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: _____COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR:LIMONAR
COORDINADOR O RESPONSABLE:JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: __FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER_____

FECHA	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR		COLOR		ESTADO DEL						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
1/04/2024	6:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	15,0	26122023	26/12/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6:00 a. m.	ARROZ	78,0	G79P3	25/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6:00 a. m.	AZUCAR	12,0	300124M2TI	29/01/2026	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,5	24521	6/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6:00 a. m.	CUCHUCO DE MAIZ	5,5	1001/0601/0120/0815	1/01/06/2024/20/01/2025/	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6:00 a. m.	ESPAGUETTI	16	52H/82H	30/01/2025/20/02/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6:00 a. m.	FIDEOS PASTA	4	N435H	23/10/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6:00 a. m.	LENTEJA	9,5	8404/512	1/08/2025/22/08/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6:00 a. m.	MIEL DE ABEJAS	2	723011123/0124220224	18/10/2026/18/01/2027	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6:00 a. m.	MIGA DE PAN	1,6	3570/LR	18/05/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6:00 a. m.	PANELA	2	PH200224	20/08/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6:00 a. m.	SAL DE MESA	6	30929/2021	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6:00 a. m.	OREGANO	0,5	240223	24/08/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6::30 a. m.	BANANO FRUTA	20	1/04/2024	6/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6::30 a. m.	FRESA FRUTA	8	1/04/2024	6/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6::30 a. m.	GRANADILLA (NARANJA FRUTA)	34	1/04/2024	6/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6::30 a. m.	LIMÓM FRUTA	9,5	1/04/2024	6/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6::30 a. m.	MANZANA FRUTA	36,5	1/04/2024	6/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6::30 a. m.	MELON FRUTA	23	1/04/2024	6/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6::30 a. m.	PAPAYA FRUTA	23	1/04/2024	6/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6::30 a. m.	PERA FRUTA	23	1/04/2024	6/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6::30 a. m.	UCHUVA FRUTA	5	1/04/2024	6/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6::30 a. m.	AGUACATE	31	1/04/2024	6/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6::30 a. m.	AJO	4,2	1/04/2024	6/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6::30 a. m.	ARVEJA VERDE	29,5	1/04/2024	6/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6::30 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	13,5	1/04/2024	6/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6::30 a. m.	CEBOLLA COMUN	26	1/04/2024	6/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6::30 a. m.	CILANTRO	6,5	1/04/2024	6/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6::30 a. m.	ESPINACA	17,5	1/04/2024	6/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6::30 a. m.	GUASCAS	2,5	1/04/2024	6/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6::30 a. m.	HABICHUELA	17,5	1/04/2024	6/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6::30 a. m.	LAUREL	0,5	1/04/2024	6/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6::30 a. m.	LECHUGA	17,5	1/04/2024	6/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6::30 a. m.	MAIZ COMUN DESGRANADO	10,5	1/04/2024	6/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6::30 a. m.	PEREJIL	1,5	1/04/2024	6/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6::30 a. m.	PIMENTON ROJO	17,0	1/04/2024	6/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6::30 a. m.	TOMATE CHONTO	71,0	1/04/2024	6/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6::30 a. m.	TOMILLO	0,4	1/04/2024	6/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6::30 a. m.	ZANAHORIA	57,0	1/04/2024	6/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6::30 a. m.	PAPA COMUN	128,0	1/04/2024	6/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6::30 a. m.	PAPA CRIOLLA	43,0	1/04/2024	6/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6::30 a. m.	PLATANO MADURO	47,0	1/04/2024	6/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	6::30 a. m.	PLATANO VERDE	14,0	1/04/2024	6/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
1/04/2024	7:30 a. m.	CARNE DE CERDO	29,3	19324	19/04/2024	-1	CARNES DEL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
1/04/2024	7:30 a. m.	CARNE DE RES SOPA	2,4	19324	19/04/2024	-1	CARNES DEL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
1/04/2024	7:30 a. m.	CARNES DE RES MOLIDA	29,3	19324	19/04/2024	1	CARNES DEL TRIUNFO	X		X		X		X		X		

