8	x		
11/09/2023	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa madura fruto entero	18100	19900	X		X			X	0	3	4	9	9	9	9	x		
			Queso doble crema	6666	6600	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
12/09/2023	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	900	900	X		x		X		180	91	81	8	8	8	8	X		
12/09/2023	Almuerzo	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	Carne de res, molida	37200	33900	X		X		X		180	88	75	8	8	8	8	X		
12/09/2023	Almuerzo	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17500	17500		X	X		X		100	89	75	8	8	8	8	X		
12/09/2023	Almuerzo	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	Tomate	28900	26300	X		X			X	0	3	4	8	8	8	8	X		
12/09/2023	Almuerzo	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa comun sin cascara	38900	32400	X		X		X		180	88	71	8	8	8	8	X		
12/09/2023	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Mora pulpa fruta	24700	24700	X		X			X	0	2	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera liquida	95000	95000	X		X			X										
12/09/2023	Almuerzo	NARANJA FRUTA	Naranja fruta	39500	28200	X		X			X	AMB	4	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
13/09/2023	Almuerzo	SOPA DE AVENA	papa sin cascara	16600	19900	X		X		X		180	94	73	9	9	9	9	X		
13/09/2023	Almuerzo	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL SIN FRACCIONAR	cerdo de lomo crudo	29500	35400	X		X		X		180	88	74	9	9	9	9	X		
13/09/2023	Almuerzo	ARROZ BLANCO	arroz blanco pulido crudo	18300	18300	X			X	X		180	88	82	8	8	8	8	X		
13/09/2023	Almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA MAYONESA	remolacha sin cascara cruda	28800	34600	X		X			X	0	4	4	9	9	9	9	X		
13/09/2023	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara,	20100	24200	X		X		X		180	71	68	9	9	9	9	X		
13/09/2023	Almuerzo	SORBETE DE FRESA	pulpa de fresa madura cruda	24600	24600	X		X			X	0	2	4	7	7	7	7	X		
			leche de vaca entera liquida	2500	2500	X		X			X										
13/09/2023	Almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	banano comun crudo	18100	25300	X		X			X	0	3	3	9	9	9	9	X		
			crema de leche	6600	6600	X		X			X										
13/09/2023	Almuerzo	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600		X		X		X	0	4	4	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
14/09/2023	Almuerzo	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca, cruda	16600	19900	X		X		X		180	92	73	9	9	9	9	X		
14/09/2023	Almuerzo	PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	Pollo, pierna con piel, cruda	29500	35400	X		X		X		180	80	74	9	9	9	9	X		
14/09/2023	Almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	18300	18300	X			X	X		180	89	70	8	8	8	8	X		
14/09/2023	Almuerzo	ENSALADA DE PEPINO TOMATE Y CILANTRO	Pepino Cohombro, crudo	37500	30900	X		X			X	0	3	4	8	8	8	8	X		
14/09/2023	Almuerzo	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	20100	24200	X			X	X		210	71	74	9	9	9	9	X		
14/09/2023	Almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, líquida	24600	24600	X		X			X	0	2	4	8	8	8	8	X		
			Pulpa de Guanábana, cruda	77600	77600	X		X			X										
14/09/2023	Almuerzo	PERA	PERA CRUDA	39500	28200	X		X				AMB	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
14/09/2023	Almuerzo	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	NA	NA	X		X			X	0	4	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Bogotá Mejor para Todos Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	**Codigo: FOR-PSS-243** **Versión: 0** Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
15/09/2023	Almuerzo	SOPA DE CEBADA PERLADA	Res, cadera magra, cruda	57800	52400	X		X		X		180	87	81	9	9	8	8	X		
15/09/2023	Almuerzo	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	Carne de res, molida	49800	40100	X		X		X		180	78	69	9	9	9	9	X		
15/09/2023	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	20800	21000	X			X	X		160	92	79	8	8	8	8	X		
15/09/2023	Almuerzo	GUACAMOLE	Guacamole	37500	30900	X		X			X	0	4	4	9	9	9	9	X		
15/09/2023	Almuerzo	YUCA DORADA	Yuca, comun	22600	28800	X		X		X		180	78	71	10	10	10	10	X		
15/09/2023	Almuerzo	JUGO DE FEIJOA	Feijoa, pulpa	27000	27000	X		X			X	0	2	4	8	8	8	8	X		
15/09/2023	Almuerzo	FRESAS CON HELADO	FRESA MADURA, CRUDA	18100	19900	X		X			X	0	-4	-5	8	8	8	8	X		
			HELADO DE CREMA	6600	6600	X			X		X				10	10	10	10	X		
15/09/2023	Almuerzo	LECHE	LECHE DE VACA ENTERA LIQUIDA	600	600	X			X		X	0	4	4	10	10	10	10	X		GESTANTES/LACTANTES

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:CARLOS REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
16/09/2023	**Almuerzo**	**SANCOCHO**	Carnes de res magra	61100,0	50700,0	x		X		x		180	87	69	9	9	9	9	X		
16/09/2023	**Almuerzo**	**ARROZ CON CILANTRO**	Arroz blanco, crudo	2300	22700	X			X	X		180	70	93	9	9	9	9	X		
16/09/2023	**Almuerzo**	**ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA**	Lechuga, tomate y zanahoria	37500	30900	X		X			X	0	2	4	8	8	8	8	X		
19/08/2023	**Almuerzo**	**CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS**	Res, cadera magra, cruda	38200	32100	X		X		X		180	88	70	9	9	9	9	X		
16/09/2023	**Almuerzo**	**TAJADA DE PLATANO**	Platano maduro crudo	41700	32100	X		X		X		180	81	90,5	7	7	7	7	X		
16/09/2023	**Almuerzo**	**SORBETE DE GUAYABA**	Guayaba madura, pulpa	24600	24600	X		X			X	0	2	4	5	8	8	8	X		
			Azucar blanco	2500,0	2500,0																
16/09/2023	**Almuerzo**	**MANDARINA**	Mandarina fruta entera	27100	24700	X		X		X		0	AMB.	AMB.	9	9	9	9	X		
16/09/2023	**Almuerzo**	**LECHE**	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X			X		X	0	4	4	9	8	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Codigo: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
18/09/2023	Almuerzo	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	Carnes de res	800	800	X		X		X		180	90	81	8	8	8	8	X		
18/09/2023	Almuerzo	CARNE DE CERDO GUISADA	Carne de cerdo, lomo	39700	33100	X		X		X		180	86	85	8	8	8	8	X		
18/09/2023	Almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	16000	16000	X			X	X		180	76	88	9	9	9	9	X		
18/09/2023	Almuerzo	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	Ensalada rallada con tomate y perejil	9500	8700	X		X			X	0	4	4,5	8	8	8	8	X		
18/09/2023	Almuerzo	PATACON DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	27500	19600	X		x		X		180	90	84	8	8	8	8	X		
18/09/2023	Almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol, pulpa	25000	25000	X		X			X	0	2	4	9	9	9	9	X		
			Leche entera, bolsa	92600	92600	X		X			X										
18/09/2023	Almuerzo	PERA	Pera, Fruto entero	63700	60700	X		X			X	0	AMB.	AMB.	9	9	9	9	X		
18/09/2023	ALMUERZO	LECHE	LECHE DE VACA ENTERA	600	600	X		X			X	0	4	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
19/09/2023	Almuerzo	MONDONGO	Res, callo o menudo, crudo	57800	52400	x		X		x		180	83	84	8	8	8	8	X		
19/09/2023	Almuerzo	PERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna con piel, cruda	43300	36600	x		x		x		240	84	89	9	9	9	9	X		
19/09/2023	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	21000	21000	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
19/09/2023	Almuerzo	ENSALADA PICO DE GALLO	Cebolla cabezona, cruda	37500	30900	x		x			x	0	4	4	9	9	9	9	X		
19/09/2023	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara,	30700	22700	x		X		x		180	91	79	8	8	8	8	X		
19/09/2023	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora de castilla	10460	10460	x		x			x	0	2	4	8	8	8	8	X		
19/09/2023	Almuerzo	MANZANA TAJADA CON HELADO	Manzana común cruda	27100	24700	x		x			x	0	-3	-4	9	9	9	9	X		
19/09/2023	Almuerzo	LECHE	leche de vaca entera liquida	1050	1000	X		X			X	0	4	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
20/09/2023	Almuerzo	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	54600	48400	x		X		x		240	83	73,4	8	8	8	8	X		
20/09/2023	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Carne de res, gorda	46100	38700	x		x		x		240	84	81,8	9	9	9	9	X		
20/09/2023	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	23000	22700	x			x	x		180	91	90,3	8	8	8	8	X		
20/09/2023	Almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, Y MIEL	Espinaca, cruda	37500	30900	x		x			x	0	5	3,8	9	9	9	9	X		
20/09/2023	Almuerzo	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa, con cáscara	26800	22600	x		X		x		180	91	73	8	8	8	8	X		
20/09/2023	Almuerzo	JUGO DE LULO	Lulo maduro, pulpa	27000	27000	x		x			x	0	2	4	8	8	8	8	X		
20/09/2023	Almuerzo	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	Melon fruta	25300	18100	x		x			x	0	3	4	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	6600	6600	x		x			x										
20/09/2023	Almuerzo	QUESO DOBLE CREMA	Queso fresco, tipo doble crema	1050	1000	X		X			X	0	4	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO/ COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**
COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
21/09/2023	ALMUERZO	AJIACO	Pollo, pechuga con piel	65300	57200	X		X		X		180	89	81	9	9	9	9	X		
21/09/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel	49300	38100	X		X		X		180	79	82	9	9	9	9	X		
21/09/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	21000	20800	X			X	X		180	84	80	8	8	8	8	X		
21/09/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro.	25900	18500	X		X			X	0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
21/09/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	Papa criolla, con cáscara.	34600	31400	X		X		X		180	78	78	8	8	8	8	X		
21/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, pulpa.	24600	24600	X		X			X	0	2	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	77600	77600	X		X		X											
21/09/2023	ALMUERZO	PERA	PERA FRUTA	82100	82100	X		X			x	0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO APROBADO 19-00027-23
21/09/2023	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600		X		X		X	0	4	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: COORDINADOR**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría de Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**
COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
22/09/2023	Almuerzo	SOPA DE PATACÓN	Carne de res, magra	48800	48800	X		X		X		180	92	86	8	8	8	8	X		
22/09/2023	Almuerzo	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	38700	32500	X		X		X		180	69	84	8	8	8	8	X		
22/09/2023	Almuerzo	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	27000	27000	X		X		X		180	87	79	8	8	8	8	X		
22/09/2023	Almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	Ensalada silvestre	37500	30900	X		X		X		0	4	3	8	8	8	8	X		
22/09/2023	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara	26600	22500	X		X		X		180	71	68	8	8	8	8	X		
22/09/2023	Almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	9200	9200	X		X			X	0	2	4	9	9	9	9	X		
			Fresa, pulpa	8800	8800	X		X			X										
			Uva, Pulpa	6600	6600	X		X			X										
			Leche entera, bolsa	77600	77600	X		X			X										
22/09/2023	Almuerzo	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA común, maduro.	23500	18100	X		X			X	0	4	2	9	9	9	9	X		
			Yogurth entero	6600	6600	X		X			X										INTERCAMBIO
22/09/2023	Almuerzo	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X		X			X	0	4	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012,354,351 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
23/09/2023	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	57800	52400	X		x		X		180	91	70	8	8	8	8	X		
23/09/2023	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	50500	43500	X		X		X		180	80	75	8	8	8	8	X		
23/09/2023	Almuerzo	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	30200	30200		X	X		X		60	89	75	8	8	8	8	X		
23/09/2023	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	37500	30900	X		X			X	0	4,3	5	8	8	8	8	X		
23/09/2023	Almuerzo	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro.	30600	22500	X		X		X		60	93	78	8	8	8	8	X		
23/09/2023	Almuerzo	MARACUYA PULPA	Maracuya maduro, pulpa	2500	2500	X		X			X	0	2	4	8	8	8	8	X		
23/09/2023	Almuerzo	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, maduro, pulpa	25300	18100	X		X			X	0	2	3	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	6600	6600	X		X			X										
23/09/2023	ALMUERZO	LECHE	LECHE DE VACA ENTERA	600	600	X		X			X	0	4	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO/ COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
25/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	PAPA SIN CASCARA	57800	52400	X		X		X		240	88	80	9	9	9	9	X		
25/09/2023	ALMUERZO	A LAS FINAS HIERBAS	POLLO PIERNA CON PIEL CRUDA	44400	32500	X		X		X		200	91	81	8	8	8	8	X		
25/09/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA SIN CASCARA	25400	21300	X		X		X		200	89	71	9	9	9	9	X		
25/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	21000	20800	X		X		X		240	93	69	9	9	9	9	X		
25/09/2023	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	PIÑA CRUDA	37500	30900	X		X		X		0	3,5	3,5	8	8	8	8	X		
25/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	LECHE DE VACA ENTERA	10460	10460	X		X			X	0	2	4	8	8	8	8	X		
25/09/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON CRUDO	25300	18100	X		X			X	0	2	3	10	10	10	10	X		
			LECHE DE VACA CONDENSADA	2400	2400	X		X			X										
25/09/2023	ALMUERZO	LECHE	LECHE DE VACA ENTERA	600	600	X			X		X	0	4	4	8	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M **TIPO DE DOCUMENTO:** C.C. Nó **de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 1012354341 **CARGO:** COORDINADOR