1/04/2024	7:30 a. m.	HUEVOS TIPO A	95	126	10/04/2024	0	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
1/04/2024	7:30 a. m.	MENUDO DE RES	3,2	19324	19/04/2024	-1	CARNES DEL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
1/04/2024	7:30 a. m.	PECHUGA DE POLLO	32,8	22324	22/04/2024	-1	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
1/04/2024	7:30 a. m.	PERNIL DE POLLO	34,2	12/02/1961	22/04/2024	-1	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
1/04/2024	7:30 a. m.	SOBREBARRIGA	58,6	19324	19/04/2024	-1	CARNES DEL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
1/04/2024	8:00 a. m.	CREMA DE LECHE	2	503	3/07/2024	2	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
1/04/2024	8:00 a. m.	HELADO DE CREMA	5,4	05555428/7667-8/7825	1/2026/31/01/2026/16/02/	-18	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
1/04/2024	8:00 a. m.	LECHE ENTERA LIQUIDA	259	3/05957PB1/04855LB4/0	28/05/2024/17/05/2024/	2	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
1/04/2024	8:00 a. m.	QUESO DOBLE CREMA	12,5	79	18/04/2024	2	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
1/04/2024	8:00 a. m.	YOGURT	7	79	8/05/2024	2	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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

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).

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 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR LIMONAR
COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ_____ OPERADOR: __FUNDACIÓN 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		
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
6/04/2024	6:00 A:M	ACEITE DE SOYA	15	261223	26/12/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
6/04/2024	6:00 A:M	ARROZ	91	G79P3	25/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
6/04/2024	6:00 A:M	AVENA MOLIDA	5,4	50369	1/06/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
6/04/2024	6:00 A:M	AZUCAR	12,0	300124	29/01/2026	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
6/04/2024	6:00 A:M	CANELA MOLIDA	0,50	24521	6/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
6/04/2024	6:00 A:M	CONCHITAS PASTA	5,5	205/415H/495H	5/2024/11/10/2024/06/12/	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
6/04/2024	6:00 A:M	CUCHUCO DE TRIGO	5,5	0124/090224//01102	09/02/2025/01/10/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
6/04/2024	6:00 A:M	FECULA DE MAIZ	2,0	443/429	08/11/2024/03/08/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
6/04/2024	6:00 A:M	GARBANZO	9,5	9449/02405/6034	08/2025/07/2025/06/06/20	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
6/04/2024	6:00 A:M	LECHE CONDENSADA	2,0	EV231211	11/12/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
6/04/2024	6:00 A:M	MARGARINA	1,4	6031123M2	3/06/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
6/04/2024	6:00 A:M	SAL DE MESA	6,0	30929/1021	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
6/04/2024	6:00 A:M	UVA PASA DESHIDRATADA	2,0	2066	20/12/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
6/04/2024	6:00 A:M	HUEVOS	88,0	21042024	21/04/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
6/04/2024	6:00 A:M	OREGANO	0,2	240223	24/08/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
6/04/2024	06:30 A:M	ACELGA HOJAS	24,0	6/04/2024	13/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	06:30 A:M	AGUACATE	22,0	6/04/2024	13/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	06:30 A:M	AJO	4,6	6/04/2024	13/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	06:30 A:M	ARRACACHA	12,4	6/04/2024	13/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	06:30 A:M	ARVEJA VERDE	29,2	6/04/2024	13/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	06:30 A:M	CALABACIN Y/O CALABAZA	10,0	6/04/2024	13/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	06:30 A:M	CEBOLLA CABEZONA	16,2	6/04/2024	13/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	06:30 A:M	CEBOLLA COMUN	20,0	6/04/2024	13/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	06:30 A:M	CILANTRO	5,0	6/04/2024	13/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	06:30 A:M	HABICHUELA	32,2	6/04/2024	13/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	06:30 A:M	LAUREL	0,5	6/04/2024	13/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	06:30 A:M	LECHUGA	22,0	6/04/2024	13/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	06:30 A:M	MAIZ COMUN DESGRANADO	9,1	6/04/2024	13/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	06:30 A:M	PEREJIL	1,5	6/04/2024	13/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	06:30 A:M	PIMENTON ROJO	16,0	6/04/2024	13/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	06:30 A:M	TOMATE CHONTO Y/O MILANO	14,0	6/04/2024	13/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	06:30 A:M	TOMILLO	0,4	6/04/2024	13/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	06:30 A:M	ZANAHORIA	64,1	6/04/2024	13/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	06:30 A:M	BANANO FRUTA	39,0	6/04/2024	13/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	06:30 A:M	FRESA FRUTA	23,5	6/04/2024	13/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	06:30 A:M	MANZANA FRUTA	32,0	6/04/2024	13/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	06:30 A:M	PERA FRUTA	25,0	6/04/2024	13/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	06:30 A:M	LIMÓM FRUTA	3,0	6/04/2024	13/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	06:30 A:M	NARANJA	34,0	6/04/2024	13/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	06:30 A:M	MELON FRUTA	23,0	6/04/2024	13/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	06:30 A:M	PIÑA FRUTA	11,0	6/04/2024	13/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	06:30 A:M	PAPA COMUN	141,0	6/04/2024	13/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	06:30 A:M	PAPA CRIOLLA	28,5	6/04/2024	13/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	06:30 A:M	PLATANO MADURO	23,5	6/04/2024	13/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		

6/04/2024	06:30 A:M	PLATANO VERDE	10,5	6/04/2024	13/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	06:30 A:M	YUCA	10,0	6/04/2024	13/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/04/2024	7:30 a. m.	CARNE DE CERDO	29,3	19324/020424	19/04/2024/25/04/2024	2°	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
6/04/2024	7:30 a. m.	PIERNA DE POLLO	34,2	50424	5/05/2024	2°	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
6/04/2024	7:30 a. m.	CARNE DE RES SOPA	3,2	19324/02424	19/04/2024/25/04/2024	2°	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
6/04/2024	7:30 a. m.	CADERA DE RES	29,3	20424	25/04/2024	2°	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
6/04/2024	7:30 a. m.	SOBREBARRIGA	58,6	190324/020424	19/04/2024/25/04/2024	2°	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
6/04/2024	7:30 a. m.	PECHUGA DE POLLO	31,8	22324/050424	5/05/2024	2°	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
6/04/2024	07:45 A:M	CURUBA	21	006/085	1/07/2024/10/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	07:45 A:M	FEIJOA	21	050/034/072	08/2024/09/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	07:45 A:M	GUANABANA	21	061/030/024	024/07/2024/08/2024/10/2	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	07:45 A:M	GUAYABA	21	077/086	09/2024/10/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	07:45 A:M	MANGO	21	070/043/062	09/2024/08/2024/09/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	07:45 A:M	MORA	21	87	1/10/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
6/04/2024	8:00 a. m.	CREMA DE LECHE	3,4	486/503	12/06/2024/03/07/2024	4°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
6/04/2024	8:00 a. m.	HELADO DE CREMA	5,4			-18	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
6/04/2024	8:00 a. m.	LECHE ENTERA LIQUIDA	256	0785/048/059/065 2/031/082/080	16/06/2024/17/05/2024/ 28/05/2024/18/04/2024/	6°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
6/04/2024	8:00 a. m.	QUESO DOBLE CREMA	20	079/087	18/04//2024/26/04/2024	4°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ _____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331_____ 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