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
26/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Carne de res, magra	57800	52400	X		X		X		180	90	71	9	9	9	9	X		
26/09/2023	ALMUERZO	CADERA ASADA	CARNE CADERA	38300	32300	X		X		X		180	80	73	9	9	9	9	X		
26/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	23600	23600	X			X	X		180	91	81	9	9	9	9	X		
26/09/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA	LECHUGA COMUN CRUDA	37500	30900	X		X		X		0	4	4	8	8	8	8	X		
26/09/2023	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA SIN CASCARA	26000	21800	X		X		X		180	68	86	9	9	9	9	X		
26/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, pulpa	24600	24600	X		X			X	0	2	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	2500,0	2500,0	X		X			X										
26/09/2023	ALMUERZO	PERA	PERA CRUDA	82100	82100	X		X			X	0	AMB.	AMB	9	9	9	9	X		Intercambio de pera
26/09/2023	ALMUERZO	LECHE	LECHE DE VACA ENTERA	600	600	X		X		X		0	4	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
27/09/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	44700	44700	X		X		X		180	89	71	9	9	9	9	X		
27/09/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	38000	31900	X		X		X		180	80	78	10	10	10	10	X		
27/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	18300	18300	X			X	X		180	91	73	9	9	9	9	X		
27/09/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOYA DORADA	Papa, criolla con cáscara	26600	22500	X		X		X		180	84	75	8	8	8	8	X		
27/09/2023	ALMUERZO	VERDURA SALTEADAS EN JULIANAS	Zanahoria, sin cáscara, cruda	37500	30900	X		X			X	120	80	75	9	9	9	9	X		
27/09/2023	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MAGO COMUN	24600	24600	X		X			X	0	3	4	8	8	8	8	X		
27/09/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	23500	18100	X		X			X	0	3	4	9	9	9	9	X		
			Limón, crudo	1000	700	X		X			X										
27/09/2023	ALMUERZO	QUESO DOBLE CREMA	Queso fresco, tipo doble crema	100	1050	X		X			X	0	3	4	10	9	9	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M **TIPO DE DOCUMENTO: C.C.** **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
28/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Papa, sin cáscara	60300	55200	X		X		X		180	89	75	8	8	8	8	X		
28/09/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	45200	36200	X		X		X		180	82	76	9	9	9	9	X		
28/09/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	2100	2100	X			X	X		180	89	81	10	10	10	10	X		
28/09/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUATE	Aguacate Lorena, crudo	25900	18500	X		X			X	0	AMB	AMB	8	8	8	8	X		
28/09/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara	25900	21900	X		X		X		180	92	76	9	9	9	9	X		
28/09/2023	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Leche entera, bolsa.	24600	24600	X		X			X	0	2	4	8	8	8	8	X		
			Feijoa pulpa	2500	2500	X		X			X										
28/09/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana común cruda	29700	19800	X		X			X	0	3	4	10	10	10	10	X		
			Queso fresco, tipo doble crema	660	660	X		X			X										
28/09/2023	ALMUERZO	QUESO DOBLE CREMA	Queso fresco, tipo doble crema	100	1050	X		X			X	0	2	4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**
COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
29/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	Papa, sin cáscara	52400	45800	X		X		X		180	89	75	9	9	9	9	X		
29/09/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Cerdo, lomo, crudo	49500	41000	X			X	X		180	91	76	9	9	9	9	X		
29/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	27000	25400	X		X		X		180	91	79	9	9	9	9	X		
29/09/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE HACELGA	Acelga, hojas, cruda	37500	30900	X		X		X		120	80	78	8	8	8	8	X		
29/09/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	28500	20500	X		X		X		80	80	74	9	9	9	9	X		
29/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Pulpa de Feijoa, crudo	24600	24600	X		X			X	0	3	4	8	8	8	8	X		
29/09/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	18100	23500	X		X			X	0	2	4	10	10	10	10	X		
			Queso fresco, tipo doble crema	100	1000	X		X			X										Intercambio de fresas
29/09/2023	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X		X			X	0	4	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Codigo: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
30/09/2023	Almuerzo	SANCOCHO	Papa, sin cáscara	61100	50700	X		X		X		180	90	75	8	8	8	8	X		
30/09/2023	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	46000	38500	X		X		X		180	84	76	8	8	8	8	X		
30/09/2023	Almuerzo	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	18300	18300	X			X	X		180	85	82	9	9	9	9	X		
30/09/2023	Almuerzo	ENSALADA ZANAHORIA RAYADA	Ensalada rallada con tomate y perejil	37500	30900	X		X			X	0	4	5	9	9	9	9	X		
30/09/2023	Almuerzo	FRESAS CON HELADO	Fresa, madura, cruda	26500	24700	X		x			X	0	-3	-4	8	8	8	8	X		
30/09/2023	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora de castilla	24600	24600	X		X			X	0	2	4	9	9	9	9	X		
			Leche de vaca, entera, líquida	80000	80000	X		X			X										
30/09/2023	Almuerzo	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X		X			X	0	4	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	**Codigo: FOR-PSS-243** **Versión: 0** Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**
COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES/AÑO)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
1/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Carne de res, magra	57800	52400	X		X		X		180	90	71	9	9	9	9	X		
1/08/2023	ALMUERZO	CADERA ASADA	CARNE CADERA	38300	32300	X		X		X		180	80	73	9	9	9	9	X		
1/08/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	23600	23600	X			X	X		180	91	81	9	9	9	9	X		
1/08/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA	LECHUGA COMUN CRUDA	37500	30900	X		X		X		0	4	4	8	8	8	8	X		
1/08/2023	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA SIN CASCARA	26000	21800	X		X		X		180	68	86	9	9	9	9	X		
1/08/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, pulpa	24600	24600	X		X			X	0	2	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	2500,0	2500,0	X		X			X										
1/08/2023	ALMUERZO	PERA	PERA CRUDA	82100	82100	X		X			X	0	AMB.	AMB	9	9	9	9	X		Intercambio de pera
1/08/2023	ALMUERZO	LECHE	LECHE DE VACA ENTERA	600	600	X		X		X		0	AMB.	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	**Codigo: FOR-PSS-243** **Versión: 0** Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES/AÑO)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
2/08/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	44700	44700	X		X		X		180	89	71	9	9	9	9	X		
2/08/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	38000	31900	X		X		X		180	80	78	10	10	10	10	X		
2/08/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	18300	18300	X			X	X		180	91	73	9	9	9	9	X		
2/08/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOYA DORADA	Papa, criolla con cáscara	26600	22500	X		X		X		180	84	75	8	8	8	8	X		
2/08/2023	ALMUERZO	VERDURA SALTEADAS EN JULIANAS	Zanahoria, sin cáscara, cruda	37500	30900	X		X			X	120	90	73	9	9	9	9	X		
2/08/2023	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MAGO COMUN	24600	24600	X		X			X	0	2	4	8	8	8	8	X		
2/08/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	23500	18100	X		X			X	0	AMB.	AMB.	9	9	9	9	X		
			Limón, crudo	1000	700	X		X			X										
2/08/2023	ALMUERZO	QUESO DOBLE CREMA	Queso fresco, tipo doble crema	100	1050	X		X			X	0	-4	-3	10	9	9	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES/AÑO)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
3/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Papa, sin cáscara	60300	55200	X		X		X		180	89	75	8	8	8	8	X		
3/08/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	45200	36200	X		X		X		180	82	76	9	9	9	9	X		
3/08/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	2100	2100	X			X	X		180	89	81	10	10	10	10	X		
3/08/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUATE	Aguacate Lorena, crudo	25900	18500	X		X			X	0	AMB	AMB	8	8	8	8	X		
3/08/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara	25900	21900	X		X		X		180	92	76	9	9	9	9	X		
3/08/2023	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Leche entera, bolsa.	24600	24600	X		X			X	0	2	4	8	8	8	8	X		
			Feijoa pulpa	2500	2500	X		X			X										
3/08/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana común cruda	29700	19800	X		X			X	0	AMB	AMB	10	10	10	10	X		
			Queso fresco, tipo doble crema	660	660	X		X			X										
3/08/2023	ALMUERZO	QUESO DOBLE CREMA	Queso fresco, tipo doble crema	100	1050	X		X			X	0	-4	-3	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES/AÑO)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
4/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	Papa, sin cáscara	52400	45800	X		X		X		180	89	75	9	9	9	9	X		
4/08/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Cerdo, lomo, crudo	49500	41000	X			X	X		180	91	76	9	9	9	9	X		
4/08/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	27000	25400	X		X		X		180	91	79	9	9	9	9	X		
4/08/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE HACELGA	Acelga, hojas, cruda	37500	30900	X		X		X		120	80	78	8	8	8	8	X		
4/08/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	28500	20500	X		X		X		80	80	74	9	9	9	9	X		
4/08/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Pulpa de Feijoa, crudo	24600	24600	X		X			X	0	3	4	8	8	8	8	X		
4/08/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	18100	23500	X		X			X	0	3	5	10	10	10	10	X		
			Queso fresco, tipo doble crema	100	1000	X		X			X										Intercambio de fresas
4/08/2023	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X		X			X	180	AMB	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Codigo: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES/AÑO)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA PRODUCTOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
5/08/2023	Almuerzo	SANCOCHO	Papa, sin cáscara	61100	50700	X		X		X		180	90	75	8	8	8	8	X		
5/08/2023	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	46000	38500	X		X		X		180	84	76	8	8	8	8	X		
5/08/2023	Almuerzo	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	18300	18300	X			X	X		180	85	82	9	9	9	9	X		
5/08/2023	Almuerzo	ENSALADA ZANAHORIA RAYADA	Ensalada rallada con tomate y perejil	37500	30900	X		X			X	0	4	5	9	9	9	9	X		
5/08/2023	Almuerzo	FRESAS CON HELADO	Fresa, madura, cruda	26500	24700	X		x			X	0	-3	3	8	8	8	8	X		
5/08/2023	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora de castilla	24600	24600	X		X			X	0	2	4	9	9	9	9	X		
			Leche de vaca, entera, líquida	80000	80000	X		X			X										
5/08/2023	Almuerzo	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X		X			X	0	AMB	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES/AÑO)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
8/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	papa sin cascara	57800	52400	X		X		X		180	92	71	9	9	9	9	X		
8/08/2023	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	Atún, enlatado en agua	37600	39100	X		X			X	0	-3	-3	9	9	9	9	X		
8/08/2023	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE Y PEREJIL	Calabacin, sin cáscara, cruda	45700	36100	X		X		X		120	90	76	9	9	9	9	X		
8/08/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	21000	21000	X			X	X		160	91	84	9	9	9	9	X		
8/08/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla con cáscara	26000	21800	X		X		X		180	71	78	10	10	10	10	X		
8/08/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Pulpa Tomate de árbol	104600	104600	X		X			X	0	3	4	9	9	9	9	X		
8/08/2023	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, crudo	23500	18100	X		X			X	0	3	5	9	9	9	9	X		
			Limón, crudo	200	200	X		X			X										
8/08/2023	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X			X		X	0	AMB	4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES/AÑO)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
9/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Cuchuco de cebada, crudo	57800	57800	X		X		X		180	92	71	9	9	9	9	X		
9/08/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna con piel, cruda	57000	40800	X		X		X		180	84	80	9	9	9	9	X		
9/08/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA FRESA Y CREMA DE LECHE	Fresa, madura, cruda	42000	30900	X			X		X	0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
9/08/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	27000	27000	X			X	X		160	91	84	9	9	9	9	X		
9/08/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón maduro, crudo	28500	20500	X		X		X		70	92	78	10	10	10	10	X		
9/08/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Leche de vaca, entera, líquida	104600	104600	X		X			X	0	2	4	9	9	9	9	X		
9/08/2023	ALMUERZO	UVAS CON YOGURT	Uva Isabella, cruda	19900	18100	X		X			X	0	3	5	9	9	9	9	X		
			Yogurt, bebible, entero, con azúcar	6600	6600	X		X			X										
9/08/2023	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X			X		X	0	AMB	4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES/AÑO)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
10/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Arveja verde, cruda	48900	41700	X		X		X		180	92	71	9	9	9	9	X		
10/08/2023	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	57000	40800	X		X		X		150	84	75	9	9	9	9	X		
10/08/2023	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Arveja verde, cruda	32600	32600	X		X		X		120	80	75	9	9	9	9	X		
10/08/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, pulido, crudo	22600	22600	X			X	X		120	91	84	9	9	9	9	X		
10/08/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara,	28300	23900	X		X		X		70	80	72	10	10	10	10	X		
10/08/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Pulpa de Guayaba, madura, cruda	104600	104600	X			X		X	0	3	4	9	9	9	9	X		
10/08/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana común cruda	27100	18100	X		X			X	0	-3	4	9	9	9	9	X		
			Limón, crudo	200	200	X		X			X										
10/08/2023	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X			X		X	0	AMB	4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES/AÑO)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
11/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Arveja verde, cruda	57800	52400	X		X		X		180	90	75	10	10	10	10	X		
11/08/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pierna con piel	47800	36000	X		X		X		182	70	120	9	9	9	9	X		
11/08/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca, cruda	40600	30600	X		X		X		120	80	78	10	9	9	9	X		
11/08/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE	Arroz blanco, pulido, crudo	23800	23800	X		X		X		170	85	95	9	9	9	9	X		
11/08/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa, con cascara	21400	21400	X		X		X		180	70	95	10	9	9	9	X		
11/08/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, entera, líquida	104600	104600	X		X			X	0	3	4	10	9	9	9	X		
11/08/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melón, crudo	25300	18100	X		X			X	0	2	5	9	9	9	9	X		
			Leche condensada, con azúcar	2400	2400	X		X			X										
11/08/2023	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	1000	1000	X			X		X	0	AMB	4	10	9	8	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES/AÑO)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
12/08/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol seco	11100	1100	X		X		X		180	92	71	9	9	9	9	X		
12/08/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Carnes de res gorda	29500	35400	X		X		X		180	84	80	9	9	9	9	X		
12/08/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate	18400	25800	X		X		X		0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
12/08/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	18300	18300	X			X	X		160	91	84	9	9	9	9	X		
12/08/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO	Platano harton maduro	20100	28200	X		X		X		180	71	78	10	10	10	10	X		
12/08/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	24600	24600	X		X			X	0	3	4	9	9	9	9	X		
12/08/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	Papaya madura, pulpa	18100	25300	X		X			X	0	3	5	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	6600	6600	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES/AÑO)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
14/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Arveja verde, cruda	6900	6900	X		X		X		180	86	79	9	9	9	7	X		
14/08/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Carne de pollo, pechuga con piel	29500	38300	X		X		X		180	91	81	9	9	9	8	X		
14/08/2023	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	18300	18300	X			X	X		180	89	72	8	8	8	8	X		
14/08/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA FRESA Y MIEL	Ensalada de espinaca, fresa, manzana y miel	37500	30900	X		X			X	0	5	4	9	9	9	8	X		
14/08/2023	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro.	20100	28200	X		X		X		130	72	70	8	8	9	8	X		
14/08/2023	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Maracuya, madura, pulpa	24600	24600	X		X			X	0	2	4	8	8	7	8	X		
14/08/2023	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa madura fruto entero	18100	19900	X		X			X	0	3	4	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	6666	6600	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES/AÑO)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
15/08/2023	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	900	900	X		x		X		180	91	81	8	8	8	8	X		
15/08/2023	Almuerzo	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	Carne de res, molida	37200	33900	X		X		X		180	88	75	8	8	8	8	X		
15/08/2023	Almuerzo	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17500	17500		X	X		X		100	89	75	8	8	8	8	X		
15/08/2023	Almuerzo	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE	Zanahoria rallada con tomate.	28900	26300	X		X			X	0	4	4	8	8	8	8	X		
15/08/2023	Almuerzo	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa comun sin cascara	38900	32400	X		X		X		180	88	71	8	8	8	8	X		
15/08/2023	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Mora pulpa fruta	24700	24700	X		X			X	2	4	3	8	8	8	8	X		
			Leche entera liquida	95000	95000	X		X			X										
15/08/2023	Almuerzo	NARANJA FRUTA	Naranja fruta	39500	28200	X		X			X	0	AMBIENTE		9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES/AÑO)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
16/08/2023	Almuerzo	SOPA DE AVENA	papa sin cascara	16600	19900	X		X		X		180	94	73	9	9	9	9	X		
16/08/2023	Almuerzo	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL SIN FRACCIONAR	cerdo de lomo crudo	29500	35400	X		X		X		180	88	74	9	9	9	9	X		
16/08/2023	Almuerzo	ARROZ BLANCO	arroz blanco pulido crudo	18300	18300	X			X	X		180	88	82	8	8	8	8	X		
16/08/2023	Almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA MAYONESA	remolacha sin cascara cruda	28800	34600	X		X			X	0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
16/08/2023	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara,	20100	24200	X		X		X		180	71	68	9	9	9	9	X		
16/08/2023	Almuerzo	SORBETE DE FRESA	pulpa de fresa madura cruda	24600	24600	X		X			X	0	2	4	7	7	7	7	X		
			leche de vaca entera liquida	2500	2500	X		X			X										
16/08/2023	Almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	banano comun crudo	18100	25300	X		X			X	0	3	3	9	9	9	9	X		
			crema de leche	6600	6600	X		X			X										
16/08/2023	Almuerzo	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600		X		X		X	0	AMB	4	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES/AÑO)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
17/08/2023	Almuerzo	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca, cruda	16600	19900	X		X		X		180	92	73	9	9	9	9	X		
17/08/2023	Almuerzo	PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	Pollo, pierna con piel, cruda	29500	35400	X		X		X		180	80	74	9	9	9	9	X		
17/08/2023	Almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	18300	18300	X			X	X		180	89	70	8	8	8	8	X		
17/08/2023	Almuerzo	ENSALADA DE PEPINO TOMATE Y CILANTRO	Pepino Cohombro, crudo	37500	30900	X		X			X	NA	3	4	8	8	8	8	X		
17/08/2023	Almuerzo	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	20100	24200	X			X	X		210	71	74	9	9	9	9	X		
17/08/2023	Almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, líquida	24600	24600	X		X			X	0	3	4	8	8	8	8	X		
			Pulpa de Guanábana, cruda	77600	77600	X		X			X										
17/08/2023	Almuerzo	PERA	PERA CRUDA	39500	28200	X		X				AMB	4	4	9	9	9	9	X		
17/08/2023	Almuerzo	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	NA	NA	X		X			X	AMB	4	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**
COORDINADOR: CARLOS REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES/AÑO)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
18/08/2023	**Almuerzo**	**SOPA DE CEBADA PERLADA**	Res, cadera magra, cruda	57800	52400	**X**		**X**		**X**		**180**	87	81	9	9	8	8	**X**		
18/08/2023	**Almuerzo**	**CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS**	Carne de res, molida	49800	40100	**X**		**X**		**X**		**180**	78	69	9	9	9	9	**X**		
18/08/2023	**Almuerzo**	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	20800	21000	**X**			**X**	**X**		**160**	92	79	8	8	8	8	**X**		
18/08/2023	**Almuerzo**	**GUACAMOLE**	Guacamole	37500	30900	**X**		**X**			**X**	**0**	4	4	9	9	9	9	**X**		
18/08/2023	**Almuerzo**	**YUCA DORADA**	Yuca, comun	22600	28800	**X**		**X**		**X**		**180**	78	71	10	10	10	10	**X**		
18/08/2023	**Almuerzo**	**JUGO DE FEIJOA**	Feijoa, pulpa	27000	27000	**X**		**X**			**X**	**0**	2	4	8	8	8	8	**X**		
18/08/2023	**Almuerzo**	**FRESAS CON HELADO**	FRESA MADURA, CRUDA	18100	19900	**X**		**X**			**X**	**0**	-18	-11	8	8	8	8	**X**		
			HELADO DE CREMA	6600	6600	**X**			**X**		**X**				10	10	10	10	**X**		
18/08/2023	**Almuerzo**	**LECHE**	LECHE DE VACA ENTERA LIQUIDA	600	600	**X**			**X**		**X**	**0**	AMB	4	10	10	10	10	**X**		GESTANTES/LACTANTES

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:CARLOS REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Gobierno de Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES/AÑO)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
19/08/2023	**Almuerzo**	**SANCOCHO**	Carnes de res magra	61100,0	50700,0	x		X		x		180	87	69	9	9	9	9	X		
19/08/2023	**Almuerzo**	**ARROZ CON CILANTRO**	Arroz blanco, crudo	2300	22700	X			X	X		180	70	93	9	9	9	9	X		
19/08/2023	**Almuerzo**	**ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA**	Lechuga, tomate y zanahoria	37500	30900	X		X			X	0	4	4	8	8	8	8	X		
19/08/2023	**Almuerzo**	**CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS**	Res, cadera magra, cruda	38200	32100	X		X		X		180	88	70	9	9	9	9	X		
19/08/2023	**Almuerzo**	**TAJADA DE PLATANO**	Platano maduro crudo	41700	32100	X		X		X		180	81	90,5	7	7	7	7	X		
19/08/2023	**Almuerzo**	**SORBETE DE GUAYABA**	Guayaba madura, pulpa	24600	24600	X		X			X	0	3	4	5	8	8	8	X		
			Azucar blanco	2500,0	2500,0																
19/08/2023	**Almuerzo**	**MANDARINA**	Mandarina fruta entera	27100	24700	X		X		X		0	AMB.	AMB.	9	9	9	9	X		
19/08/2023	**Almuerzo**	**LECHE**	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X			X		X	0	AMB.	4	9	8	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	**Codigo: FOR-PSS-243** **Versión: 0** Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES/AÑO)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
22/08/2023	Almuerzo	MONDONGO	Res, callo o menudo, crudo	57800	52400	x		X		x		180	83	84	8	8	8	8	X		
22/08/2023	Almuerzo	PERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna con piel, cruda	43300	36600	x		x		x		240	84	89	9	9	9	9	X		
22/08/2023	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	21000	21000	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
22/08/2023	Almuerzo	ENSALADA PICO DE GALLO	Cebolla cabezona, cruda	37500	30900	x		x			x	0	5	5	9	9	9	9	X		
22/08/2023	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara,	30700	22700	x		X		x		180	91	79	8	8	8	8	X		
22/08/2023	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora de castilla	10460	10460	x		x			x	0	2	3	8	8	8	8	X		
22/08/2023	Almuerzo	MANZANA TAJADA CON HELADO	Manzana común cruda	27100	24700	x		x			x	0	-3	-4	9	9	9	9	X		
22/08/2023	Almuerzo	LECHE	leche de vaca entera liquida	1050	1000	X		X			X	0	AMB	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	**Codigo: FOR-PSS-243** **Versión: 0** Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES/AÑO)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
23/08/2023	**Almuerzo**	**CAZUELA DE LENTEJAS**	Lenteja	54600	48400	x		X		x		240	83	73,4	8	8	8	8	X		
23/08/2023	**Almuerzo**	**SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA**	Carne de res, gorda	46100	38700	x		x		x		240	84	81,8	9	9	9	9	X		
23/08/2023	**Almuerzo**	**ARROZ CON CILANTRO**	Arroz blanco, crudo	23000	22700	x			x	x		180	91	90,3	8	8	8	8	X		
23/08/2023	**Almuerzo**	**ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, Y MIEL**	Espinaca, cruda	37500	30900	x		x			x	0	5	3,8	9	9	9	9	X		
23/08/2023	**Almuerzo**	**PAPA EN CASQUITOS DORADA**	Papa, con cáscara	26800	22600	x		X		x		180	91	73	8	8	8	8	X		
23/08/2023	**Almuerzo**	**JUGO DE LULO**	Lulo maduro, pulpa	27000	27000	x		x			x	0	2	4	8	8	8	8	X		
23/08/2023	**Almuerzo**	**MELON CON QUESO DOBLE CREMA**	Melon fruta	25300	18100	x		x			x	0	3	-4	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	6600	6600	x		x			x										
23/08/2023	**Almuerzo**	**QUESO DOBLE CREMA**	Queso fresco, tipo doble crema	1050	1000	X		X			X	0	2	-3	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO/ COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**
COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES/AÑO)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
24/08/2023	ALMUERZO	AJIACO	Pollo, pechuga con piel	65300	57200	X		X		X		180	89	81	9	9	9	9	X		
24/08/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel	49300	38100	X		X		X		180	79	82	9	9	9	9	X		
24/08/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	21000	20800	X			X	X		180	84	80	8	8	8	8	X		
24/08/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro.	25900	18500	X		X			X	0	N.A.	N.A.	9	9	9	9	X		
24/08/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	Papa criolla, con cáscara.	34600	31400	X		X		X		180	78	78	8	8	8	8	X		
24/08/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, pulpa.	24600	24600	X		X			X	0	2	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	77600	77600	X		X		X											
24/08/2023	ALMUERZO	PERA	PERA FRUTA	82100	82100	X		X			x	0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
24/08/2023	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600		X		X		X	0	AMB	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: COORDINADOR

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	**Codigo: FOR-PSS-243** **Versión: 0** Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES/AÑO)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
25/08/2023	**Almuerzo**	**SOPA DE PATACÓN**	Carne de res, magra	48800	48800	**X**		**X**		**X**		180	92	86	8	8	8	8	**X**		
25/08/2023	**Almuerzo**	**SOBREBARRIGA MECHADA**	Res, carne gorda, cruda	38700	32500	**X**		**X**		**X**		180	69	84	8	8	8	8	**X**		
25/08/2023	**Almuerzo**	**ARROZ CON PIMENTÓN**	Arroz blanco, crudo	27000	27000	**X**		**X**		**X**		180	87	79	8	8	8	8	**X**		
25/08/2023	**Almuerzo**	**ENSALADA SILVESTRE**	Ensalada silvestre	37500	30900	**X**		**X**		**X**		0	4	3	8	8	8	8	**X**		
25/08/2023	**Almuerzo**	**PAPA CRIOLLA DORADA**	Papa criolla, con cáscara	26600	22500	**X**		**X**		**X**		180	71	68	8	8	8	8	**X**		
25/08/2023	**Almuerzo**	**SORBETE DE FRUTOS ROJOS**	Mora de castilla, pulpa	9200	9200	**X**		**X**			**X**	0	2	4	9	9	9	9	**X**		
			Fresa, pulpa	8800	8800	**X**		**X**			**X**										
			Uva, Pulpa	6600	6600	**X**		**X**			**X**										
			Leche entera, bolsa	77600	77600	**X**		**X**			**X**										
25/08/2023	**Almuerzo**	**PAPAYA CON YOGURT**	PAPAYA común, maduro.	23500	18100	**X**		**X**			**X**	0	4	2	9	9	9	9	**X**		
			Yogurth entero	6600	6600	**X**		**X**			**X**										INTERCAMBIO
25/08/2023	**Almuerzo**	**LECHE**	Leche de vaca, entera, líquida	600	600		**X**		**X**		**X**	0	AMB	4	9	9	9	9	**X**		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012,354,351 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	**Codigo: FOR-PSS-243** **Versión: 0** Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES/AÑO)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
26/08/2023	**Almuerzo**	**SOPA DE ARROZ**	Carne de res, magra	57800	52400	**X**		**x**		**X**		180	91	70	8	8	8	8	**X**		
26/08/2023	**Almuerzo**	**ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA**	Carne de res, molida	50500	43500	**X**		**X**		**X**		180	80	75	8	8	8	8	**X**		
26/08/2023	**Almuerzo**	**ESPAGUETIS**	Pasta alimenticia enriquecida	30200	30200		**X**	**X**		**X**		60	89	75	8	8	8	8	**X**		
26/08/2023	**Almuerzo**	**ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO**	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	37500	30900	**X**		**X**			**X**	0	4,3	5	8	8	8	8	**X**		
26/08/2023	**Almuerzo**	**PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA**	Plátano hartón, maduro.	30600	22500	**X**		**X**		**X**		60	93	78	8	8	8	8	**X**		
26/08/2023	**Almuerzo**	**MARACUYA PULPA**	Maracuya maduro, pulpa	2500	2500	**X**		**X**			**X**	0	2,8	4	8	8	8	8	**X**		
26/08/2023	**Almuerzo**	**PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA**	Papaya, maduro, pulpa	25300	18100	**X**		**X**			**X**	0	2	3	9	9	9	9	**X**		
			Queso doble crema	6600	6600	**X**		**X**			**X**										
26/08/2023	**ALMUERZO**	**LECHE**	LECHE DE VACA ENTERA	600	600	**X**		**X**			**X**	0	AMB.	4	9	9	9	9	**X**		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO/ COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES/AÑO)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
28/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	PAPA SIN CASCARA	57800	52400	X		X		X		240	88	80	9	9	9	9	X		
28/08/2023	ALMUERZO	A LAS FINAS HIERBAS	POLLO PIERNA CON PIEL CRUDA	44400	32500	X		X		X		200	91	81	8	8	8	8	X		
28/08/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA SIN CASCARA	25400	21300	X		X		X		200	89	71	9	9	9	9	X		
28/08/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	21000	20800	X		X		X		240	93	69	9	9	9	9	X		
28/08/2023	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	PIÑA CRUDA	37500	30900	X		X		X		0	3,5	3,5	8	8	8	8	X		
28/08/2023	ALMUERZO	SOERBETE DE CURUBA	LECHE DE VACA ENTERA	10460	10460	X		X			X	0	2	4	8	8	8	8	X		
28/08/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON CRUDO	25300	18100	X		X			X	0	2	3	10	10	10	10	X		
			LECHE DE VACA CONDENSADA	2400	2400	X		X			X										
28/08/2023	ALMUERZO	LECHE	LECHE DE VACA ENTERA	600	600	X			X		X	0	AMB	4	8	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: COORDINADOR