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: _____COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR LIMONAR_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ OPERADOR: __FUNDACIÓN 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		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR		COLOR		ESTADO DEL						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
13/04/2024	06:00 a:m	ACEITE DE SOYA	9,5	261223	26/12/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:00 a:m	ARROZ	87,0	679P3	25/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:00 a:m	AVENA MOLIDA	5,5	46341	1/05/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:00 a:m	AZUCAR	12,0	300124	29/01/2026	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:00 a:m	CANELA MOLIDA	0,3	24521	6/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:00 a:m	CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	5,5	1105	5/11/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:00 a:m	FECULA DE MAIZ	0,5	429	30/08/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:00 a:m	CONCHITAS PASTAS	5,5	205	18/05/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:00 a:m	FIDEOS PASTA	5,5	453H2143	23/10/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:00 a:m	FRIJOL CARGAMANTO SECO	9,0	812	13/01/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:00 a:m	HARINA DE TRIGO	0,5	70224	7/02/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:00 a:m	LECHE CONDENSADA	2,0	955072241216	13/11/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:00 a:m	MARGARINA	5,0	201223M2/60311223M	20/07/2024/03/06/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:00 a:m	MAYONESA	4,5	24022206	24/12/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:00 a:m	SAL DE MESA	6,0	309291021	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:00 a:m	OREGANO	0,1	240223	24/08/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:00 a:m	ATUN EN LATA EN AGUA*175GI	204,0	84-23-LA/LAW201202	11/10/2027/20/12/2027	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:00 a:m	HUEVOS	84,0	210424	21/04/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:30 a:m	BANANO FRUTA	19,0	13/04/2024	20/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:30 a:m	FRESA FRUTA	23,5	13/04/2024	20/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:30 a:m	LIMÓM FRUTA	1,5	13/04/2024	20/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:30 a:m	MELON FRUTA	22,0	13/04/2024	20/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:30 a:m	MANZANA FRUTA	13,0	13/04/2024	20/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
14/04/2024	06:30 a:m	PERA FRUTA	22,0	13/04/2024	20/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:30 a:m	NARANJA FRUTA	10,5	13/04/2024	20/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:30 a:m	PAPAYA FRUTA	22,0	13/04/2024	20/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:30 a:m	UVA ISABELLA (CIRUELA)	16,0	13/04/2024	20/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:30 a:m	AGUACATE	21,0	13/04/2024	20/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:30 a:m	AJO	4,5	13/04/2024	20/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:30 a:m	ARVEJA VERDE	57,0	13/04/2024	20/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:30 a:m	CALABAZA Y/O CALABACIN	22,0	13/04/2024	20/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:30 a:m	CEBOLLA CABEZONA	2,5	13/04/2024	20/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:30 a:m	CEBOLLA COMUN	27,0	13/04/2024	20/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:30 a:m	CILANTRO	5,5	13/04/2024	20/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:30 a:m	ESPINACA	27,0	13/04/2024	20/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:30 a:m	HABICHUELA	39,0	13/04/2024	20/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:30 a:m	LAUREL	0,5	13/04/2024	20/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:30 a:m	LECHUGA	12,5	13/04/2024	20/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:30 a:m	MAIZ COMUN DESGRANADO	4,5	13/04/2024	20/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:30 a:m	PEREJIL	4,0	13/04/2024	20/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:30 a:m	PIMENTON ROJO	5,0	13/04/2024	20/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:30 a:m	TOMATE CHONTO Y/O MILANO	21,5	13/04/2024	20/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:30 a:m	TOMILLO	0,5	13/04/2024	20/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:30 a:m	ZANAHORIA	68,0	13/04/2024	20/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:30 a:m	PAPA COMUN	106,0	13/04/2024	20/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:30 a:m	PAPA CRIOLLA	39,0	13/04/2024	20/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:30 a:m	PLATANO MADURO	45,0	13/04/2024	20/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/04/2024	06:30 a:m	PLATANO VERDE	31,0	13/04/2024	20/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		