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	**Codigo: FOR-PSS-243** **Versión: 0** Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**
COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES/AÑO)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
29/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Carne de res, magra	57800	52400	X		X		X		180	90	71	9	9	9	9	X		
29/08/2023	ALMUERZO	CADERA ASADA	CARNE CADERA	38300	32300	X		X		X		180	80	73	9	9	9	9	X		
29/08/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	23600	23600	X			X	X		180	91	81	9	9	9	9	X		
29/08/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA	LECHUGA COMUN CRUDA	37500	30900	X		X		X		0	4	4	8	8	8	8	X		
29/08/2023	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA SIN CASCARA	26000	21800	X		X		X		180	68	86	9	9	9	9	X		
29/08/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, pulpa	24600	24600	X		X			X	0	2,5	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	2500,0	2500,0	X		X			X										
29/08/2023	ALMUERZO	PERA	PERA CRUDA	82100	82100	X		X			X	0	AMB.	AMB	9	9	9	9	X		Intercambio de pera
29/08/2023	ALMUERZO	LECHE	LECHE DE VACA ENTERA	600	600	X		X		X		0	AMB.	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	**Codigo: FOR-PSS-243** **Versión: 0** Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES/AÑO)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
21/08/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	44700	44700	X		X		X		180	89	71	9	9	9	9	X		
21/08/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	38000	31900	X		X		X		180	80	78	10	10	10	10	X		
21/08/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	18300	18300	X			X	X		180	91	73	9	9	9	9	X		
21/08/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOYA DORADA	Papa, criolla con cáscara	26600	22500	X		X		X		180	84	75	8	8	8	8	X		
21/08/2023	ALMUERZO	VERDURA SALTEADAS EN JULIANAS	Zanahoria, sin cáscara, cruda	37500	30900	X		X			X	0	AMB.	AMB.	9	9	9	9	X		
21/08/2023	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MAGO COMUN	24600	24600	X		X			X	0	3	4	8	8	8	8	X		
21/08/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	23500	18100	X		X			X	0	AMB.	AMB.	9	9	9	9	X		
			Limón, crudo	1000	700	X		X			X										
21/08/2023	ALMUERZO	QUESO DOBLE CREMA	Queso fresco, tipo doble crema	100	1050	X		X			X	0	-4	-3	10	9	9	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Bogotá Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES/AÑO)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
31/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Papa, sin cáscara	60300	55200	X		X		X		180	89	75	8	8	8	8	X		
31/08/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	45200	36200	X		X		X		180	82	76	9	9	9	9	X		
31/08/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	2100	2100	X			X	X		180	89	81	10	10	10	10	X		
31/08/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUATE	Aguacate Lorena, crudo	25900	18500	X		X			X	0	AMB	AMB	8	8	8	8	X		
31/08/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara	25900	21900	X		X		X		180	92	76	9	9	9	9	X		
31/08/2023	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Leche entera, bolsa.	24600	24600	X		X			X	0	2	4	8	8	8	8	X		
			Feijoa pulpa	2500	2500	X		X			X										
31/08/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana común cruda	29700	19800	X		X			X	0	AMB	AMB	10	10	10	10	X		
			Queso fresco, tipo doble crema	660	660	X		X			X										
31/08/2023	ALMUERZO	QUESO DOBLE CREMA	Queso fresco, tipo doble crema	100	1050	X		X			X	0	-4	-3	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**
COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
1-jul	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	57800	52400	X		x		X		180	91	70	8	8	8	8	X		
1-jul	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	50500	43500	X		X		X		180	80	75	8	8	8	8	X		
1-jul	Almuerzo	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	30200	30200		X	X		X		60	89	75	8	8	8	8	X		
1-jul	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	N.A.	N.A.	X		X			X	0	4,3	5	8	8	8	8	X		
1-jul	Almuerzo	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro.	30600	22500	X		X		X		60	93	78	8	8	8	8	X		
1-jul	Almuerzo	MARACUYA PULPA	Maracuya maduro, pulpa	2500	2500	X		X			X	0	-2,8	-5	8	8	8	8	X		
1-jul	Almuerzo	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, maduro, pulpa	25300	18100	X		X			X	0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	6600	6600	X		X			X										
1-jul	ALMUERZO	LECHE	LECHE DE VACA ENTERA	600	600	X		X			X	0	AMB.	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
4-jul	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Carne de res, magra	57800	52400	X		X		X		180	90	71	9	9	9	9	X		
4-jul	ALMUERZO	SOBREBARRIGA DE RES ASADA	RES CARNE GORDA	38300	32300	X		X		X		180	80	73	9	9	9	9	X		
4-jul	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	23600	23600	X			X	X		180	91	81	9	9	9	9	X		
4-jul	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA	LECHUGA COMUN CRUDA	N.A.	N.A.	X		X		X		0	4	4	8	8	8	8	X		
4-jul	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA SIN CASCARA	26000	21800	X		X		X		180	68	86	9	9	9	9	X		
4-jul	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, pulpa	24600	24600	X		X			X	0	-2,5	-4	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	2500,0	2500,0	X		X			X										
4-jul	ALMUERZO	GRANADILLA	GRANADILLA CRUDA	82100	82100	X		X			X	0	AMB.	AMB	9	9	9	9	X		Intercambio de pera
4-jul	ALMUERZO	LECHE	LECHE DE VACA ENTERA	600	600	X		X		X		0	AMB.	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**
COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
5-jul	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	44700	44700	X		X		X		180	89	71	9	9	9	9	X		
5-jul	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	38000	31900	X		X		X		180	80	78	10	10	10	10	X		
5-jul	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	18300	18300	X			X	X		180	91	73	9	9	9	9	X		
5-jul	ALMUERZO	PAPA CRIOYA DORADA	Papa, criolla con cáscara	26600	22500	X		X		X		180	84	75	8	8	8	8	X		
5-jul	ALMUERZO	VERDURA SALTEADAS EN JULIANAS	Zanahoria, sin cáscara, cruda	37500	30900	X		X			X	0	AMB.	AMB.	9	9	9	9	X		
5-jul	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MAGO COMUN	24600	24600	X		X			X	0	-3	-5	8	8	8	8	X		
5-jul	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	23500	18100	X		X			X	0	AMB.	AMB.	9	9	9	9	X		
			Limón, crudo	1000	700	X		X			X										
5-jul	ALMUERZO	QUESO DOBLE CREMA	Queso fresco, tipo doble crema	100	1050	X		X			X	0	-4	-3	10	9	9	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
6-jul	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Papa, sin cáscara	60300	55200	X		X		X		180	89	75	8	8	8	8	X		
6-jul	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	45200	36200	X		X		X		180	82	76	9	9	9	9	X		
6-jul	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	2100	2100	X			X	X		180	89	81	10	10	10	10	X		
6-jul	ALMUERZO	TAJADA DE AGUATE	Aguacate Lorena, crudo	25900	18500	X		X			X	0	AMB	AMB	8	8	8	8	X		
6-jul	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara	25900	21900	X		X		X		180	92	76	9	9	9	9	X		
6-jul	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Leche entera, bolsa.	24600	24600	X		X			X	0	-2	-4	8	8	8	8	X		
			Feijoa pulpa	2500	2500	X		X			X										
6-jul	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana común cruda	29700	19800	X		X			X	0	AMB	AMB	10	10	10	10	X		
			Queso fresco, tipo doble crema	660	660	X		X			X										
6-jul	ALMUERZO	QUESO DOBLE CREMA	Queso fresco, tipo doble crema	100	1050	X		X			X	0	-4	-3	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**
COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
7-jul	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	Papa, sin cáscara	52400	45800	X		X		X		180	89	75	9	9	9	9	X		
7-jul	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Cerdo, lomo, crudo	49500	41000	X			X	X		180	91	76	9	9	9	9	X		
7-jul	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	27000	25400	X		X		X		180	91	79	9	9	9	9	X		
7-jul	ALMUERZO	TORTILLA DE HACELGA	Acelga, hojas, cruda	N.A.	N.A.	X		X		X		120	80	78	8	8	8	8	X		
7-jul	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	28500	20500	X		X		X		80	80	74	9	9	9	9	X		
7-jul	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Pulpa de Feijoa, crudo	24600	24600	X		X			X	0	-3	-5	8	8	8	8	X		
7-jul	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	18100	23500	X		X			X	0	AMB	AMB	10	10	10	10	X		
			Queso fresco, tipo doble crema	100	1000	X		X			X										Intercambio de fresas
7-jul	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X		X			X	180	AMB	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Codigo: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
8-jul	Almuerzo	SANCOCHO	Papa, sin cáscara	61100	50700	X		X		X		180	90	75	8	8	8	8	X		
8-jul	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	46000	38500	X		X		X		180	84	76	8	8	8	8	X		
8-jul	Almuerzo	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	18300	18300	X			X	X		180	85	82	9	9	9	9	X		
8-jul	Almuerzo	ENSALADA ZANAHORIA RAYADA	Ensalada rallada con tomate y perejil	N.A.	N.A.	X		X			X	0	4	5	9	9	9	9	X		
8-jul	Almuerzo	FRESAS CON HELADO	Fresa, madura, cruda	26500	24700	X		x			X	0	-3	3	8	8	8	8	X		
8-jul	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora de castilla	24600	24600	X		X			X	0	-2	-4	9	9	9	9	X		
			Leche de vaca, entera, líquida	80000	80000	X		X			X										
8-jul	Almuerzo	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X		X			X	0	AMB	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
10-jul	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	papa sin cascara	60300	55200	X			X	X		180	92	71	9	9	9	9	X		
10-jul	ALMUERZO	CARNE DE RES MECHADA	Res, carne gorda, cruda	38700	32500	X		X		X		180	84	75	9	9	9	9	X		
10-jul	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Arveja verde, cruda	34400	32300	X		X		X		80	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
10-jul	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	23000	23000	X			X	X		160	91	81	9	9	9	9	X		
10-jul	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla con cáscara	26600	22500	X		X		X		130	80	75	10	10	10	10	X		
10-jul	ALMUERZO	BETE DE TOMATE DE ARI	Pulpa Tomate de árbol	104600	10600	X		X			X	0	-3	-4	9	9	9	9	X		
10-jul	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	Fresa, madura, cruda	19900	18100	X			X		X	0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
			Crema de leche	2400	2400	X			X		X										
10-jul	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, liquida	600	600	X			X	X		0	AMB	4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
11-jul	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	papa sin cascara	57800	52400	X		X		X		180	92	71	9	9	9	9	X		
11-jul	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	Atún, enlatado en agua	37600	39100	X		X			X	0	-3	-3	9	9	9	9	X		
11-jul	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE Y PEREJIL	Calabacin, sin cáscara, cruda	45700	36100	X		X		X		120	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
11-jul	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	21000	21000	X			X	X		160	91	84	9	9	9	9	X		
11-jul	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla con cáscara	26000	21800	X		X		X		180	71	78	10	10	10	10	X		
11-jul	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Pulpa Tomate de árbol	104600	104600	X		X			X	0	-3	-4	9	9	9	9	X		
11-jul	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, crudo	23500	18100	X		X			X	0	3	5	9	9	9	9	X		
			Limón, crudo	200	200	X		X			X										
11-jul	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, liquida	600	600	X			X		X	0	AMB	4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
12-jul	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Cuchuco de cebada, crudo	57800	57800	X		X		X		180	92	71	9	9	9	9	X		
12-jul	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna con piel, cruda	57000	40800	X		X		X		180	84	80	9	9	9	9	X		
12-jul	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA FRESA Y CREMA DE LECHE	Fresa, madura, cruda	42000	30900	X			X		X	0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
12-jul	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	27000	27000	X			X	X		160	91	84	9	9	9	9	X		
12-jul	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón maduro, crudo	28500	20500	X		X		X		70	92	78	10	10	10	10	X		
12-jul	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Leche de vaca, entera, líquida	104600	104600	X		X			X	0	-2,2	-4	9	9	9	9	X		
12-jul	ALMUERZO	UVAS CON YOGURT	Uva Isabella, cruda	19900	18100	X		X			X	0	3	5	9	9	9	9	X		
			Yogurt, bebible, entero, con azúcar	6600	6600	X		X			X										
12-jul	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X			X		X	0	AMB	4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría de Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
13-jul	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Arveja verde, cruda	48900	41700	X		X		X		180	92	71	9	9	9	9	X		
13-jul	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	57000	40800	X		X		X		180	84	80	9	9	9	9	X		
13-jul	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Arveja verde, cruda	32600	32600	X		X		X		120	80	78	9	9	9	9	X		
13-jul	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, pulido, crudo	22600	22600	X			X	X		160	91	84	9	9	9	9	X		
13-jul	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara,	28300	23900	X		X		X		180	71	78	10	10	10	10	X		
13-jul	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Pulpa de Guayaba, madura, cruda	104600	104600	X			X		X	0	-3	-4	9	9	9	9	X		
13-jul	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana común cruda	27100	18100	X		X			X	0	-3	-5	9	9	9	9	X		
			Limón, crudo	200	200	X		X			X										
13-jul	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X			X		X	0	AMB	4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría de Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
14-jul	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Arveja verde, cruda	57800	52400	X		X		X		180	90	75	10	10	10	10	X		
14-jul	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pierna con piel	47800	36000	X		X		X		182	70	120	9	9	9	9	X		
14-jul	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca, cruda	40600	30600	X		X		X		120	80	78	10	9	9	9	X		
14-jul	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE	Arroz blanco, pulido, crudo	23800	23800	X		X		X		170	85	95	9	9	9	9	X		
14-jul	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa, con cascara	21400	21400	X		X		X		180	70	95	10	9	9	9	X		
14-jul	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, entera, liquida	104600	104600	X		X			X	0	-3	-4	10	9	9	9	X		
14-jul	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melón, crudo	25300	18100	X		X			X	0	2	5	9	9	9	9	X		
			Leche condensada, con azúcar	2400	2400	X		X			X										
14-jul	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, liquida	1000	1000	X			X		X	0	AMB	4	10	9	8	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**
COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
15-jul	ALMUERZO	**CAZUELA DE FRIJOLES**	Frijol seco	11100	1100	X		X		X		**180**	92	71	9	9	9	9	X		
15-jul	ALMUERZO	**SOBREBARRIGA ASADA**	Carnes de res gorda	29500	35400	X		X		X		**180**	84	80	9	9	9	9	X		
15-jul	ALMUERZO	**TAJADA DE AGUACATE**	Aguacate	18400	25800	X		X		X		**0**	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
15-jul	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	18300	18300	X			X	X		**160**	91	84	9	9	9	9	X		
15-jul	ALMUERZO	**PLATANO MADURO COCIDO**	Platano harton maduro	20100	28200	X		X		X		**180**	71	78	10	10	10	10	X		
15-jul	ALMUERZO	**JUGO DE LULO**	Lulo, maduro, pulpa	24600	24600	X		X			X	**0**	-3	-4	9	9	9	9	X		
15-jul	ALMUERZO	**PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA**	Papaya madura, pulpa	18100	25300	X		X			X	**0**	3	5	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	6600	6600	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
17-jul	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Arveja verde, cruda	6900	6900	X		X		X		180	86	79	9	9	9	7	x		
17-jul	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Carne de pollo, pechuga con piel	29500	38300	X		X		X		180	91	81	9	9	9	8	x		
17-jul	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	18300	18300	X			X	X		180	89	72	8	8	8	8	x		
17-jul	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA FRESA Y MIEL	Ensalada de espinaca, fresa, manzana y miel	N.A.	N.A.	X		X			X	0	5	4	9	9	9	8	x		
17-jul	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro.	20100	28200	X		X		X		130	72	70	8	8	9	8	x		
17-jul	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Maracuya, madura, pulpa	24600	24600	X		X			X	0	-2	-4	8	8	7	8	x		
17-jul	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa madura fruto entero	18100	19900	X		X			X	0	3	4	9	9	9	9	x		
			Queso doble crema	6666	6600	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**
COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
18-jul	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	900	900	X		x		X		180	91	81	8	8	8	8	X		
18-jul	Almuerzo	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	Carne de res, molida	37200	33900	X		X		X		180	88	75	8	8	8	8	X		
18-jul	Almuerzo	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17500	17500		X	X		X		100	89	75	8	8	8	8	X		
18-jul	Almuerzo	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE	Zanahoria rallada con tomate.	28900	26300	X		X			X	0	4	4	8	8	8	8	X		
18-jul	Almuerzo	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa comun sin cascara	38900	32400	X		X		X		180	88	71	8	8	8	8	X		
18-jul	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Mora pulpa fruta	24700	24700	X		X			X	-2	-4	3	8	8	8	8	X		
			Leche entera liquida	95000	95000	X		X			X										
18-jul	Almuerzo	NARANJA FRUTA	Naranja fruta	39500	28200	X		X			X	0	AMBIENTE		9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
19-jul	Almuerzo	SOPA DE AVENA	papa sin cascara	16600	19900	X		X		X		180	94	73	9	9	9	9	X		
19-jul	Almuerzo	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL SIN FRACCIONAR	cerdo de lomo crudo	29500	35400	X		X		X		180	88	74	9	9	9	9	X		
19-jul	Almuerzo	ARROZ BLANCO	arroz blanco pulido crudo	18300	18300	X			X	X		180	88	82	8	8	8	8	X		
19-jul	Almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA MAYONESA	remolacha sin cascara cruda	28800	34600	X		X			X	0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
19-jul	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara,	20100	24200	X		X		X		180	71	68	9	9	9	9	X		
19-jul	Almuerzo	SORBETE DE FRESA	pulpa de fresa madura cruda	24600	24600	X		X			X	0	-2	-3	7	7	7	7	X		
			leche de vaca entera liquida	2500	2500	X		X			X										
19-jul	Almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	banano comun crudo	18100	25300	X		X			X	0	3	3	9	9	9	9	X		
			crema de leche	6600	6600	X		X			X										
19-jul	Almuerzo	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600		X		X		X	0	AMB	4	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Bogotá Mejor para Todos Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	**Codigo: FOR-PSS-243** **Versión: 0** Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
21-jul	**Almuerzo**	**SOPA DE CEBADA PERLADA**	Res, cadera magra, cruda	57800	52400	**X**		**X**		**X**		**180**	87	81	9	9	8	8	**X**		
21-jul	**Almuerzo**	**CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS**	Carne de res, molida	49800	40100	**X**		**X**		**X**		**180**	78	69	9	9	9	9	**X**		
21-jul	**Almuerzo**	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	20800	21000	**X**			**X**	**X**		**160**	92	79	8	8	8	8	**X**		
21-jul	**Almuerzo**	**GUACAMOLE**	Guacamole	N.A	N.A	**X**		**X**			**X**	**0**	4	4	9	9	9	9	**X**		
21-jul	**Almuerzo**	**YUCA DORADA**	Yuca, comun	22600	28800	**X**		**X**		**X**		**180**	78	71	10	10	10	10	**X**		
21-jul	**Almuerzo**	**JUGO DE FEIJOA**	Feijoa, pulpa	27000	27000	**X**		**X**			**X**	**0**	-3	-4	8	8	8	8	**X**		
21-jul	**Almuerzo**	**FRESAS CON HELADO**	FRESA MADURA, CRUDA	18100	19900	**X**		**X**			**X**	**0**	-18	-11	8	8	8	8	**X**		
			HELADO DE CREMA	6600	6600	**X**			**X**		**X**				10	10	10	10	**X**		
21-jul	**Almuerzo**	**LECHE**	LECHE DE VACA ENTERA LIQUIDA	600	600	**X**			**X**		**X**	**0**	AMB	4	10	10	10	10	**X**		GESTANTES/LACTANTES

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:CARLOS REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
22-jul	Almuerzo	SANCOCHO	Carnes de res magra	61100,0	50700,0	x		X		x		180	87	69	9	9	9	9	X		
22-jul	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	2300	22700	X			X	X		180	70	93	9	9	9	9	X		
22-jul	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	Lechuga, tomate y zanahoria	N.A.	N.A.	X		X			X	0	4	4	8	8	8	8	X		
22-jul	Almuerzo	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra, cruda	38200	32100	X		X		X		180	88	70	9	9	9	9	X		
22-jul	Almuerzo	TAJADA DE PLATANO	Platano maduro crudo	41700	32100	X		X		X		180	81	90,5	7	7	7	7	X		
22-jul	Almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba madura, pulpa	24600	24600	X		X			X	0	-3	-4	5	8	8	8	X		
			Azucar blanco	2500,0	2500,0																
22-jul	Almuerzo	MANDARINA	Mandarina fruta entera	27100	24700	X		X		X		0	AMB.	AMB.	9	9	9	9	X		
22-jul	Almuerzo	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X			X		X	0	AMB.	4	9	8	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Codigo: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
24-jul	Almuerzo	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	Carnes de res	800	800	X		X		X		180	90	81	8	8	8	8	X		
24-jul	Almuerzo	CARNE DE CERDO GUISADA	Carne de cerdo, lomo	39700	33100	X		X		X		180	86	85	8	8	8	8	X		
24-jul	Almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	16000	16000	X			X	X		180	76	88	9	9	9	9	X		
24-jul	Almuerzo	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	Ensalada rallada con tomate y perejil	N.A.	N.A.	X		X			X	0	3	3	8	8	8	8	X		
24-jul	Almuerzo	PAPA SIN CASCARA COCIDA CON TOMILLO	Papa común, sin cáscara.	37700	31400	X		x		X		180	90	84	8	8	8	8	X		
24-jul	Almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol, pulpa	25000	25000	X		X			X	0	-2	-3	9	9	9	9	X		
			Leche entera, bolsa	92600	92600	X		X			X										
24-jul	Almuerzo	PERA	Pera, Fruto entero	63700	60700	X		X			X	0	AMB.	AMB.	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
25-jul	Almuerzo	MONDONGO	Res, callo o menudo, crudo	57800	52400	x		X		x		180	83	84	8	8	8	8	X		
25-jul	Almuerzo	PERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna con piel, cruda	43300	36600	x		x		x		240	84	89	9	9	9	9	X		
25-jul	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	21000	21000	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
25-jul	Almuerzo	ENSALADA PICO DE GALLO	Cebolla cabezona, cruda	N.A.	N.A.	x		x			x	0	5	5	9	9	9	9	X		
25-jul	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara,	30700	22700	x		X		x		180	91	79	8	8	8	8	X		
25-jul	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora de castilla	10460	10460	x		x			x	0	-2	-3	8	8	8	8	X		
25-jul	Almuerzo	MANZANA TAJADA CON HELADO	Manzana común cruda	27100	24700	x		x			x	0	-3	-4	9	9	9	9	X		
25-jul	Almuerzo	LECHE	leche de vaca entera liquida	1050	1000	X		X			X	0	AMB	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
26-jul	Almuerzo	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	54600	48400	x		X		x		240	83	84	8	8	8	8	X		
26-jul	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Carne de res, gorda	46100	38700	x		x		x		240	84	89	9	9	9	9	X		
26-jul	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	23000	22700	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
26-jul	Almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, Y MIEL	Espinaca, cruda	N.A.	N.A.	x		x			x	0	5	5	9	9	9	9	X		
26-jul	Almuerzo	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa, con cáscara	26800	22600	x		X		x		180	91	79	8	8	8	8	X		
26-jul	Almuerzo	JUGO DE LULO	Lulo maduro, pulpa	27000	27000	x		x			x	0	-2	-3	8	8	8	8	X		
26-jul	Almuerzo	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	Melon fruta	25300	18100	x		x			x	0	3	4	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	6600	6600	x		x			x										
26-jul	Almuerzo	QUESO DOBLE CREMA	Queso fresco, tipo doble crema	1050	1000	X		X			X	0	2	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO/ COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
27-jul	ALMUERZO	AJIACO	Pollo, pechuga con piel	65300	57200	X		X		X		180	89	81	9	9	9	9	X		
27-jul	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel	49300	38100	X		X		X		180	79	82	9	9	9	9	X		
27-jul	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	21000	20800	X			X	X		180	84	80	8	8	8	8	X		
27-jul	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro.	25900	18500	X		X			X	0	N.A.	N.A.	9	9	9	9	X		
27-jul	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	Papa criolla, con cáscara.	34600	31400	X		X		X		180	78	78	8	8	8	8	X		
27-jul	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, pulpa.	24600	24600	X		X			X	0	5	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	77600	77600	X		X		X											
27-jul	ALMUERZO	PERA	PERA FRUTA	82100	82100	X		X			x	0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
27-jul	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600		X		X		X	0	AMB	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: COORDINADOR**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**
COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
28-jul	Almuerzo	SOPA DE PATACÓN	Carne de res, magra	48800	48800	X		X		X		180	92	86	8	8	8	8	X		
28-jul	Almuerzo	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	38700	32500	X		X		X		180	69	84	8	8	8	8	X		
28-jul	Almuerzo	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	27000	27000	X		X		X		180	87	79	8	8	8	8	X		
28-jul	Almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	Ensalada silvestre	NA	NA	X		X		X		0	4	3	8	8	8	8	X		
28-jul	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara	26600	22500	X		X		X		180	71	68	8	8	8	8	X		
28-jul	Almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	9200	9200	X		X			X	0	-2	-4	9	9	9	9	X		
			Fresa, pulpa	8800	8800	X		X			X										
			Uva, Pulpa	6600	6600	X		X			X										
			Leche entera, bolsa	77600	77600	X		X			X										
28-jul	Almuerzo	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA común, maduro.	23500	18100	X		X			X	0	4	2	9	9	9	9	X		
			Yogurth entero	6600	6600	X		X			X										INTERCAMBIO
28-jul	Almuerzo	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X		X			X	0	AMB	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012,354,351 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
29-jul	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	57800	52400	X		x		X		180	91	70	8	8	8	8	X		
29-jul	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	50500	43500	X		X		X		180	80	75	8	8	8	8	X		
29-jul	Almuerzo	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	30200	30200		X	X		X		60	89	75	8	8	8	8	X		
29-jul	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	N.A.	N.A.	X		X			X	0	4,3	5	8	8	8	8	X		
29-jul	Almuerzo	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro.	30600	22500	X		X		X		60	93	78	8	8	8	8	X		
29-jul	Almuerzo	MARACUYA PULPA	Maracuya maduro, pulpa	2500	2500	X		X			X	0	-2,8	-5	8	8	8	8	X		
29-jul	Almuerzo	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, maduro, pulpa	25300	18100	X		X			X	0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	6600	6600	X		X			X										
29-jul	ALMUERZO	LECHE	LECHE DE VACA ENTERA	600	600	X		X			X	0	AMB.	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO/ COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
31-jul	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	PAPA SIN CASCARA	57800	52400	X		X		X		240	88	80	9	9	9	9	X		
31-jul	ALMUERZO	A LAS FINAS HIERBAS	POLLO PIERNA CON PIEL CRUDA	44400	32500	X		X		X		200	91	81	8	8	8	8	X		
31-jul	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA SIN CASCARA	25400	21300	X		X		X		200	89	71	9	9	9	9	X		
31-jul	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	21000	20800	X		X		X		240	93	69	9	9	9	9	X		
31-jul	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	PIÑA CRUDA	N.A.	N.A.	X		X		X		0	3,5	3,5	8	8	8	8	X		
31-jul	ALMUERZO	SOERBETE DE CURUBA	LECHE DE VACA ENTERA	10460	10460	X		X			X	0	-2	-4	8	8	8	8	X		
31-jul	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON CRUDO	25300	18100	X		X			X	0	2	3	10	10	10	10	X		
			LECHE DE VACA CONDENSADA	2400	2400	X		X			X										
31-jul	ALMUERZO	LECHE	LECHE DE VACA ENTERA	600	600	X			X		X	0	AMB	4	8	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M **TIPO DE DOCUMENTO:** C.C. Nó **de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 1012354341 **CARGO:** COORDINADOR

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO/ COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**
COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
1-jun	ALMUERZO	AJIACO	Pollo, pechuga con piel	65300	57200	X		X		X		180	89	81	9	9	9	9	X		
1-jun	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel	49300	38100	X		X		X		180	79	82	9	9	9	9	X		
1-jun	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	21000	20800	X			X	X		180	84	80	8	8	8	8	X		
1-jun	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro.	25900	18500	X		X			X	0	N.A.	N.A.	9	9	9	9	X		
1-jun	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	Papa criolla, con cáscara.	34600	31400	X		X		X		180	78	78	8	8	8	8	X		
1-jun	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, pulpa.	24600	24600	X		X			X	0	5	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	77600	77600	X		X		X											
1-jun	ALMUERZO	PERA	PERA FRUTA	82100	82100	X		X			x	0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		Intercambio de granadilla
1-jun	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600		X	X		X		180	80	80	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: COORDINADOR**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
2-jun	Almuerzo	SOPA DE PATACÓN	Carne de res, magra	48800	48800	X		X		X		180	92	86	8	8	8	8	X		
2-jun	Almuerzo	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	38700	32500	X		X		X		180	69	84	8	8	8	8	X		
2-jun	Almuerzo	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	27000	27000	X		X		X		180	87	79	8	8	8	8	X		
2-jun	Almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	Ensalada silvestre	NA	NA	X		X		X		2	4	3	8	8	8	8	X		
2-jun	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara	26600	22500	X		X		X		180	71	68	8	8	8	8	X		
2-jun	Almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	9200	9200	X		X			X	2	2	4	9	9	9	9	X		
			Fresa, pulpa	8800	8800	X		X			X										
			Uva, Pulpa	6600	6600	X		X			X										
			Leche entera, bolsa	77600	77600	X		X			X										
2-jun	Almuerzo	BANANO CON YOGURT	Banano común, maduro.	23500	18100	X		X			X	2	4	2	9	9	9	9	X		
			Yogurth entero	6600	6600	X		X			X										
2-jun	Almuerzo	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600		X		X	X		180	87	87	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012,354,351 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría de Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243	
Versión: 0	
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
3-jun	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	57800	52400	X		x		X		180	91	81	8	8	8	8	X		
3-jun	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	50500	43500	X		X		X		180	88	75	8	8	8	8	X		
3-jun	Almuerzo	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	30200	30200		X	X		X		100	89	75	8	8	8	8	X		
3-jun	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	N.A.	N.A.	X		X			X	0	4	4	8	8	8	8	X		
3-jun	Almuerzo	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro.	30600	22500	X		X		X		180	88	76	8	8	8	8	X		
3-jun	Almuerzo	MARACUYA PULPA	Maracuya maduro, pulpa	2500	2500	X		X			X	0	2	5	8	8	8	8	X		
3-jun	Almuerzo	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, maduro, pulpa	25300	18100	X		X			X	0	4	3	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	6600	6600	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Bogotá Mejor para Todos
Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO/ COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO
5-jun	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	PAPA SIN CASCARA	57800	52400	X		X		X		240	88	80	9	9	9	9	X	
5-jun	ALMUERZO	A LAS FINAS HIERBAS	POLLO PIERNA CON PIEL CRUDA	44400	32500	X		X		X		200	91	81	8	8	8	8	X	
5-jun	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA SIN CASCARA	25400	21300	X		X		X		200	89	71	9	9	9	9	X	
5-jun	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	21000	20800	X		X		X		240	93	69	9	9	9	9	X	
5-jun	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	PIÑA CRUDA	N.A.	N.A.	X		X		X		180	94	67	8	8	8	8	X	
5-jun	ALMUERZO	SOERBETE DE CURUBA	LECHE DE VACA ENTERA	10460	10460	X		X			X	0	1	5	8	8	8	8	X	
5-jun	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON CRUDO	25300	18100	X		X			X	0	2	3	10	10	10	10	X	
			LECHE DE VACA CONDENSADA	2400	2400	X		X			X									
5-jun	ALMUERZO	LECHE	LECHE DE VACA ENTERA	600	600	X			X	X		180	94	68	8	9	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: COORDINADOR