13/04/2024	07:30: a:m	PAJARILLA O BAZO DE RES	14,2	90424	2/05/2024	-2	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
13/04/2024	07:30: a:m	PECHUGA DE POLLO	15,1	120424	12/05/2024	-2	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
13/04/2024	07:30: a:m	PIERNA DE POLLO (CUADRITOS)	65,6	120424	12/05/2024	-2	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
13/04/2024	07:30: a:m	CADERA DE RES	28,1	90424	2/05/2024	-2	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
13/04/2024	07:30: a:m	SOBREBARRIGA	28,1	90424	2/05/2024	-2	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
13/04/2024	07:30: a:m	CARNE DE RES SOPA	3,5	90424	2/05/2024	-2	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
13/04/2024	7:45: a:m	GUAYABA	20	086/092	1/10/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
13/04/2024	7:45: a:m	LULO	20	75/094	1/09/2024/10/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
13/04/2024	7:45: a:m	MANGO	20	70/085/093	1/09/2024/10/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
13/04/2024	7:45: a:m	MARACUYA	20	91/081	1/10/2024/09/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
13/04/2024	7:45: a:m	MORA	20	87	1/10/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
13/04/2024	7:45: a:m	TOMATE DE ARBOL	20	89/076	1/10/2024/09/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
13/04/2024	08:00 a:m	CREMA DE LECHE	3,6	503	3/07/2024	0	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
13/04/2024	08:00 a:m	HELADO DE CREMA	10,8	8151-10	18/03/2026	0	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
13/04/2024	08:00 a:m	LECHE ENTERA LIQUIDA	312	080/082	18/06/2024/20/06/2024	1	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
13/04/2024	08:00 a:m	QUESO DOBLE CREMA	7,5	87	26/04/2024	1	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
13/04/2024	08:00 a:m	YOGURT	5,2	79	8/05/2024	1	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		