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
6-jun	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Carne de res, magra	57800	52400	X		X		X		180	90	82	9	9	9	9	X		
6-jun	ALMUERZO	SOBREBARRIGA DE RES ASADA	RES CARNE GORDA	38300	32300	X		X		X		180	88	71	9	9	9	9	X		
6-jun	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	23600	23600	X			X	X		180	91	81	9	9	9	9	X		
6-jun	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA	LECHUGA COMUN CRUDA	N.A.	N.A.	X		X		X		0	5	2	8	8	8	8	X		
6-jun	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA SIN CASCARA	26000	21800	X		X		X		180	68	86	9	9	9	9	X		
6-jun	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, pulpa	24600	24600	X		X			X	0	2	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	2500,0	2500,0	X		X			X										
6-jun	ALMUERZO	GRANADILLA	GRANADILLA CRUDA	82100	82100	X		X			X	0	AMB.	AMB	9	9	9	9	X		Intercambio de pera
6-jun	ALMUERZO	LECHE	LECHE DE VACA ENTERA	600	600	X			X	X		180	98	68	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**
COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
7-jun	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	44700	44700	X		X		X		180	89	79	9	9	9	9	X		
7-jun	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	38000	31900	X		X		X		180	0	78	10	10	10	10	X		
7-jun	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	18300	18300	X			X	X		180	91	73	9	9	9	9	X		
7-jun	ALMUERZO	PAPA CRIOYA DORADA	Papa, criolla con cáscara	26600	22500	X		X		X		180	84	75	8	8	8	8	X		
7-jun	ALMUERZO	VERDURA SALTEADAS EN JULIANAS	Zanahoria, sin cáscara, cruda	37500	30900	X		X			X	0	AMB.	AMB.	9	9	9	9	X		
7-jun	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MAGO COMUN	24600	24600	X		X			X	0	3	4	8	8	8	8	X		
7-jun	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	23500	18100	X		X			X	0	2	3	9	9	9	9	X		
			Limón, crudo	1000	700	X		X			X										
7-jun	ALMUERZO	QUESO DOBLE CREMA	Queso fresco, tipo doble crema	100	1050	X		X		X		180	98	68	10	9	9	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
8-jun	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Papa, sin cáscara	60300	55200	X		X		X		180	89	89	8	8	8	8	X		
8-jun	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	45200	36200	X		X		X		180	87	76	9	9	9	9	X		
8-jun	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	2100	2100	X			X	X		180	89	81	10	10	10	10	X		
8-jun	ALMUERZO	TAJADA DE AGUATE	Aguacate Lorena, crudo	25900	18500	X		X		X		180	89	72	8	8	8	8	X		
8-jun	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara	25900	21900	X		X		X		180	72	76	9	9	9	9	X		
8-jun	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Leche entera, bolsa.	24600	24600	X		X			X	0	2	4	8	8	8	8	X		
			Feijoa pulpa	2500	2500	X		X			X										
8-jun	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana común cruda	29700	19800	X		X			X	0	3	2	10	10	10	10	X		
			Queso fresco, tipo doble crema	660	660	X		X			X										
8-jun	ALMUERZO	QUESO DOBLE CREMA	Queso fresco, tipo doble crema	100	1050	X		X		X		181	180	90	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**
COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
9-jun	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	Papa, sin cáscara	52400	45800	X		X		X		150	91,3	82	9	9	9	9	X		
9-jun	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Cerdo, lomo, crudo	49500	41000	X			X	X		150	90,5	76	9	9	9	9	X		
9-jun	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	27000	25400	X		X		X		120	88,9	79	9	9	9	9	X		
9-jun	ALMUERZO	TORTILLA DE HACELGA	Acelga, hojas, cruda	N.A.	N.A.	X		X			X	120	90,3	5	8	8	8	8	X		
9-jun	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	28500	20500	X		X		X		120	90,5	74	9	9	9	9	X		
9-jun	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Pulpa de Feijoa, crudo	24600	24600	X		X			X	0	-3,5	3	8	8	8	8	X		
9-jun	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	18100	23500	X		X			X	0	AMB	AMB	10	10	10	10	X		
			Queso fresco, tipo doble crema	100	1000	X			X		X										
9-jun	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X		X		X		AMB	AMB	AMB	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Codigo: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
10-jun	Almuerzo	SANCOCHO	Papa, sin cáscara	61100	50700	X		X		X		180	90	81	8	8	8	8	X		
10-jun	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	46000	38500	X		X		X		180	84	82	8	8	8	8	X		
10-jun	Almuerzo	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	18300	18300	X			X	X		180	78	88	9	9	9	9	X		
10-jun	Almuerzo	ENSALADA ZANAHORIA RAYADA	Ensalada rallada con tomate y perejil	N.A.	N.A.	X		X			X	0	4	5	9	9	9	9	X		
10-jun	Almuerzo	FRESAS CON HELADO	Fresa, madura, cruda	26500	24700	X		x	X	X		180	90	84	8	8	8	8	X		
10-jun	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora de castilla	24600	24600	X		X			X	0	2	3	9	9	9	9	X		
			Leche de vaca, entera, líquida	80000	80000	X		X			X										
10-jun	Almuerzo	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X		X		X		180	98	68	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
13-jun	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	papa sin cascara	57800	52400	X			X	X		180	92	71	9	9	9	9	X		
13-jun	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	Atún, enlatado en agua	37600	39100	X			X	X		180	84	80	9	9	9	9	X		
13-jun	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE Y PEREJIL	Calabacin, sin cáscara, cruda	45700	36100	X			X	X		0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
13-jun	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	21000	21000	X			X	X		160	91	84	9	9	9	9	X		
13-jun	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla con cáscara	26000	21800	X			X	X		180	71	78	10	10	10	10	X		
13-jun	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Pulpa Tomate de árbol	104600	104600	X			X		X	0	3	4	9	9	9	9	X		
13-jun	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, crudo	23500	18100	X			X		X	0	3	5	9	9	9	9	X		
			Limón, crudo	200	200	X			X		X										
13-jun	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X			X	X		180	91	70	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
14-jun	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Cuchuco de cebada, crudo	57800	57800	X			X	X		180	92	71	9	9	9	9	X		
14-jun	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna con piel, cruda	57000	40800	X			X	X		180	84	80	9	9	9	9	X		
14-jun	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA FRESA Y CREMA DE LECHE	Fresa, madura, cruda	42000	30900	X			X	X		0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
14-jun	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	27000	27000	X			X	X		160	91	84	9	9	9	9	X		
14-jun	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón maduro, crudo	28500	20500	X			X	X		180	71	78	10	10	10	10	X		
14-jun	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Leche de vaca, entera, líquida	104600	104600	X			X		X	0	3	4	9	9	9	9	X		
14-jun	ALMUERZO	UVAS CON YOGURT	Uva Isabella, cruda	19900	18100	X			X		X	0	3	5	9	9	9	9	X		
			Yogurt, bebible, entero, con azúcar	6600	6600	X			X		X										
14-jun	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X			X	X		180	91	70	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
15-jun	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Arveja verde, cruda	48900	41700	X			X	X		180	92	71	9	9	9	9	X		
15-jun	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	57000	40800	X			X	X		180	84	80	9	9	9	9	X		
15-jun	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Arveja verde, cruda	32600	32600	X			X	X		0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
15-jun	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, pulido, crudo	22600	22600	X			X	X		160	91	84	9	9	9	9	X		
15-jun	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara,	28300	23900	X			X	X		180	71	78	10	10	10	10	X		
15-jun	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Pulpa de Guayaba, madura, cruda	104600	104600	X			X		X	0	3	4	9	9	9	9	X		
15-jun	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana común cruda	27100	18100	X			X		X	0	3	5	9	9	9	9	X		
			Limón, crudo	200	200	X			X		X										
15-jun	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X			X	X		180	91	70	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
16-jun	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Arveja verde, cruda	57800	52400	X		X		X		180	68	90	10	10	10	10	X		
16-jun	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pierna con piel	47800	36000	X		X		X		182	70	120	9	9	9	9	X		
16-jun	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca, cruda	40600	30600	X		X			X	AMB	AMB	AMB	10	9	9	9	X		
16-jun	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE	Arroz blanco, pulido, crudo	23800	23800	X		X		X		180	65	95	9	9	9	9	X		
16-jun	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa, con cascara	21400	21400	X		X		X		180	70	95	10	9	9	9	X		
16-jun	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, entera, líquida	104600	104600	X		X			X	NA	3	4	10	9	9	9	X		
16-jun	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melón, crudo	25300	18100	X		X			X	NA	2	5	9	9	9	9	X		
			Leche condensada, con azúcar	2400	2400	X		X			X										
16-jun	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	1000	1000	X		X		X		180	70	95	10	9	8	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435666 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**
COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
17-jun	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol seco	11100	1100	X			X	X		180	92	71	9	9	9	9	X		
17-jun	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Carnes de res gorda	29500	35400	X			X	X		180	84	80	9	9	9	9	X		
17-jun	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate	18400	25800	X			X	X		0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
17-jun	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	18300	18300	X			X	X		160	91	84	9	9	9	9	X		
17-jun	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO	Platano harton maduro	20100	28200	X			X	X		180	71	78	10	10	10	10	X		
17-jun	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	24600	24600	X			X		X	0	3	4	9	9	9	9	X		
17-jun	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	Papaya madura, pulpa	18100	25300	X			X		X	0	3	5	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	6600	6600	X			X		X										
17-jun	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	1000	1000	X		X		X		180	70	95	10	9	8	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
20-jun	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	900	900	X		x		X		180	91	81	8	8	8	8	X		
20-jun	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	37200	33900	X		X		X		180	88	75	8	8	8	8	X		
20-jun	Almuerzo	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17500	17500		X	X		X		100	89	75	8	8	8	8	X		
20-jun	Almuerzo	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE	Zanahoria rallada con tomate.	28900	26300	X		X			X	0	4	4	8	8	8	8	X		
20-jun	Almuerzo	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa comun sin cascara	38900	32400	X		X		X		180	88	71	8	8	8	8	X		
20-jun	Almuerzo	PAPAYA CON YOGURT	Papaya, madura, cruda	24700	24700	X		X			X	2	4	3	8	8	8	8	X		
			Yogurt, bebible, entero, con azúcar	95000	95000	X		X			X										
20-jun	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Pupa de Mora de castilla, cruda	39500	28200	X		X			X	0	AMBENTE		9	9	9	9	X		INTERCAMBIO
20-jun	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	1000	1000	X		X		X		180	70	95	10	9	8	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**
COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
23-may	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Papa, sin cáscara,	900	900	X		x		X		180	91	81	8	8	8	8	X		
23-may	Almuerzo	CARNE DE CERDO ASADA	Cerdo, lomo, crudo	37200	33900	X		X		X		180	88	75	8	8	8	8	X		
23-may	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	17500	17500		X	X		X		100	89	75	8	8	8	8	X		
23-may	Almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA Y MAYONESA	Remolacha, sin cáscara, cruda	28900	26300	X		X			X	0	4	4	8	8	8	8	X		
23-may	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara,	38900	32400	X		X		X		180	88	71	8	8	8	8	X		
23-may	Almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano común, crudo	24700	24700	X		X			X	2	4	3	8	8	8	8	X		
			Crema de leche	95000	95000	X		X			X										
23-may	Almuerzo	SORBETE DE FRESA	Pulpa de Fresa, madura, cruda	39500	28200	X		X			X	0	AMBENTE		9	9	9	9	X		INTERCAMBIO
23-may	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	1000	1000	X		X		X		180	70	95	10	9	8	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO
22-jun	Almuerzo	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca, cruda	16600	19900	X		X		X		180	88	73	9	9	9	9	X	
22-jun	Almuerzo	PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	Pollo, pierna con piel, cruda	29500	35400	X		X		X		180	80	74	9	9	9	9	X	
22-jun	Almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	18300	18300	X			X	X		180	89	82	8	8	8	8	X	
22-jun	Almuerzo	ENSALADA DE PEPINO TOMATE Y CILANTRO	Pepino Cohombro, crudo	N.A.	N.A.	X		X			X	NA	3	4	8	8	8	8	X	
22-jun	Almuerzo	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	20100	24200	X			X	X		210	71	74	9	9	9	9	X	
22-jun	Almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, líquida	24600	24600	X		X			X	0	3	5	8	8	8	8	X	
			Pulpa de Guanábana, cruda	77600	77600	X		X			X									
22-jun	Almuerzo	PERA	PERA CRUDA	39500	28200	X		X				0	4	4	9	9	9	9	X	
22-jun	Almuerzo	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	NA	NA	X			X		X	0	4	4	9	9	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	**Codigo: FOR-PSS-243** **Versión: 0** Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
23-jun	**Almuerzo**	**SOPA DE CEBADA PERLADA**	Res, cadera magra, cruda	57800	52400	**X**		**X**		**X**		**180**	87	81	9	9	8	8	**X**		
23-jun	**Almuerzo**	**CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS**	Carne de res, molida	49800	40100	**X**		**X**		**X**		**180**	78	69	9	9	9	9	**X**		
23-jun	**Almuerzo**	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	20800	21000	**X**			**X**	**X**		**160**	92	79	8	8	8	8	**X**		
23-jun	**Almuerzo**	**GUACAMOLE**	Guacamole	N.A	N.A	**X**		**X**			**X**	**0**	4	4	9	9	9	9	**X**		
23-jun	**Almuerzo**	**YUCA DORADA**	Yuca, comun	22600	28800	**X**		**X**		**X**		**180**	78	71	10	10	10	10	**X**		
23-jun	**Almuerzo**	**JUGO DE FEIJOA**	Feijoa, pulpa	27000	27000	**X**		**X**			**X**	**0**	3	3	8	8	8	8	**X**		
23-jun	**Almuerzo**	**FRESAS CON HELADO**	FRESA MADURA, CRUDA	18100	19900	**X**		**X**			**X**	**0**	-18	-11	8	8	8	8	**X**		intercambio de fresas
			HELADO DE CREMA	6600	6600	**X**			**X**		**X**				10	10	10	10	**X**		
23-jun	**Almuerzo**	**LECHE**	LECHE DE VACA ENTERA LIQUIDA	600	600	**X**			**X**	**X**		**180**	70	88	10	10	10	10	**X**		GESTANTES/LACTANTES

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
24-jun	Almuerzo	SANCOCHO	Carnes de res magra	61100,0	50700,0	x		X		x		180	87	69	9	9	9	9	X		
24-jun	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	2300	22700	X		X		X		180	70	93	9	9	9	9	X		
24-jun	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	Lechuga, tomate y zanahoria	N.A.	N.A.	X		X		X		0	4	4	8	8	8	8	X		
24-jun	Almuerzo	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra, cruda	38200	32100	X		X		X		180	88	70	9	9	9	9	X		
24-jun	Almuerzo	TAJADA DE PLATANO	Platano maduro crudo	41700	32100	X		X		X		180	81	90,5	7	7	7	7	X		
24-jun	Almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba madura, pulpa	24600	24600	X					X	0	3	3	5	8	8	8	X		
			Azucar blanco	2500,0	2500,0																
24-jun	Almuerzo	MANDARINA	Mandarina fruta entera	27100	24700	X		X		X		0	AMB.	AMB.	9	9	9	9	X		
24-jun	Almuerzo	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X			X	X		180	90	90	9	8	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Codigo: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
26-jun	Almuerzo	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	Carnes de res	800	800	X		X		X		180	90	81	8	8	8	8	X		
26-jun	Almuerzo	CARNE DE CERDO GUISADA	Carne de cerdo, lomo	39700	33100	X		X		X		180	86	85	8	8	8	8	X		
26-jun	Almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	16000	16000	X			X	X		180	76	88	9	9	9	9	X		
26-jun	Almuerzo	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	Ensalada rallada con tomate y perejil	N.A.	N.A.	X		X			X	0	5	3	8	8	8	8	X		
26-jun	Almuerzo	PATACON DE PLATANO MADURO	platano	37700	31400	X		x	X	X		180	90	84	8	8	8	8	X		
26-jun	Almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol, pulpa	25000	25000	X		X			X	0	2	3	9	9	9	9	X		
			Leche entera, bolsa	92600	92600	X		X			X										
26-jun	Almuerzo	PERA TAJADA	Pera, Fruto entero	63700	60700	X		X			X	0	AMB.	AMB.	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	**Codigo: FOR-PSS-243** **Versión: 0** Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
27-jun	**Almuerzo**	**MONDONGO**	Res, callo o menudo, crudo	57800	52400	x			x	x		240	83	84	8	8	8	8	X		
27-jun	**Almuerzo**	**PERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS**	Pollo, pierna con piel, cruda	43300	36600	x		x		x		240	84	89	9	9	9	9	X		
27-jun	**Almuerzo**	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	21000	21000	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
27-jun	**Almuerzo**	**ENSALADA PICO DE GALLO**	Cebolla cabezona, cruda	N.A.	N.A.	x		x			x	0	5	5	9	9	9	9	X		Intercambio de espinaca
27-jun	**Almuerzo**	**PAPAS A LA FRANCESA**	Papa, sin cáscara,	30700	22700	x			x	x		180	91	79	8	8	8	8	X		
27-jun	**Almuerzo**	**SORBETE DE MORA**	Pulpa de Mora de castilla	10460	10460	x		x			x	0	1	3	8	8	8	8	X		
27-jun	**Almuerzo**	**MANZANA TAJADA CON HELADO**	Manzana común cruda	27100	24700	x		x			x	0	3	4	9	9	9	9	X		
27-jun	**Almuerzo**	**LECHE**	leche de vaca entera liquida	1050	1000	X		X			X	0	3	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	**Codigo: FOR-PSS-243** **Versión: 0** Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
28-jun	Almuerzo	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	54600	48400	x			x	x		240	83	84	8	8	8	8	X		
28-jun	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Carne de res, gorda	46100	38700	x		x		x		240	84	89	9	9	9	9	X		
28-jun	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	23000	22700	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
28-jun	Almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, Y MIEL	Espinaca, cruda	N.A.	N.A.	x		x			x	0	5	5	9	9	9	9	X		Intercambio de espinaca
28-jun	Almuerzo	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa, con cáscara	26800	22600	x			x	x		180	91	79	8	8	8	8	X		
28-jun	Almuerzo	JUGO DE LULO	Lulo maduro, pulpa	27000	27000	x		x			x	0	1	3	8	8	8	8	X		
28-jun	Almuerzo	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	Melon fruta	25300	18100	x		x			x	0	3	4	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	6600	6600	x		x			x										
28-jun	Almuerzo	QUESO DOBLE CREMA	Queso fresco, tipo doble crema	1050	1000	X		X			X	0	3	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
29-jun	ALMUERZO	AJIACO	Pollo, pechuga con piel	65300	57200	X		X		X		180	89	81	9	9	9	9	X		
29-jun	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel	49300	38100	X		X		X		180	79	82	9	9	9	9	X		
29-jun	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	21000	20800	X			X	X		180	84	80	8	8	8	8	X		
29-jun	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro.	25900	18500	X		X			X	0	N.A.	N.A.	9	9	9	9	X		
29-jun	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	Papa criolla, con cáscara.	34600	31400	X		X		X		180	78	78	8	8	8	8	X		
29-jun	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, pulpa	24600	24600	X		X			X	0	5	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	77600	77600	X		X		X											
29-jun	ALMUERZO	PERA	PERA FRUTA	82100	82100	X		X			x	0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO DE LA GRANADILLA
29-jun	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600		X	X		X		180	80	80	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	**Codigo: FOR-PSS-243** **Versión: 0** Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
30-jun	Almuerzo	SOPA DE PATACÓN	Carne de res, magra	48800	48800	X		X		X		180	92	86	8	8	8	8	X		
30-jun	Almuerzo	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	38700	32500	X		X		X		180	69	84	8	8	8	8	X		
30-jun	Almuerzo	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	27000	27000	X		X		X		180	87	79	8	8	8	8	X		
30-jun	Almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	Ensalada silvestre	NA	NA	X		X		X		2	4	3	8	8	8	8	X		
30-jun	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara	26600	22500	X		X		X		180	71	68	8	8	8	8	X		
30-jun	Almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	9200	9200	X		X			X	2	2	4	9	9	9	9	X		
			Fresa, pulpa	8800	8800	X		X			X										
			Uva, Pulpa	6600	6600	X		X			X										
			Leche entera, bolsa	77600	77600	X		X			X										
30-jun	Almuerzo	BANANO CON YOGURT	Banano común,	23500	18100	X		X			X	2	4	2	9	9	9	9	X		
			Yogurth entero	6600	6600	X		X			X										
30-jun	Almuerzo	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600		X		X	X		180	87	87	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría de Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
2-may	Almuerzo	MONDONGO	Res, callo o menudo, crudo	57800	52400	x			x	x		240	83	84	8	8	8	8	X		
2-may	Almuerzo	PERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna con piel, cruda	43300	36600	x		x		x		240	84	89	9	9	9	9	X		
2-may	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	21000	21000	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
2-may	Almuerzo	ENSALADA PICO DE GALLO	Cebolla cabezona, cruda	N.A.	N.A.	x		x			x	0	5	5	9	9	9	9	X		Intercambio de espinaca
2-may	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara,	30700	22700	x			x	x		180	91	79	8	8	8	8	X		
2-may	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora de castilla	10460	10460	x		x			x	0	1	3	8	8	8	8	X		
2-may	Almuerzo	MANZANA TAJADA CON HELADO	Manzana común cruda	27100	24700	x		x			x	0	3	4	9	9	9	9	X		
2-may	Almuerzo	LECHE	leche de vaca entera liquida	1050	1000	X		X			X	0	3	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría de Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
3-may	Almuerzo	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	54600	48400	x			x	x		240	83	84	8	8	8	8	X		
3-may	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Carne de res, gorda	46100	38700	x		x		x		240	84	89	9	9	9	9	X		
3-may	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	23000	22700	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
3-may	Almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, Y MIEL	Espinaca, cruda	N.A.	N.A.	x		x			x	0	5	5	9	9	9	9	X		Intercambio de espinaca
3-may	Almuerzo	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa, con cáscara	26800	22600	x			x	x		180	91	79	8	8	8	8	X		
3-may	Almuerzo	JUGO DE LULO	Lulo maduro, pulpa	27000	27000	x		x			x	0	1	3	8	8	8	8	X		
3-may	Almuerzo	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	Melon fruta	25300	18100	x		x			x	0	3	4	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	6600	6600	x		x			x										
3-may	Almuerzo	QUESO DOBLE CREMA	Queso fresco, tipo doble crema	1050	1000	X		X			X	0	3	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO/ COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
4-may	ALMUERZO	AJIACO	Pollo, pechuga con piel	65300	57200	X		X		X		180	89	81	9	9	9	9	X		
4-may	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel	49300	38100	X		X		X		180	79	82	9	9	9	9	X		
4-may	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	21000	20800	X			X	X		180	84	80	8	8	8	8	X		
4-may	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro.	25900	18500	X		X			X	0	N.A.	N.A.	9	9	9	9	X		
4-may	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	Papa criolla, con cáscara.	34600	31400	X		X		X		180	78	78	8	8	8	8	X		
4-may	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, pulpa.	24600	24600	X		X			X	0	5	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	77600	77600	X		X		X											
4-may	ALMUERZO	PERA	PERA FRUTA	82100	82100	X		X			x	0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		Intercambio de granadilla
4-may	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600		X	X		X		180	80	80	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: COORDINADOR**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	**Codigo: FOR-PSS-243** **Versión: 0** Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
5-may	Almuerzo	SOPA DE PATACÓN	Carne de res, magra	48800	48800	X		X		X		180	92	86	8	8	8	8	X		
5-may	Almuerzo	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	38700	32500	X		X		X		180	69	84	8	8	8	8	X		
5-may	Almuerzo	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	27000	27000	X		X		X		180	87	79	8	8	8	8	X		
5-may	Almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	Ensalada silvestre	NA	NA	X		X		X		2	4	3	8	8	8	8	X		
5-may	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara	26600	22500	X		X		X		180	71	68	8	8	8	8	X		
5-may	Almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	9200	9200	X		X			X	2	2	4	9	9	9	9	X		
			Fresa, pulpa	8800	8800	X		X			X										
			Uva, Pulpa	6600	6600	X		X			X										
			Leche entera, bolsa	77600	77600	X		X			X										
5-may	Almuerzo	BANANO CON YOGURT	Banano común, maduro.	23500	18100	X		X			X	2	4	2	9	9	9	9	X		
			Yogurth entero	6600	6600	X		X			X										
5-may	Almuerzo	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600		X		X	X		180	87	87	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012,354,351** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
6-may	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	57800	52400	X		x		X		180	91	81	8	8	8	8	X		
6-may	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	50500	43500	X		X		X		180	88	75	8	8	8	8	X		
6-may	Almuerzo	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	30200	30200		X	X		X		100	89	75	8	8	8	8	X		
6-may	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	N.A.	N.A.	X		X			X	0	4	4	8	8	8	8	X		
6-may	Almuerzo	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro.	30600	22500	X		X		X		180	88	76	8	8	8	8	X		
6-may	Almuerzo	MARACUYA PULPA	Maracuya maduro, pulpa	2500	2500	X		X			X	0	2	5	8	8	8	8	X		
6-may	Almuerzo	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, maduro, pulpa	25300	18100	X		X			X	0	4	3	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	6600	6600	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO/ COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** LA ESTRELLA

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
8-may	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	PAPA SIN CASCARA	57800	52400	X		X		X		240	88	80	9	9	9	9	X		
8-may	ALMUERZO	A LAS FINAS HIERBAS	POLLO PIERNA CON PIEL CRUDA	44400	32500	X		X		X		200	91	81	8	8	8	8	X		
8-may	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA SIN CASCARA	25400	21300	X		X		X		200	89	71	9	9	9	9	X		
8-may	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	21000	20800	X		X		X		240	93	69	9	9	9	9	X		
8-may	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	PIÑA CRUDA	N.A.	N.A.	X		X		X		180	94	67	8	8	8	8	X		
8-may	ALMUERZO	SOERBETE DE CURUBA	LECHE DE VACA ENTERA	10460	10460	X		X			X	0	1	5	8	8	8	8	X		
8-may	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON CRUDO	25300	18100	X		X			X	0	2	3	10	10	10	10	X		
			LECHE DE VACA CONDENSADA	2400	2400	X		X			X										
8-may	ALMUERZO	LECHE	LECHE DE VACA ENTERA	600	600	X			X	X		180	94	68	8	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M **TIPO DE DOCUMENTO:** C.C. Nó **de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 1012354341 **CARGO:** COORDINADOR