G

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331_____ 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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR LIMONAR_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: FUNDACIÓN 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	
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE					
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO
20/04/2024	06:00 A:M	ACEITE DE SOYA	18	26022024	20/02/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
20/04/2024	06:00 A:M	ARROZ	72	679P3	25/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
20/04/2024	06:00 A:M	ARVEJA VERDE SECA	8,5	8427	1/08/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
20/04/2024	06:00 A:M	AVENA MOLIDA	5	50369/46341	1/06/2025/05/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
20/04/2024	06:00 A:M	AZUCAR	12	30424	1/04/2026	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
20/04/2024	06:00 A:M	CEBADA PERLADA	5	041223/090224	4/12/2024/09/02/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
20/04/2024	06:00 A:M	ESPAGUETTI PASTA	14	52/82	30/01/2025/20/02/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
20/04/2024	06:00 A:M	FIDEOS PASTA	8,5	83/18212405	19/02/2025/11/07/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
20/04/2024	06:00 A:M	MAYONESA	1,6	23111610/2311 2310/24030708	9/2024/21/09/2024/07/01/	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
20/04/2024	06:00 A:M	MIGA DE PAN	2,6	35101LP	18/05/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
20/04/2024	06:00 A:M	MIEL	2,1	3011123/012407	18/10/2026/18/01/2027	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
20/04/2024	06:00 A:M	SAL DE MESA	6	40224-1521	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
20/04/2024	06:00 A:M	OREGANO	0	110523	11/11/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
20/04/2024	06:00 A:M	HUEVOS	174	Y29	10/05/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
20/04/2024	6:30 A.M	BANANO FRUTA	18	20/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
20/04/2024	6:30 A.M	FRESA FRUTA	38	20/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
20/04/2024	6:30 A.M	PERA FRUTA	32	20/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
20/04/2024	6:30 A.M	LIMÓM FRUTA	5	20/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
20/04/2024	6:30 A.M	NARANJA	22,5	20/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
20/04/2024	6:30 A.M	MANDARINA FRUTA (PERA)		20/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
20/04/2024	6:30 A.M	MANZANA FRUTA	13	20/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
20/04/2024	6:30 A.M	PAPAYA FRUTA	20	20/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
20/04/2024	6:30 A.M	AGUACATE	16	20/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
20/04/2024	6:30 A.M	AJO	4	20/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
20/04/2024	6:30 A.M	ARVEJA VERDE	20,5	20/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
20/04/2024	6:30 A.M	CEBOLLA CABEZONA	7	20/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
20/04/2024	6:30 A.M	CEBOLLA COMUN	24	20/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
20/04/2024	6:30 A.M	CILANTRO	7	20/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
20/04/2024	6:30 A.M	ESPINACA	8	20/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
20/04/2024	6:30 A.M	HABICHUELA	32,5	20/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
20/04/2024	6:30 A.M	LAUREL	0,1	20/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
20/04/2024	6:30 A.M	LECHUGA	10	20/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
20/04/2024	6:30 A.M	MAIZ COMUN DESGRANADO	8,5	20/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
20/04/2024	6:30 A.M	PEPINO COHOMBRO	12,5	20/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
20/04/2024	6:30 A.M	PEREJIL	2,5	20/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
20/04/2024	6:30 A.M	PIMENTON ROJO	6	20/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
20/04/2024	6:30 A.M	REMOLACHA	14,5	20/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
20/04/2024	6:30 A.M	TOMATE CHONTO Y/O MILANO	58	20/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
20/04/2024	6:30 A.M	TOMILLO	0,2	20/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
20/04/2024	6:30 A.M	ZANAHORIA	61	20/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
20/04/2024	6:30 A.M	PAPA COMUN	122	20/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
20/04/2024	6:30 A.M	PLATANO MADURO	65	20/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
20/04/2024	6:30 A.M	PLATANO VERDE	10	20/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
20/04/2024	6:30 A.M	YUCA	27	20/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
20/04/2024	07:30 A:M	CARNE DE CERDO (LOMO)	26,9	150424	9/05/2024	NA	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
20/04/2024	07:30 A:M	CARNE DE RES SOPA	2,8	042024/09/04/20	9/05/2024/02/05/2024	NA	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
20/04/2024	07:30 A:M	CARNES DE RES CADERA	26,9	16042024	9/05/2024	NA	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
20/04/2024	07:30 A:M	CARNES DE RES MOLIDA	53,8	6042024	9/05/2024	NA	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
20/04/2024	07:30 A:M	PECHUGA DE POLLO	29,6	190424/120424	19/05/2024	NA	POLLO MAC	X		X		X		X		X	
20/04/2024	07:30 A:M	PIERNA DE POLLO (CUADRITOS)	29,6	190424/120424	19/05/2024/12/05/2024	NA	POLLO MAC	X		X		X		X		X	
20/04/2024	7:45 A.M	FEIJOA	19	72	1/10/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
20/04/2024	7:45 A.M	MARACUYA	19	95/91	1/10/2024	-3	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
20/04/2024	7:45 A.M	FRESA	19	97	1/10/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
20/04/2024	7:45 A.M	GUANABANA	19	98	1/10/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
20/04/2024	7:45 A.M	GUAYABA	19	100/092	1/10/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	

20/04/2024	7:45 A.M	MORA	19	96/87	1/10/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
20/04/2024	08:00 A.M	LECHE ENTERA	239	05957PB3/05957PB2/08257MB3	24/05/2024/20/06/2024	2°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	
20/04/2024	08:00 A.M	HELADO	5,2	8151-10	18/03/2026	-15	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	
20/04/2024	08:00 A.M	CREMA DE LECHE	2	LFF230324/503	21/06/2024/03/07/2024	2°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	
20/04/2024	08:00 A.M	QUESO DOBLE CREMA	10	87	26/04/2024	2°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	
20/04/2024	08:00 A.M	YOGURT	5,2	19/03/1900	3/05/2024	2°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 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

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: _____COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR:LIMONAR
COORDINADOR O RESPONSABLE:JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: __FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER_____

FECHA	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR		COLOR		ESTADO DEL						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
20/04/2024	6:00 a. m.	MORA	19,0	96/87	1/10/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
20/04/2024	6:00 a. m.	TOMATE DE ARBOL	19	97	1/10/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
27/04/2024	6:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	7,0	17042024	17/04/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
27/04/2024	6:00 a. m.	ARROZ	24,5	G7933	25/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
27/04/2024	6:00 a. m.	AZUCAR	4,0	70224	5/02/2026	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
27/04/2024	6:00 a. m.	CUCHUCO DE MAIZ	5	1001/0601/0120/0815	1/01/06/2024/20/01/2025/1	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
27/04/2024	6:00 a. m.	FIDEOS PASTA	3,5	18212405	11/07/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
27/04/2024	6:00 a. m.	SAL DE MESA	2	L40403/1521	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
27/04/2024	6::30 a. m.	LIMÓM FRUTA	3,5	27/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	6::30 a. m.	MANZANA FRUTA	21	27/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	6::30 a. m.	PERA FRUTA	22,5	27/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	6::30 a. m.	AJO	1,5	27/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	6::30 a. m.	ARVEJA VERDE	15	27/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	6::30 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	7,5	27/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	6::30 a. m.	CEBOLLA COMUN	6,5	27/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	6::30 a. m.	CILANTRO	2,0	27/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	6::30 a. m.	HABICHUELA	8,5	27/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	6::30 a. m.	LAUREL	0,1	27/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	6::30 a. m.	PEREJIL	1,5	27/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	6::30 a. m.	PIMENTON ROJO	6,5	27/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	6::30 a. m.	TOMATE CHONTO	31,5	27/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	6::30 a. m.	ZANAHORIA	26,0	27/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	6::30 a. m.	PAPA COMUN	42,0	27/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	6::30 a. m.	PAPA CRIOLLA	10,0	27/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	6::30 a. m.	PLATANO MADURO	21,5	27/04/2024	30/04/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/04/2024	7:30 a. m.	CARNE DE CERDO	26,9	240429	17/05/2024	-1	CARNES DEL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
27/04/2024	7:30 a. m.	CARNE DE RES SOPA	0,7	240429	17/05/2024	-1	CARNES DEL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
27/04/2024	7:30 a. m.	PERNIL DE POLLO	29,6	260424/190424	26/05/2024	-1	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
27/04/2024	8:00 a. m.	HELADO DE CREMA	5,2	8205-5/8334-10	26/03/2025/12/04/2026	-18	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
27/04/2024	8:00 a. m.	LECHE ENTERA LIQUIDA	118	2S7MB2/082S7MB2/075	/2024/20/06/2024/16/06/	2	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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.

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: _____COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR:LIMONAR
COORDINADOR O RESPONSABLE:JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: __FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER_____