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
9-may	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Carne de res, magra	57800	52400	X		X		X		180	90	82	9	9	9	9	X		
9-may	ALMUERZO	SOBREBARRIGA DE RES ASADA	RES CARNE GORDA	38300	32300	X		X		X		180	88	71	9	9	9	9	X		
9-may	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	23600	23600	X			X	X		180	91	81	9	9	9	9	X		
9-may	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA	LECHUGA COMUN CRUDA	N.A.	N.A.	X		X		X		0	5	2	8	8	8	8	X		
9-may	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA SIN CASCARA	26000	21800	X		X		X		180	68	86	9	9	9	9	X		
9-may	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, pulpa	24600	24600	X		X			X	0	2	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	2500,0	2500,0	X		X			X										
9-may	ALMUERZO	GRANADILLA	GRANADILLA CRUDA	82100	82100	X		X			X	0	AMB.	AMB	9	9	9	9	X		Intercambio de pera
9-may	ALMUERZO	LECHE	LECHE DE VACA ENTERA	600	600	X			X	X		180	98	68	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	**Codigo: FOR-PSS-243** **Versión: 0** Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
10-may	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	44700	44700	X		X		X		180	89	79	9	9	9	9	X		
10-may	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	38000	31900	X		X		X		180	0	78	10	10	10	10	X		
10-may	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	18300	18300	X			X	X		180	91	73	9	9	9	9	X		
10-may	ALMUERZO	PAPA CRIOYA DORADA	Papa, criolla con cáscara	26600	22500	X		X		X		180	84	75	8	8	8	8	X		
10-may	ALMUERZO	VERDURA SALTEADAS EN JULIANAS	Zanahoria, sin cáscara, cruda	37500	30900	X		X			X	0	AMB.	AMB.	9	9	9	9	X		
10-may	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MAGO COMUN	24600	24600	X		X			X	0	3	4	8	8	8	8	X		
10-may	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	23500	18100	X		X			X	0	2	3	9	9	9	9	X		
			Limón, crudo	1000	700	X		X			X										
10-may	ALMUERZO	QUESO DOBLE CREMA	Queso fresco, tipo doble crema	100	1050	X		X		X		180	98	68	10	9	9	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M **TIPO DE DOCUMENTO: C.C.** **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
11-may	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Papa, sin cáscara	60300	55200	X		X		X		180	89	89	8	8	8	8	X		
11-may	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	45200	36200	X		X		X		180	87	76	9	9	9	9	X		
11-may	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	2100	2100	X			X	X		180	89	81	10	10	10	10	X		
11-may	ALMUERZO	TAJADA DE AGUATE	Aguacate Lorena, crudo	25900	18500	X		X		X		180	89	72	8	8	8	8	X		
11-may	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara	25900	21900	X		X		X		180	72	76	9	9	9	9	X		
11-may	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Leche entera, bolsa.	24600	24600	X		X			X	0	2	4	8	8	8	8	X		
			Feijoa pulpa	2500	2500	X		X			X										
11-may	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana común cruda	29700	19800	X		X			X	0	3	2	10	10	10	10	X		
			Queso fresco, tipo doble crema	660	660	X		X			X										
11-may	ALMUERZO	QUESO DOBLE CREMA	Queso fresco, tipo doble crema	100	1050	X		X		X		181	180	90	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
12-may	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	Papa, sin cáscara	52400	45800	X		X		X		180	89	82	9	9	9	9	X		
12-may	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Cerdo, lomo, crudo	49500	41000	X			X	X		180	91	76	9	9	9	9	X		
12-may	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	27000	25400	X		X		X		180	91	79	9	9	9	9	X		
12-may	ALMUERZO	TORTILLA DE HACELGA	Acelga, hojas, cruda	N.A.	N.A.	X		X			X	180	3	5	8	8	8	8	X		
12-may	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	28500	20500	X		X		X		180	79	74	9	9	9	9	X		
12-may	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Pulpa de Feijoa, crudo	24600	24600	X		X			X	0	4	3	8	8	8	8	X		
12-may	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	18100	23500	X		X			X	0	-16	-11	10	10	10	10	X		
			Queso fresco, tipo doble crema	100	1000	X			X		X										Intercambio de fresas
12-may	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, liquida	600	600	X		X		X		180	89	68	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Codigo: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
13-may	Almuerzo	SANCOCHO	Papa, sin cáscara	61100	50700	X		X		X		180	90	81	8	8	8	8	X		
13-may	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	46000	38500	X		X		X		180	84	82	8	8	8	8	X		
13-may	Almuerzo	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	18300	18300	X			X	X		180	78	88	9	9	9	9	X		
13-may	Almuerzo	ENSALADA ZANAHORIA RAYADA	Ensalada rallada con tomate y perejil	N.A.	N.A.	X		X			X	0	4	5	9	9	9	9	X		
13-may	Almuerzo	FRESAS CON HELADO	Fresa, madura, cruda	26500	24700	X		x	X	X		180	90	84	8	8	8	8	X		
13-may	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora de castilla	24600	24600	X		X			X	0	2	3	9	9	9	9	X		
			Leche de vaca, entera, líquida	80000	80000	X		X			X										
13-may	Almuerzo	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X		X		X		180	98	68	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
15-may	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	papa sin cascara	60300	55200	X			X	X		180	92	71	9	9	9	9	X		
15-may	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	38700	32500	X			X	X		180	84	80	9	9	9	9	X		
15-may	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Arveja verde, cruda	34400	32300	X			X	X		0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
15-may	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	23000	23000	X			X	X		160	91	84	9	9	9	9	X		
15-may	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla con cáscara	26600	22500	X			X	X		180	71	78	10	10	10	10	X		
15-may	ALMUERZO	BETE DE TOMATE DE AR	Pulpa Tomate de árbol	104600	10600	X			X		X	0	3	4	9	9	9	9	X		
15-may	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	Fresa, madura, cruda	19900	18100	X			X		X	0	3	5	9	9	9	9	X		
			Crema de leche	2400	2400	X			X		X										
15-may	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X			X	X		180	91	70	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
16-may	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	papa sin cascara	57800	52400	X			X	X		180	92	71	9	9	9	9	X		
16-may	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	Atún, enlatado en agua	37600	39100	X			X	X		180	84	80	9	9	9	9	X		
16-may	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE Y PEREJIL	Calabacin, sin cáscara, cruda	45700	36100	X			X	X		0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
16-may	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	21000	21000	X			X	X		160	91	84	9	9	9	9	X		
16-may	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla con cáscara	26000	21800	X			X	X		180	71	78	10	10	10	10	X		
16-may	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Pulpa Tomate de árbol	104600	104600	X			X		X	0	3	4	9	9	9	9	X		
16-may	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, crudo	23500	18100	X			X		X	0	3	5	9	9	9	9	X		
			Limón, crudo	200	200	X			X		X										
16-may	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X			X	X		180	91	70	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
17-may	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Cuchuco de cebada, crudo	57800	57800	X			X	X		180	92	71	9	9	9	9	X		
17-may	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna con piel, cruda	57000	40800	X			X	X		180	84	80	9	9	9	9	X		
17-may	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA FRESA Y CREMA DE LECHE	Fresa, madura, cruda	42000	30900	X			X	X		0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
17-may	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	27000	27000	X			X	X		160	91	84	9	9	9	9	X		
17-may	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón maduro, crudo	28500	20500	X			X	X		180	71	78	10	10	10	10	X		
17-may	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Leche de vaca, entera, líquida	104600	104600	X			X		X	0	3	4	9	9	9	9	X		
17-may	ALMUERZO	UVAS CON YOGURT	Uva Isabella, cruda	19900	18100	X			X		X	0	3	5	9	9	9	9	X		
			Yogurt, bebible, entero, con azúcar	6600	6600	X			X		X										
17-may	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X			X	X		180	91	70	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
18-may	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Arveja verde, cruda	48900	41700	X			X	X		180	92	71	9	9	9	9	X		
18-may	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	57000	40800	X			X	X		180	84	80	9	9	9	9	X		
18-may	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Arveja verde, cruda	32600	32600	X			X	X		0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
18-may	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, pulido, crudo	22600	22600	X			X	X		160	91	84	9	9	9	9	X		
18-may	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara,	28300	23900	X			X	X		180	71	78	10	10	10	10	X		
18-may	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Pulpa de Guayaba, madura, cruda	104600	104600	X			X		X	0	3	4	9	9	9	9	X		
18-may	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana común cruda	27100	18100	X			X		X	0	3	5	9	9	9	9	X		
			Limón, crudo	200	200	X			X		X										
18-may	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X			X	X		180	91	70	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
19-may	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Arveja verde, cruda	57800	52400	X		X		X		180	68	90	10	10	10	10	X		
19-may	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pierna con piel	47800	36000	X		X		X		182	70	120	9	9	9	9	X		
19-may	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca, cruda	40600	30600	X		X			X	AMB	AMB	AMB	10	9	9	9	X		
19-may	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE	Arroz blanco, pulido, crudo	23800	23800	X		X		X		180	65	95	9	9	9	9	X		
19-may	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa, con cascara	21400	21400	X		X		X		180	70	95	10	9	9	9	X		
19-may	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, entera, líquida	104600	104600	X		X			X	NA	3	4	10	9	9	9	X		
19-may	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melón, crudo	25300	18100	X		X			X	NA	2	5	9	9	9	9	X		
			Leche condensada, con azúcar	2400	2400	X		X			X										
19-may	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	1000	1000	X		X		X		180	70	95	10	9	8	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
20-may	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol seco	11100	1100	X			X	X		180	92	71	9	9	9	9	X		
20-may	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Carnes de res gorda	29500	35400	X			X	X		180	84	80	9	9	9	9	X		
20-may	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate	18400	25800	X			X	X		0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
20-may	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	18300	18300	X			X	X		160	91	84	9	9	9	9	X		
20-may	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO	Platano harton maduro	20100	28200	X			X	X		180	71	78	10	10	10	10	X		
20-may	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	24600	24600	X			X		X	0	3	4	9	9	9	9	X		
20-may	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	Papaya madura, pulpa	18100	25300	X			X		X	0	3	5	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	6600	6600	X			X		X										
20-may	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	1000	1000	X		X		X		180	70	95	10	9	8	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO/ COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LOTE 26 EL TESORO (La Estrella)**

COORDINADOR: EVA LOPEZ LANCHEROS **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
23-may	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	900	900	X		x		X		180	91	81	8	8	8	8	X		
23-may	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	37200	33900	X		X		X		180	88	75	8	8	8	8	X		
23-may	Almuerzo	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17500	17500		X	X		X		100	89	75	8	8	8	8	X		
23-may	Almuerzo	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE	Zanahoria rallada con tomate.	28900	26300	X		X			X	0	4	4	8	8	8	8	X		
23-may	Almuerzo	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa comun sin cascara	38900	32400	X		X		X		180	88	71	8	8	8	8	X		
23-may	Almuerzo	PAPAYA CON YOGURT	Papaya, madura, cruda	24700	24700	X		X			X	2	4	3	8	8	8	8	X		
			Yogurt, bebible, entero, con azúcar	95000	95000	X		X			X										
23-may	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Pupa de Mora de castilla, cruda	39500	28200	X		X			X	0	AMBENTE		9	9	9	9	X		INTERCAMBIO
23-may	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	1000	1000	X		X		X		180	70	95	10	9	8	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: EVA LOPEZ LANCHEROS TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20,716,371 CARGO: COORDINADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	**Codigo: FOR-PSS-243** **Versión: 0** Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO/ COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LOTE 26 EL TESORO (La Estrella)**

COORDINADOR: EVA LOPEZ LANCHEROS **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
24-may	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Papa, sin cáscara,	900	900	X		x		X		180	91	81	8	8	8	8	X		
24-may	Almuerzo	PECHUGA DE POLLO EN SALSA	Cerdo, lomo, crudo	37200	33900	X		X		X		180	88	75	8	8	8	8	X		
24-may	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	17500	17500		X	X		X		100	89	75	8	8	8	8	X		
24-may	Almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA Y MAYONESA	Remolacha, sin cáscara, cruda	28900	26300	X		X			X	0	4	4	8	8	8	8	X		
24-may	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara,	38900	32400	X		X		X		180	88	71	8	8	8	8	X		
24-may	Almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano común, crudo	24700	24700	X		X			X	2	4	3	8	8	8	8	X		
			Crema de leche	95000	95000	X		X			X										
24-may	Almuerzo	SORBETE DE FRESA	Pulpa de Fresa, madura, cruda	39500	28200	X		X			X	0	AMBENTE		9	9	9	9	X		INTERCAMBIO
24-may	ALMUERZO	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	1000	1000	X		X		X		180	70	95	10	9	8	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: EVA LOPEZ LANCHEROS TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20,716,371 CARGO: COORDINADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**
COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
25-may	Almuerzo	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca, cruda	16600	19900	X		X		X		180	88	73	9	9	9	9	X		
25-may	Almuerzo	PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	Pollo, pierna con piel, cruda	29500	35400	X		X		X		180	80	74	9	9	9	9	X		
25-may	Almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	18300	18300	X			X	X		180	89	82	8	8	8	8	X		
25-may	Almuerzo	ENSALADA DE PEPINO TOMATE Y CILANTRO	Pepino Cohombro, crudo	N.A.	N.A.	X		X			X	NA	3	4	8	8	8	8	X		
25-may	Almuerzo	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	20100	24200	X			X	X		210	71	74	9	9	9	9	X		
25-may	Almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, líquida	24600	24600	X		X			X	0	3	5	8	8	8	8	X		
			Pulpa de Guanábana, cruda	77600	77600	X		X			X										
27-abr	Almuerzo	PERA	PERA CRUDA	39500	28200	X		X				0	4	4	9	9	9	9	X		
25-may	Almuerzo	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	NA	NA	X			X		X	0	4	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : KENNEDY **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: BELLAVISTA**

COORDINADOR: EVA LOPEZ LANCHEROS **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
26-may	Almuerzo	SOPA DE CEBADA PERLADA	Res, cadera magra, cruda	57800	52400	X		X		X		180	87	81	9	9	8	8	X		
26-may	Almuerzo	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	Carne de res, molida	49800	40100	X		X		X		180	78	69	9	9	9	9	X		
26-may	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	20800	21000	X			X	X		160	92	79	8	8	8	8	X		
26-may	Almuerzo	GUACAMOLE	Guacamole	N.A	N.A	X		X			X	0	4	4	9	9	9	9	X		
26-may	Almuerzo	YUCA DORADA	Yuca, comun	22600	28800	X		X		X		180	78	71	10	10	10	10	X		
26-may	Almuerzo	JUGO DE FEIJOA	Feijoa, pulpa	27000	27000	X		X			X	0	3	3	8	8	8	8	X		
26-may	Almuerzo	FRESAS CON HELADO	FRESA MADURA, CRUDA	18100	19900	X		X			X	0	-18	-11	8	8	8	8	X		intercambio de fresas
			HELADO DE CREMA	6600	6600	X			X		X				10	10	10	10	X		
28-abr	Almuerzo	LECHE	LECHE DE VACA ENTERA LIQUIDA	600	600	X			X	X		180	70	88	10	10	10	10	X		GESTANTES/LACTANTES

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: EVA LOPEZ LANCHEROS TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20,716,371 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : KENNEDY **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: BELLAVISTA**

COORDINADOR: EVA LOPEZ LANCHEROS **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
27-may	Almuerzo	SANCOCHO	Carnes de res magra	61100,0	50700,0	x		X		x		180	87	69	9	9	9	9	X		
27-may	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	2300	22700	X		X		X		180	70	93	9	9	9	9	X		
27-may	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	Lechuga, tomate y zanahoria	N.A.	N.A.	X		X		X		0	4	4	8	8	8	8	X		
27-may	Almuerzo	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra, cruda	38200	32100	X		X		X		180	88	70	9	9	9	9	X		
27-may	Almuerzo	TAJADA DE PLATANO	Platano maduro crudo	41700	32100	X		X		X		180	81	90,5	7	7	7	7	X		
27-may	Almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba madura, pulpa	24600	24600	X					X	0	3	3	5	8	8	8	X		
			Azucar blanco	2500,0	2500,0																
27-may	Almuerzo	MANDARINA	Mandarina fruta entera	27100	24700	X		X		X		0	AMB.	AMB.	9	9	9	9	X		
27-may	Almuerzo	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X			X	X		180	90	90	9	8	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: EVA LOPEZ LANCHEROS TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20,716,371 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Codigo: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : KENNEDY **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: BELLAVISTA**

COORDINADOR: EVA LOPEZ LANCHEROS **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
29-may	Almuerzo	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	Carnes de res	800	800	X		X		X		180	90	81	8	8	8	8	X		
29-may	Almuerzo	CARNE DE CERDO GUISADA	Carne de cerdo, lomo	39700	33100	X		X		X		180	86	85	8	8	8	8	X		
29-may	Almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	16000	16000	X			X	X		180	76	88	9	9	9	9	X		
29-may	Almuerzo	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	Ensalada rallada con tomate y perejil	N.A.	N.A.	X		X			X	0	5	3	8	8	8	8	X		
29-may	Almuerzo	PAPA SIN CASCARA COCIDA CON TOMILLO	Papa común, sin cáscara.	37700	31400	X		x	X	X		180	90	84	8	8	8	8	X		
29-may	Almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol, pulpa	25000	25000	X		X			X	0	2	3	9	9	9	9	X		
			Leche entera, bolsa	92600	92600	X		X			X										
29-may	Almuerzo	PERA	Pera, Fruto entero	63700	60700	X		X			X	0	AMB.	AMB.	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: EVA LOPEZ LANCHEROS TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20,716,371 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
30-may	Almuerzo	MONDONGO	Res, callo o menudo, crudo	57800	52400	x			x	x		240	83	84	8	8	8	8	X		
30-may	Almuerzo	PERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna con piel, cruda	43300	36600	x		x		x		240	84	89	9	9	9	9	X		
30-may	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	21000	21000	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
30-may	Almuerzo	ENSALADA PICO DE GALLO	Cebolla cabezona, cruda	N.A.	N.A.	x		x			x	0	5	5	9	9	9	9	X		Intercambio de espinaca
30-may	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara,	30700	22700	x			x	x		180	91	79	8	8	8	8	X		
30-may	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora de castilla	10460	10460	x		x			x	0	1	3	8	8	8	8	X		
30-may	Almuerzo	MANZANA TAJADA CON HELADO	Manzana común cruda	27100	24700	x		x			x	0	3	4	9	9	9	9	X		
30-may	Almuerzo	LECHE	leche de vaca entera liquida	1050	1000	X		X			X	0	3	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
31-may	Almuerzo	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	54600	48400	x			x	x		240	83	84	8	8	8	8	X		
31-may	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Carne de res, gorda	46100	38700	x		x		x		240	84	89	9	9	9	9	X		
31-may	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	23000	22700	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
31-may	Almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, Y MIEL	Espinaca, cruda	N.A.	N.A.	x		x			x	0	5	5	9	9	9	9	X		Intercambio de espinaca
31-may	Almuerzo	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa, con cáscara	26800	22600	x			x	x		180	91	79	8	8	8	8	X		
31-may	Almuerzo	JUGO DE LULO	Lulo maduro, pulpa	27000	27000	x		x			x	0	1	3	8	8	8	8	X		
31-may	Almuerzo	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	Melon fruta	25300	18100	x		x			x	0	3	4	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	6600	6600	x		x			x										
31-may	Almuerzo	QUESO DOBLE CREMA	Queso fresco, tipo doble crema	1050	1000	X		X			X	0	3	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES M **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	Tiempo de comida	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
22-abr	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol seco	11100	1100	X			X	X		180	92	71	9	9	9	9	X		
22-abr	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Carnes de res gorda	29500	35400	X			X	X		180	84	80	9	9	9	9	X		
22-abr	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate	18400	25800	X			X	X		0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
22-abr	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	18300	18300	X			X	X		160	91	84	9	9	9	9	X		
22-abr	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO	Platano harton maduro	20100	28200	X			X	X		180	71	78	10	10	10	10	X		
22-abr	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	24600	24600	X			X		X	0	3	4	9	9	9	9	X		
22-abr	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	Papaya madura, pulpa	18100	25300	X			X		X	0	3	5	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	6600	6600	X			X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
24-abr	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Arveja verde, cruda	6900	6900	X		X		X		180	86	79	9	9	9	7	X		
24-abr	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Carne de pollo, pechuga con piel	29500	38300	X		X		X		180	91	81	9	9	9	8	X		
24-abr	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	18300	18300	X			X	X		180	89	72	8	8	8	8	X		
24-abr	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA FRESA Y MIEL	Ensalada de espinaca, fresa, manzana y miel	N.A.	N.A.	X		X			X	0	5	4	9	9	9	8	X		
24-abr	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro.	20100	28200	X		X		X		210	72	70	8	8	9	8	X		
24-abr	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Maracuya, madura, pulpa	24600	24600	X		X			X	0	2	4	8	8	7	8	X		
24-abr	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa madura fruto entero	18100	19900	X		X			X	0	3	4	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	6666	6600	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	**Codigo: FOR-PSS-243** **Versión: 0** Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO/ COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LOTE 26 EL TESORO (La Estrella)**

COORDINADOR: EVA LOPEZ LANCHEROS **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
25-abr	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	900	900	X		x		X		180	91	81	8	8	8	8	X		
25-abr	Almuerzo	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	Carne de res, molida	37200	33900	X		X		X		180	88	75	8	8	8	8	X		
25-abr	Almuerzo	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17500	17500		X	X		X		100	89	75	8	8	8	8	X		
25-abr	Almuerzo	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE	Zanahoria rallada con tomate.	28900	26300	X		X			X	0	4	4	8	8	8	8	X		
25-abr	Almuerzo	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa comun sin cascara	38900	32400	X		X		X		180	88	71	8	8	8	8	X		
25-abr	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Mora pulpa fruta	24700	24700	X		X			X	2	4	3	8	8	8	8	X		
			Leche entera liquida	95000	95000	X		X			X										
25-abr	Almuerzo	NARANJA FRUTA	Naranja fruta	39500	28200	X		X			X	0	AMBENTE		9	9	9	9	X		INTERCAMBIO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: EVA LOPEZ LANCHEROS TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20,716,371 CARGO: COORDINADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES M **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
26-abr	Almuerzo	SOPA DE AVENA	papa sin cascara	16600	19900	X		X		X		180	94	73	9	9	9	9	X		
26-abr	Almuerzo	PECHUGA DE POLLO EN SALSA	cerdo de lomo crudo	29500	35400	X		X		X		180	88	74	9	9	9	9	X		
26-abr	Almuerzo	ARROZ BLANCO	arroz blanco pulido crudo	18300	18300	X		X		X		180	88	82	8	8	8	8	X		
26-abr	Almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA MAYONESA	remolacha sin cascara cruda	28800	34600	X		X			X	180	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
26-abr	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, sin cáscara,	20100	24200	X		X		X		210	71	68	9	9	9	9	X		
26-abr	Almuerzo	SORBETE DE FRESA	pulpa de fresa madura cruda	24600	24600	X		X			X	0	2	3	7	7	7	7	X		
			leche de vaca entera liquida	2500	2500	X		X			X										
26-abr	Almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	banano comun crudo	18100	25300	X		X			X	0	3	3	9	9	9	9	X		
			crema de leche	6600	6600	X		X			X										
26-abr	Almuerzo	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600		X		X		X	0	3	3	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

COORDINADOR: CARLOS ANDRES REYES **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
27-abr	Almuerzo	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca, cruda	16600	19900	X		X		X		180	88	73	9	9	9	9	X		
27-abr	Almuerzo	PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	Pollo, pierna con piel, cruda	29500	35400	X		X		X		180	80	74	9	9	9	9	X		
27-abr	Almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	18300	18300	X			X	X		180	89	82	8	8	8	8	X		
27-abr	Almuerzo	ENSALADA DE PEPINO TOMATE Y CILANTRO	Pepino Cohombro, crudo	N.A.	N.A.	X		X			X	NA	3	4	8	8	8	8	X		
27-abr	Almuerzo	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	20100	24200	X			X	X		210	71	74	9	9	9	9	X		
27-abr	Almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, líquida	24600	24600	X		X			X	0	3	5	8	8	8	8	X		
			Pulpa de Guanábana, cruda	77600	77600	X		X			X										
27-abr	Almuerzo	PERA	PERA CRUDA	39500	28200	X		X				0	4	4	9	9	9	9	X		
27-abr	Almuerzo	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	NA	NA	X			X		X	0	4	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012354341 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	**Codigo: FOR-PSS-243** **Versión: 0** Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : KENNEDY **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: BELLAVISTA**

COORDINADOR: EVA LOPEZ LANCHEROS **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
28-abr	Almuerzo	SOPA DE CEBADA PERLADA	Res, cadera magra, cruda	57800	52400	X		X		X		180	87	81	9	9	8	8	X		
28-abr	Almuerzo	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	Carne de res, molida	49800	40100	X		X		X		180	78	69	9	9	9	9	X		
28-abr	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	20800	21000	X			X	X		160	92	79	8	8	8	8	X		
28-abr	Almuerzo	GUACAMOLE	Guacamole	N.A	N.A	X		X			X	0	4	4	9	9	9	9	X		
28-abr	Almuerzo	YUCA DORADA	Yuca, comun	22600	28800	X		X		X		180	78	71	10	10	10	10	X		
28-abr	Almuerzo	JUGO DE FEIJOA	Feijoa, pulpa	27000	27000	X		X			X	0	3	3	8	8	8	8	X		
28-abr	Almuerzo	FRESAS CON HELADO	FRESA MADURA, CRUDA	18100	19900	X		X			X	0	-18	-11	8	8	8	8	X		intercambio de fresas
			HELADO DE CREMA	6600	6600	X			X		X				10	10	10	10	X		
28-abr	Almuerzo	LECHE	LECHE DE VACA ENTERA LIQUIDA	600	600	X			X	X		180	70	88	10	10	10	10	X		GESTANTES/LACTANTES

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: EVA LOPEZ LANCHEROS TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20,716,371 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : KENNEDY **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO / COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: BELLAVISTA**

COORDINADOR: EVA LOPEZ LANCHEROS **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCIÓN	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS TERMINADOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
29-abr	Almuerzo	SANCOCHO	Carnes de res magra	61100,0	50700,0	x		X		x		180	87	69	9	9	9	9	X		
29-abr	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	2300	22700	X		X		X		180	70	93	9	9	9	9	X		
29-abr	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	Lechuga, tomate y zanahoria	N.A.	N.A.	X		X		X		0	4	4	8	8	8	8	X		
29-abr	Almuerzo	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra, cruda	38200	32100	X		X		X		180	88	70	9	9	9	9	X		
29-abr	Almuerzo	TAJADA DE PLATANO	Platano maduro crudo	41700	32100	X		X		X		180	81	90,5	7	7	7	7	X		
29-abr	Almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba madura, pulpa	24600	24600	X					X	0	3	3	5	8	8	8	X		
			Azucar blanco	2500,0	2500,0																
29-abr	Almuerzo	MANDARINA	Mandarina fruta entera	27100	24700	X		X		X		0	AMB.	AMB.	9	9	9	9	X		
29-abr	Almuerzo	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	600	600	X			X	X		180	90	90	9	8	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: EVA LOPEZ LANCHEROS TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20,716,371 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

		Código: PGP-FO-[illegible]
		Versión: 1
		Fecha: [illegible]
		Página: 1 de 8

SUBDIRECCION LOCAL:	Ciudad Bolivar	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor	UNIDAD OPERATIVA:	la Estrella
DIRECCIÓN:	Calle 78c sur #18c-21			TELEFONO:	601 2492419
OPERADOR:	Fundacion un nuevo amanecer				

FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO: 19/01/24	FEBRERO: 16/02/24	MARZO: 15/03/24	ABRIL: 08/04/24	MAYO:		JUNIO:		JULIO:		
	AGOSTO:	SEPTIEMBRE:	OCTUBRE:		NOVIEMBRE:		DICIEMBRE:				

FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	19/09/2023	CONCEPTO	favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	99	No. ACTA:	062589	SUBRED	SUR	
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 fuera de foco de riesgo. 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. Las mallas o rejillas de drenaje se encuentran energizadas y en buen estado	C	C	C	C									
1.4	Las ventanas y puertas, con de material que no generen sustancias tóxicas, inastillables, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, pulidos 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 (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilita su limpieza.	C	C	C	C									
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generen 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 estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.	C	C	C	C									

	2. PLAN DE SANEAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	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-sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación.	C	C	C	C									
2.10	Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave.	C	C	C	C									

2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)	C	C	C	C									
2.12	Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realiza esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)	C	C	C	C									

3. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / 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 patron por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).	C	C	C	C									
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).	C	C	C	C									
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.	NA	NA	NA	NA									
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante	NA	NA	NA	NA									

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

4. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	
4.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa	C	C	C	C									
4.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, infecciones cutáneas o diarrea.	C	C	C	C									
4.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continua 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 continua 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 cubierto cabello.	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
		Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	
5.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que evitan 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 aleatorio.	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 revisión	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 enseres 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 / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / 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 / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / 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 estibas 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 pisos o tarimas limpias y en buen estado, elevados del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	C	C	C	C									
6.6	Se utilizan canastas y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, conservando 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 / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / 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 alejados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.	C	C	C	C									
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.	C	C	C	C									
6.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados: En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras	C	C	C	C									
6.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día	C	C	C	C									
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento	C	C	C	C									
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben	C	C	C	C									
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 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 poniendo los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.	C	C	C	C									

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO SEGUIMIENTO CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL	Código: FOR-PRES-[illegible] Versión: 1 Fecha: [illegible] Página 4 de 5	

	7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION, COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
7.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuo/sorte, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permiten 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 entrega y salida de alimentos.	C	C	C	C									
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	C	C	C	C									
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la labor de solución desinfectante del plan de saneamiento y se registra 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. (>5°C y <60°C).	C	C	C	C									
7.7	Los alimentos (Asados, jugos, ensaladas, cremas frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 5°C	C	C	C	C									
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento continuo del formato Preparación de alimentos.	C	C	C	C									
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con los mismos	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 entregada 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 (guante, 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 menores 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 alimentos 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 servidos generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de consumo, mesas y sillas) están limpias y organizadas para los participantes.	C	C	C	C									
8.4	El proceso de descarnido 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)	15/08/2023	EMPRESA	interfumigaciones	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA SUMINISTRO	19/09/2023
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	21/02/2024	EMPRESA	[illegible]	CONCEPTO SANITARIO	favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA SUMINISTRO	13/10/2023
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	15/08/2023	EMPRESA	interfumigaciones	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA SUMINISTRO	19/09/2023
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	21/02/2024	EMPRESA	interfumigaciones	CONCEPTO SANITARIO	favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA SUMINISTRO	13/10/2023

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA LIDER

Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Cristal Reyes (Cristal Reyes)	Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	(Cristal Reyes)	Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	(Cristal Reyes)	Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	(Cristal Reyes)	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

FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL

Código: FOR-PRS-348 | Versión: 1 | Fecha: [illegible] | Página: 1 de 6

SUBDIRECCIÓN LOCAL:	Ciudad Bolívar	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor						UNIDAD OPERATIVA:	la Estrella			
DIRECCIÓN:	Calle 78c sur #18c-21								TELÉFONO:	601 2492418			
OPERADOR:	Fundación un nuevo amanecer												
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO: 19/01/24	FEBRERO: 16/01/24	MARZO: 15/03/24	ABRIL:		MAYO:		JUNIO:		JULIO:			
	AGOSTO:	SEPTIEMBRE:	OCTUBRE:			NOVIEMBRE:		DICIEMBRE:					
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	19/09/2023	CONCEPTO	favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	99	No. ACTA:	062589	SUBRED	SUR				
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		CONCEPTO		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		No. ACTA:		SUBRED					

	1. INFRAESTRUCTURA	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación	C	C	C										
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas	C	C	C										
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Las sifones o rejillas de drenaje se encuentran aseguradas y en buen estado.	C	C	C										
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Las vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C	C	C										
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.	C	C	C										
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generen 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 acceso de humedad. Así mismo, las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito	C	C	C										

	2. PLAN DE SANEAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
2.1	La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos.	C	C	C										
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de sanamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.	C	C	C										
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable	C	C	C										
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones	C	C	C										
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro)	C	C	C										
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.	C	C	C										
2.7	Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses). Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua.(Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, son las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados)	C	C	C										
2.8	La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente.	C	C	C										
2.9	La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación.	C	C	C										
2.10	Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, trapero y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave.	C	C	C										

Powered by CamScanner

2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)	C	C	C										
2.12	Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa.)	C	C	C										

	3. APORTE ALIMENTARIO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes	C	C	C										
3.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.	C	C	C										
3.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas)	C	C	C										
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas)	C	C	C										
3.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.	NA	NA	NA										
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, pertenece del estado nutricional y patologías específicas del participante	NA	NA	NA										

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

	4. PERSONAL MANIPULADOR	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado medico y controles periodicos vigentes, asi como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa	C	C	C										
4.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, infecciones cutáneas o diarrea.	C	C	C										
4.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.	C	C	C										
4.4	Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales.	C	C	C										
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo de color claro, limpio y cabello cerrado.	C	C	C										
4.6	Los manipuladores hacen uso pertinente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable, acorde a la normatividad vigente.) durante la realización de las actividades a cargo.	C	C	C										
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas las uñas estan cortas y sin esmalte	C	C	C										
4.8	Los empleados evitan practicas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servicio o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.	C	C	C										
4.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.	C	C	C										
4.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro tapabocas y bata.	C	C	C										

	5. RECIBO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que evitan su contaminación, alteración y daños físicos.	C	C	C										
5.2	Durante el proceso de descargue de alimentos donde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso	C	C	C										

Powered by CamScanner

5.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.	C	C	C										
5.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.	C	C	C										
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo aleatorio.	C	C	C										
5.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión	C	C	C										
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.	C	C	C										
5.8	Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y canastillas).	C	C	C										

6. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frío, temperatura máxima 4 °C.	C	C	C										
6.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.	C	C	C										
6.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.	C	C	C										

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.	C	C	C										
6.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre pallés o tarimas limpias y en buen estado, elevados del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	C	C	C										
6.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.	C	C	C										
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.	C	C	C										
6.8	Se lleva el formato control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	C	C	C										

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.	C	C	C										
6.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0°C a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor.	C	C	C										
6.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados alejados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.	C	C	C										
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.	C	C	C										
6.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados: En congelación: carnes crudas, en refrigeración lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras	C	C	C										
6.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día	C	C	C										
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.	C	C	C										
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben	C	C	C										
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.	C	C	C										
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.	C	C	C										
6.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.	C	C	C										

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSSJ-68 Versión: 1 Fecha: Marzo 09/2023(04) - 25/12/2023 Página: 4 de 5

7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
7.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retiempos indebidos que permiten el crecimiento de microorganismos.	C	C	C										
7.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.	C	C	C										
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	C	C	C										
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las caracteristicas físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	C	C	C										
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.	C	C	C										
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>4°C y <63°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 inferior a 8°C	C	C	C										
7.8	El personal manipulador registra el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	C	C	C										
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos	C	C	C										
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.	C	C	C										
7.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.	C	C	C										
7.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la IEDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.	C	C	C										
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 8°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°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										

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 optimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.	C	C	C										
8.2	Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias.	C	C	C										
8.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de consumo), mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.	C	C	C										
8.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.	C	C	C										

FECHA UNO (1) DE FUMIGACION (dd/mm/aaaa)	15/08/2023	EMPRESA	interfumigaciones	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	19/09/2023
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)	15/08/2023	EMPRESA	interfumigaciones	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	19/09/2023
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-156 Versión: 1 Fecha: Mes/dia/año - 01/11/2023 Página: 1 de 5

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Mayo (2023/03/02 - 2023/12/2025 Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL:	Ciudad Bolivar	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor					UNIDAD OPERATIVA:	la Estrella				
DIRECCIÓN:	Calle 78c sur #18G-21							TELÉFONO:	601 2492418				
OPERADOR:	Fundación un nuevo amanecer												
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO: 19/01/24	FEBRERO: 16/02/24	MARZO:	ABRIL:	MAYO:	JUNIO:	JULIO:						
	AGOSTO:	SEPTIEMBRE:	OCTUBRE:	NOVIEMBRE:	DICIEMBRE:								
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	19/09/2023	CONCEPTO	favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	99	No. ACTA:	062589	SUBRED	SUR				
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		CONCEPTO		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		No. ACTA:		SUBRED					

	1. INFRAESTRUCTURA	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación	C	C											
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas	C	C											
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C	C											
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C	C											
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.	C	C											
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias 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 estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.	C	C											

	2. PLAN DE SANEAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
2.1	La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos.	C	C											
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.	C	C											
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable	C	C											
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones	C	C											
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro)	C	C											
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.	C	C											
2.7	Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses). Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua.(Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados)	C	C											
2.8	La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente.	C	C											
2.9	La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación.	C	C											
2.10	Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave.	C	C											

Powered by CamScanner

2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)	C	C											
2.12	Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)	C	C											

	3. APORTE ALIMENTARIO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes	C	C											
3.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.	C	C											
3.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).	C	C											
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).	C	C											
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.	NA	NA											
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante	NA	NA											

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

	4. PERSONAL MANIPULADOR	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa	C	C											
4.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.	C	C											
4.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.	C	C											
4.4	Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales.	C	C											
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.	C	C											
4.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable, acorde a la normatividad vigente.) durante la realización de las actividades a cargo.	C	C											
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte.	C	C											
4.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.	C	C											
4.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.	C	C											
4.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.	C	C											

	5. RECIBO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.	C	C											
5.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.	C	C											

Powered by CamScanner

5.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.	C	C										
5.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.	C	C										
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.	C	C										
5.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión	C	C										
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.	C	C										
5.8	Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y canastillas).	C	C										

6. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura máxima 6 °C.	C	C											
6.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.	C	C											
6.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.	C	C											

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.	C	C											
6.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre 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											
6.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.	C	C											
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.	C	C											
6.8	Se lleva el formato control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	C	C											

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.	C	C											
6.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0°C a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor.	C	C											
6.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.	C	C											
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.	C	C											
6.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados: En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras	C	C											
6.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día	C	C											
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.	C	C											
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben	C	C											
6.17	Los alimentos que requieran refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.	C	C											
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.	C	C											
6.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.	C	C											

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	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 20233053942 - 20/12/2023 Página: 4 de 5

	7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
7.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de qué no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.	C	C											
7.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.	C	C											
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	C	C											
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	C	C											
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.	C	C											
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>6°C y <60°C).	C	C											
7.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C	C	C											
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	C	C											
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos	C	C											
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.	C	C											
7.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.	C	C											
7.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.	C	C											
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.	C	C											
7.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorra, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.	C	C											

	8. EQUIPOS Y UTENSILIOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
8.1	Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.	C	C											
8.2	Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias.	C	C											
8.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de consumo), mesas y sillas están limpias y organizadas para los participantes.	C	C											
8.4	El proceso de descomido se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.	C	C											

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	15/08/2023	EMPRESA	Interfumigaciones	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	19/09/2023
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)	15/08/2023	EMPRESA	Interfumigaciones	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	19/09/2023
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

Powered by CamScanner

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR.PSS.048 Versión: 1 Fecha: Marzo (07/03/2012 - 23/12/2015 Página: 1 de 6

SUBDIRECCION LOCAL:	Ciudad Bolivar	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor			UNIDAD OPERATIVA:	la Estrella						
DIRECCIÓN:	Calle 78G sur #18G-21					TELÉFONO:	601 2492418						
OPERADOR:	Fundación un nuevo amanecer												
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO: 19/01/24	FEBRERO:		MARZO:		ABRIL:		MAYO:		JUNIO:		JULIO:	
	AGOSTO:	SEPTIEMBRE:		OCTUBRE:		NOVIEMBRE:		DICIEMBRE:					
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	19/09/2023	CONCEPTO	favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	99	No. ACTA:	062589	SUBRED	SUR				
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		CONCEPTO		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		No. ACTA:		SUBRED					

	1. INFRAESTRUCTURA	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación	C												
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas	C												
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C												
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C												
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidos con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.	C												
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo; las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.	C												

	2. PLAN DE SANEAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
2.1	La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos.	C												
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.	C												
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable	C												
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones	C												
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro)	C												
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.	C												
2.7	Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses), Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua.(Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados)	C												
2.8	La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente.	C												
2.9	La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación.	C												
2.10	Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave.	C												

Powered by CamScanner

2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)	C												
2.12	Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realizo esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)	C												

3. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
3.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes	C												
3.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.	C												
3.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).	C												
3.4	Las caracteristicas organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de caracteristicas organolépticas).	C												
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.	NA												
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías especificas del participante	NA												

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

4. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
4.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado medico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa	C												
4.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.	C												
4.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.	C												
4.4	Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales.	C												
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.	C												
4.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable, acorde a la normatividad vigente.) durante la realización de las actividades a cargo.	C												
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas están cortas y sin esmalte.	C												
4.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.	C												
4.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.	C												
4.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.	C												

5. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
5.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.	C												
5.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.	C												

Powered by CamScanner

5.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.	C												
5.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.	C												
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.	C												
5.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión	C												
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.	C												
5.8	Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y canastillas).	C												

6. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frío, temperatura máxima 6 °C.	C												
6.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.	C												
6.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.	C												

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.	C												
6.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre pales o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	C												
6.6	Se utilizan enveses y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.	C												
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.	C												
6.8	Se lleva el formato control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	C												

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.	C												
6.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0°C a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor.	C												
6.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.	C												
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.	C												
6.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados: En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras	C												
6.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día	C												
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.	C												
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben	C												
6.17	Los alimentos que requieran refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.	C												
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.	C												
6.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.	C												

Powered by CamScanner

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 qué no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.	C												
7.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.	C												
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	C												
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las caracteristicas fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	C												
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.	C												
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6°C y <60°C).	C												
7.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C	C												
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	C												
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos	C												
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.	C												
7.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.	C												
7.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.	C												
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frias se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°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												

8. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
8.1	Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.	C												
8.2	Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenes condiciones higiénico sanitarias.	C												
8.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de consumo), mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.	C												
8.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.	C												

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	15/08/2023	EMPRESA	Interfumigaciones	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	19/09/2023
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)	15/08/2023	EMPRESA	Interfumigaciones	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	19/09/2023
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSI-249 Versión: 1 Fecha: Memo [illegible] Página: 5 de 5

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: CIUDAD BOLIVAR | **SERVICIO SOCIAL:** | **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

DIRECCIÓN: CALLE 78 C SUR 18 G 21 | **TELÉFONO: 2492418**

OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: 29/04/23 MAYO: 19/05/23 JUNIO: 24/06/23 JULIO: 24/07/23

AGOSTO: 19/08/2023 SEPTIEMBRE: 22/09/2023 OCTUBRE: 23/10/2023 NOVIEMBRE: 13/11/2023 DICIEMBRE: 01/12/2023

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.				N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante				N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA													
2. PERSONAL MANIPULADOR	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
	En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	

Powered by CamScanner

		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												

Powered by CamScanner

3. RECIBO		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

Powered by CamScanner

4. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 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				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	

Powered by CamScanner

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	C	

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

Powered by CamScanner

4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C	C	C	C	C	C	C	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	

Powered by CamScanner

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6°C <60°C).				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarizaciòn de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	

Powered by CamScanner

	6. EQUIPOS Y UTENSILIOS	En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:

Powered by CamScanner

Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	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:	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: CIUDAD BOLIVAR | **SERVICIO SOCIAL:** | **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

DIRECCIÓN: CALLE 78 C SUR 18 G 21 | **TELÉFONO: 2492418**

OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: 29/04/23 MAYO: 19/05/23 JUNIO: 24/06/23 JULIO: 24/07/23

AGOSTO: 19/08/2023 SEPTIEMBRE: 22/09/2023 OCTUBRE: 23/10/2023 NOVIEMBRE: 17/11/2023 DICIEMBRE: _____

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes				C	C	C	C	C	C	C	C		
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.				C	C	C	C	C	C	C	C		
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).				C	C	C	C	C	C	C	C		
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).				C	C	C	C	C	C	C	C		
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.				N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante				N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
	En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	

Powered by CamScanner

		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C	C	C	C	C	C	C		
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea				C	C	C	C	C	C	C	C		
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C		
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.				C	C	e	C	C	C	C	C		
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.				C	C	C	C	C	C	C	C		
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.				C	C	C	C	C	C	C	C		
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte.				C	C	C	C	C	C	C	C		
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.				C	C	C	C	C	C	C	C		
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C		
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.				C	C	C	C	C	C	C	C		

	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	

Powered by CamScanner

3. RECIBO		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.				C	C	C	C	C	C	C	C		
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C	C	C	C	C	C	C	C		
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas				C	C	C	C	C	C	C	C		
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.				C	C	C	C	C	C	C	C		
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.				C	C	C	C	C	C	C	C		
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión				C	C	C	C	C	C	C	C		
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C		

Powered by CamScanner

4. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C	C	C	C	C	C	C		
ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de				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		

Powered by CamScanner

4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fín de garantizar la rotación de los productos.				C	C	C	C	C	C	C	C		

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C	C	C	C	C	C	C		

Powered by CamScanner

4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C	C	C	C	C	C		

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				C	C	C	C	C	C	C	C		

Powered by CamScanner

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC).				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarizaciòn de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C	C	C	C	C	C		
		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												

Powered by CamScanner

	6. EQUIPOS Y UTENSILIOS	En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento				C	C	C	C	C	C	C	C		
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.				C	C	C	C	C	C	C	C		
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes				C	C	C	C	C	C	C	C		
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final.				C	C	C	C	C	C	C	C		

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: CIUDAD BOLIVAR | **SERVICIO SOCIAL:** | **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

DIRECCIÓN: CALLE 78 C SUR 18 G 21 | **TELÉFONO: 2492418**

OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: 29/04/23 MAYO: 19/05/23 JUNIO: 24/06/23 JULIO: 24/07/23 AGOSTO: 19/08/2023 SEPTIEMBRE: 22/09/2023 OCTUBRE: 23/10/2023 NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes				C	C	C	C	C	C	C			
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.				C	C	C	C	C	C	C			
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).				C	C	C	C	C	C	C			
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).				C	C	C	C	C	C	C			
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.				N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante				N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
	En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	

Powered by CamScanner

		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C	C	C	C	C	C			
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea				C	C	C	C	C	C	C			
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C			
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C			
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.				C	C	C	C	C	C	C			
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.				C	C	C	C	C	C	C			
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte.				C	C	C	C	C	C	C			
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.				C	C	C	C	C	C	C			
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.				C	C	C	C	C	C	C			
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.				C	C	C	C	C	C	C			
		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												

Powered by CamScanner

3. RECIBO		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.				C	C	C	C	C	C	C			
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C	C	C	C	C	C	C			
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas				C	C	C	C	C	C	C			
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.				C	C	C	C	C	C	C			
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.				C	C	C	C	C	C	C			
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión				C	C	C	C	C	C	C			
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C			

Powered by CamScanner

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 cámicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.				C	C	C	C	C	C	C			
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C	C	C	C	C			
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C	C	C	C	C	C			
ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C	C	C	C	C	C			
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso				C	C	C	C	C	C	C			
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de				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			

Powered by CamScanner

4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.				C	C	C	C	C	C	C			

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C	C	C	C	C			
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25.				C	C	C	C	C	C	C			
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C	C	C	C	C			
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C	C	C	C	C			
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C	C	C	C	C			
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C	C	C	C	C	C	C			
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C	C	C	C	C			
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C	C	C	C	C			
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C	C	C	C	C	C			

Powered by CamScanner

4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C	C	C	C			
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C	C	C	C	C			

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C	C	C	C			
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C			
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C			
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C	C	C	C	C	C			
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				C	C	C	C	C	C	C			

Powered by CamScanner

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC).				C	C	C	C	C	C	C			
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C	C	C	C	C	C			
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C			
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C	C	C	C	C	C			
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.				C	C	C	C	C	C	C			
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C	C	C	C	C	C			
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarizaciòn de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C			
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.				C	C	C	C	C	C	C			
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C	C	C	C	C			

	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	

Powered by CamScanner

	6. EQUIPOS Y UTENSILIOS	En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento				C	C	C	C	C	C	C			
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.				C	C	C	C	C	C	C			
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes				C	C	C	C	C	C	C			
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final.				C	C	C	C	C	C	C			

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: CIUDAD BOLIVAR	**SERVICIO SOCIAL:**	**UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**
DIRECCIÓN: CALLE 78 C SUR 18 G 21		**TELÉFONO: 2492418**
OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER		

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: 29/04/23 MAYO: 19/05/23 JUNIO: 24/06/23 JULIO: 24/07/23

AGOSTO: 19/08/2023 SEPTIEMBRE: 22/09/2023 OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes				C	C	C	C	C	C				
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.				C	C	C	C	C	C				
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).				C	C	C	C	C	C				
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).				C	C	C	C	C	C				
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique				N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A				
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante				N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A				

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
	En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	

Powered by CamScanner

		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C	C	C	C	C				
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea				C	C	C	C	C	C				
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.				C	C	C	C	C	C				
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.				C	C	C	C	C	C				
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte.				C	C	C	C	C	C				
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.				C	C	C	C	C	C				
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.				C	C	C	C	C	C				
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.				C	C	C	C	C	C				
		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												

Powered by CamScanner

	3. RECIBO	En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.				C	C	C	C	C	C				
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C	C	C	C	C	C				
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas				C	C	C	C	C	C				
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.				C	C	C	C	C	C				
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.				C	C	C	C	C	C				
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión				C	C	C	C	C	C				
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C	C	C	C	C				

Powered by CamScanner

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 cámicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.				C	C	C	C	C	C				
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C	C	C	C				
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C	C	C	C	C				
ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C	C	C	C	C				
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso				C	C	C	C	C	C				
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de				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				

Powered by CamScanner

4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.				C	C	C	C	C	C				

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C	C	C	C				
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25.				C	C	C	C	C	C				
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C	C	C	C				
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C	C	C	C				
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C	C	C	C				
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C	C	C	C	C	C				
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C	C	C	C				
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C	C	C	C				
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C	C	C	C	C				

Powered by CamScanner

4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C	C	C				
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C	C	C	C				

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C	C	C				
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las caracteristicas fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C	C	C	C	C				
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				C	C	C	C	C	C				

Powered by CamScanner

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>6°C <60°C).				C	C	C	C	C	C				
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C	C	C	C	C				
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C	C	C	C	C				
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.				C	C	C	C	C	C				
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C	C	C	C	C				
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones 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				
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C	C	C	C				

	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	

Powered by CamScanner

	6. EQUIPOS Y UTENSILIOS	En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento				C	C	C	C	C	C				
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.				C	C	C	C	C	C				
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes				C	C	C	C	C	C				
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final.				C	C	C	C	C	C				

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: CIUDAD BOLIVAR | **SERVICIO SOCIAL:** | **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

DIRECCIÓN: CALLE 78 C SUR 18 G 21 | **TELÉFONO: 2492418**

OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: 29/04/23 MAYO: 19/05/23 JUNIO: 24/06/23 JULIO: 24/07/23

AGOSTO: 19/08/2023 SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes				C	C	C	C	C					
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.				C	C	C	C	C					
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).				C	C	C	C	C					
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).				C	C	C	C	C					
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.				N/A	N/A	N/A	N/A	N/A					
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante				N/A	N/A	N/A	N/A	N/A					

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
	En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	

Powered by CamScanner

		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C	C	C	C					
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea				C	C	C	C	C					
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C					
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.				C	C	e	C	C					
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.				C	C	C	C	C					
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.				C	C	C	C	C					
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte.				C	C	C	C	C					
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.				C	C	C	C	C					
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.				C	C	C	C	C					
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.				C	C	C	C	C					

	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	

Powered by CamScanner

3. RECIBO		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.				C	C	C	C	C					
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C	C	C	C	C					
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas				C	C	C	C	C					
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.				C	C	C	C	C					
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.				C	C	C	C	C					
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión				C	C	C	C	C					
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C	C	C	C					

Powered by CamScanner

4. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.				C	C	C	C	C					
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C	C	C					
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C	C	C	C					
ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C	C	C	C					
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C	C	C					
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de				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					

Powered by CamScanner

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					

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C	C	C					
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25.				C	C	C	C	C					
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C	C	C					
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C	C	C					
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C	C	C					
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C	C	C	C	C					
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C	C	C					
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C	C	C					
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C	C	C	C					

Powered by CamScanner

4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C	C					
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C	C	C					

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C	C					
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C	C					
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C	C	C					
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C	C	C	C					
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				C	C	C	C	C					

Powered by CamScanner

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC).				C	C	C	C	C					
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C	C	C	C					
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C	C	C	C					
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C	C	C	C					
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.				C	C	C	C	C					
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C	C	C	C					
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarizaciòn de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C					
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.				C	C	C	C	C					
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C	C	C					

	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	

Powered by CamScanner

	6. EQUIPOS Y UTENSILIOS	En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento				C	C	C	C	C					
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.				C	C	C	C	C					
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes				C	C	C	C	C					
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final.				C	C	C	C	C					

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	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:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: CIUDAD BOLIVAR | **SERVICIO SOCIAL:** | **UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA**

DIRECCIÓN: CALLE 78 C SUR 18 G 21 | **TELÉFONO: 2492418**

OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: 29/04/23 MAYO: 19/05/23 JUNIO: 24/06/23 JULIO: 24/07/23

AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes				C	C	C	C						
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.				C	C	C	C						
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).				C	C	C	C						
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).				C	C	C	C						
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.				N/A	N/A	N/A	N/A						
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante.				N/A	N/A	N/A	N/A						

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
	En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	

Powered by CamScanner

		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C	C	C						
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea				C	C	C	C						
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C						
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.				C	C	C	C						
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.				C	C	C	C						
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.				C	C	C	C						
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte.				C	C	C	C						
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.				C	C	C	C						
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.				C	C	C	C						
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.				C	C	C	C						

	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	

Powered by CamScanner

3. RECIBO		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.				C	C	C	C						
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C	C	C	C						
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas				C	C	C	C						
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.				C	C	C	C						
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.				C	C	C	C						
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión				C	C	C	C						
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C	C	C						

Powered by CamScanner

	4. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.				C	C	C	C						
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C	C						
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C	C	C						
	ALMACENAMIENTO EN SECO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C	C	C						
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C	C						
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de				C	C	C	C						
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C	C	C	C						

Powered by CamScanner

4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.				C	C	C	C						

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C	C						
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25.				C	C	C	C						
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C	C						
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C	C						
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C	C						
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C	C	C	C						
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C	C						
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C	C						
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C	C	C						

Powered by CamScanner

4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C						
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C	C						

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C						
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C						
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C	C						
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las caracteristicas fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C	C	C						
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				C	C	C	C						

Powered by CamScanner

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC).				C	C	C	C							
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C	C	C							
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C	C	C							
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C	C	C							
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.				C	C	C	C							
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C	C	C							
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarizaciòn de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C							
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.				C	C	C	C							
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C	C							

	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	

Powered by CamScanner

	6. EQUIPOS Y UTENSILIOS	En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento				C	C	C	C						
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.				C	C	C	C						
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes				C	C	C	C						
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final.				C	C	C	C						

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	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:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL:	UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA
DIRECCIÓN: CALLE 78 C SUR 18 G 21		TELÉFONO: 2492418
OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER		

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: 29/04/23 MAYO: 19/05/23 JUNIO: 24/06/23 JULIO: _____

AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes				C	C	C							
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.				C	C	C							
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).				C	C	C							
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).				C	C	C							
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.				N/A	N/A	N/A							
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante				N/A	N/A	N/A							

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
	En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	

		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, asi como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C	C							
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea				C	C	C							
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.				C	C	C							
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.				C	C	C							
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.				C	C	C							
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.				C	C	C							
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte.				C	C	C							
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.				C	C	C							
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.				C	C	C							
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.				C	C	C							

	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	

	3. RECIBO	En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.				C	C	C							
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C	C	C							
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas				C	C	C							
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.				C	C	C							
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.				C	C	C							
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión				C	C	C							
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C	C							

	4. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.				C	C	C							
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C							
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C	C							
	ALMACENAMIENTO EN SECO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C	C							
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso				C	C	C							
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de				C	C	C							
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C	C	C							

4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.				C	C	C							

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C							
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25.				C	C	C							
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C							
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C							
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C							
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C	C	C							
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C							
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C							
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C	C							

4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C							
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C							

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C							
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C							
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C							
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C	C							
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				C	C	C							

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC).				C	C	C								
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C	C								
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C	C								
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C	C								
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.				C	C	C								
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C	C								
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C	C								
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.				C	C	C								
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C								

	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento				C	C	C							
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.				C	C	C							
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los padicipantes				C	C	C							
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final.				C	C	C							

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Reyes	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 PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR-PSIS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL		Fecha: Memo INT 20192094456 - 31/05/2019
			Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL: C-C	UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA
DIRECCIÓN: CALLE 78C NUMERO 18G 21		TELÉFONO: 3023807114
OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER		

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: _____ MAYO: _____ JUNIO: _____ JULIO: _____ AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

	1. APORTE ALIMENTARIO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
11	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes					C								
12	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								
13	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								
14	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).					C								
15	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique					C								
16	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías especificas del participante					C								

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

	2. PERSONAL MANIPULADOR	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
21	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								
22	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, afecciones cutáneas o diarrea					C								
23	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos					C								
24	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.					C								
25	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado					C								
26	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo					C								
27	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas están cortas y sin esmalte					C								
28	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								
29	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								
210	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata					C								

	3. RECIBO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
31	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos					C								
32	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso					C								
33	Se inspeccionan los alimentos e insumos para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas					C								
34	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto requerimiento al frente (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos					C								
35	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y registrando el control ejecutado					C								
36	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								
37	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos					C								

Powered by CamScanner

	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								
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.					C								
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.					C								
	ALMACENAMIENTO EN SECO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.					C								
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre pallets o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 10 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación si es el caso.					C								
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación; estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.					C								
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.					C								
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.					C								
	REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.					C								
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelacion hasta -25.					C								
4.11	Los equipos de refrigeracion o congelacion se encuentran ubicados, aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.					C								
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.					C								
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados: En congelacion: carnes crudas, en refrigeracion, lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras.					C								
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeracion y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día.					C								
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.					C								
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben.					C								
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.					C								
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.					C								
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.					C								
	5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.					C								
5.2	El personal manipulador utiliza la asistencia por grupo de edad para contular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.					C								
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento contando del formato control de entrada y salida de alimentos.					C								
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.					C								
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la ficha de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.					C								

Powered by CamScanner

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (4ºC -60ºC)					C									
5.7	Los alimentos (fiambres, jugos, ensaladas, comes finas) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C					C									
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento apropiado del formato Preparación de alimentos					C									
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos					C									
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso					C									
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transportan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución					C									
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.					C									
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C					C									
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorra, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales					C									

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos (bancos, superficies lisas, el personal manipulador de alimentos limpia y desinfecta constantemente según el plan de saneamiento					C								
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio					C								
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes					C								
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental garantizando un correcto destino final					C								

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional	CARLOS ANDRES REYES MONROY	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa

Servicio Social: nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa

Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.

Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los ítem correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda.

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denominado observaciones para ampliarlas, citar ítem y mes para continuar o registrar las observaciones

Nombre y firma del Profesional: nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos que realizó el acompañamiento.

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019025408 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL: C-C	UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA
DIRECCIÓN: CALLE 78C NUMERO 18G 21		TELÉFONO: 3023807114
OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER		

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: X MAYO: _____ JUNIO: _____ JULIO: _____
AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

	1. APORTE ALIMENTARIO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes				C									
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.				C									
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad. (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas)				C									
1.4	Las caracteristicas organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de caracteristicas organolepticas)				C									
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.				C									
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías especificas del participante				C									

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

	2. PERSONAL MANIPULADOR	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C									
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.				C									
2.3	El contratista cuenta con repsitros que certifiquen un plan de capacitacion continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos				C									
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.				C									
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado				C									
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.				C									
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas están cortas y sin esmalte				C									
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento				C									
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.				C									
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro tapabocas y bata				C									

	3. RECIBO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.				C									
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C									
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas				C									
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (-4°C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos				C									
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.				C									
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión				C									
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos				C									

Powered by CamScanner

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 limpio no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C				C									
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos				C									
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que evitan su contaminación y alteración.				C									

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C									
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre pallet o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C									
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.				C									
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C									
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.				C									

REFRIGERACIÓN, CONGELACION Y DESCONGELACION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C									
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25.				C									
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C									
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C									
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados: En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C									
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C									
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C									
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C									
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C									
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C									
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación				C									

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos				C									
5.2	El personal 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									
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C									
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C									
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente				C									

Powered by CamScanner

5.6	Se evita que los alimentos se mantengan por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo (>8°C <60°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										
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos				C										
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C										
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después del cada proceso				C										
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución				C										
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos				C										
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor a igual 8°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C				C										
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos viste uniformemente y adecuado de los elementos de protección (gafas, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C										

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y cremones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento				C									
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio				C									
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.				C									
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del plan ambiental, garantizando un correcto destino final.				C									

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	CARLOS ANDRES REYES MONROY	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa

Servicio Social: nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa

Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.

Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los ítem correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda.

Observaciones: escribir las observaciones para cada ítem que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denominado observaciones para ampliarlas, citar ítem y mes para continuar o registrar las observaciones.

Nombre y firma del Profesional: nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos que 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

Powered by CamScanner