FECHA	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR		COLOR		ESTADO DEL						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
2/03/2024	6:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	15,0	26122023	26/12/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6:00 a. m.	ARROZ	77,5	1025092024	25/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6:00 a. m.	AZUCAR	12,0	300124MITI	29/01/2026	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,3	24521	6/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6:00 a. m.	CUCHUCO DE MAIZ	5,5	0120/1001/1623/16823	5/1/10/2024/01/06/2024/1	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6:00 a. m.	ESPAGUETTI	15,5	52H/471H/453H	1/2024/26/11/2024/06/11/	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6:00 a. m.	FIDEOS PASTA	4	393H/435H/27	9/2024/23/10/2024/08/07/	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6:00 a. m.	LENTEJA	9,5	512/39389/47313	2/08/2024/03/2025/05/202	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6:00 a. m.	MIEL DE ABEJAS	2	0723011123/0042023	18/10/2026/10/07/2026	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6:00 a. m.	MIGA DE PAN	1,6	2635223/35701LR	16/05/2024/1805/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6:00 a. m.	PANELA	2	70923/PH014123/PH31	/2024/0/01/05/2024/31/07	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6:00 a. m.	SAL DE MESA	6	30929	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6:00 a. m.	OREGANO	0,1	290523	19/05/20225	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6:00 a. m.	AJI MOLIDO	0	6052	1/06/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6:00 a. m.	PIMIENTA	0	902	9/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6::30 a. m.	BANANO FRUTA	19,4	2/03/2024	9/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6::30 a. m.	FRESA FRUTA	7,7	2/03/2024	9/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6::30 a. m.	GRANADILLA (NARANJA FRUTA)	34	2/03/2024	9/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6::30 a. m.	LIMÓM FRUTA	9,3	2/03/2024	9/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6::30 a. m.	MANZANA FRUTA	36,5	2/03/2024	9/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6::30 a. m.	MELON FRUTA	23	2/03/2024	9/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6::30 a. m.	PAPAYA FRUTA	23	2/03/2024	9/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6::30 a. m.	PERA FRUTA	23	2/03/2024	9/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6::30 a. m.	UCHUVA FRUTA	5	2/03/2024	9/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6::30 a. m.	AGUACATE	31	2/03/2024	9/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6::30 a. m.	AJO	4,2	2/03/2024	9/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6::30 a. m.	ARVEJA VERDE	30	2/03/2024	9/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6::30 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	13,5	2/03/2024	9/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6::30 a. m.	CEBOLLA COMUN	26	2/03/2024	9/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6::30 a. m.	CILANTRO	6,5	2/03/2024	9/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6::30 a. m.	ESPINACA	18,0	2/03/2024	9/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6::30 a. m.	GUASCAS	2,2	2/03/2024	9/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6::30 a. m.	HABICHUELA	17,4	2/03/2024	9/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6::30 a. m.	LAUREL	0,5	2/03/2024	9/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6::30 a. m.	LECHUGA	18,0	2/03/2024	9/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6::30 a. m.	MAIZ COMUN DESGRANADO	10,5	2/03/2024	9/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6::30 a. m.	PEREJIL	1,4	2/03/2024	9/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6::30 a. m.	PIMENTON ROJO	17,0	2/03/2024	9/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6::30 a. m.	TOMATE CHONTO	71,5	2/03/2024	9/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6::30 a. m.	TOMILLO	0,4	2/03/2024	9/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6::30 a. m.	ZANAHORIA	57,0	2/03/2024	9/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6::30 a. m.	PAPA COMUN	128,0	2/03/2024	9/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6::30 a. m.	PAPA CRIOLLA	43,0	2/03/2024	9/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6::30 a. m.	PLATANO MADURO	47,0	2/03/2024	9/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	6::30 a. m.	PLATANO VERDE	13,4	2/03/2024	9/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/03/2024	7:30 a. m.	CARNE DE CERDO	29,3	25224	18/03/2024	-1	CARNES DEL TRIUNFO	X		X		X		X		X		

2/03/2024	7:30 a. m.	CARNE DE RES SOPA	2,4	25224	18/03/2024	-1	CARNES DEL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
2/03/2024	7:30 a. m.	CARNES DE RES MOLIDA	29,3	19224/25224	12/03/2024/18/03/2024	1	CARNES DEL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
2/03/2024	7:30 a. m.	HUEVOS TIPO A	95	H78	20/03/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
2/03/2024	7:30 a. m.	MENUDO DE RES	3,2	25224	18/03/2024	-1	CARNES DEL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
2/03/2024	7:30 a. m.	PECHUGA DE POLLO	32,8	23224	23/03/2024	-1	POLLO MAC	X		X		X		X		X	
2/03/2024	7:30 a. m.	PERNIL DE POLLO	34,2	010324/16224	01/04/2024/16/03/2024	-1	POLLO MAC	X		X		X		X		X	
2/03/2024	7:30 a. m.	SOBREBARRIGA	58,6	19224/25224	12/03/2024/18/03/2024	-1	CARNES DEL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
2/03/2024	8:00 a. m.	CREMA DE LECHE	2	116	14/05/2024	2	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	
2/03/2024	8:00 a. m.	HELADO DE CREMA	5,4	005555428/77138	04/01/2026/05/02/2025	-18	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	
2/03/2024	8:00 a. m.	LECHE ENTERA LIQUIDA	256	56MB5/34755AB6/03153	4/2024/12/03/2024/30/04/	2	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	
2/03/2024	8:00 a. m.	QUESO DOBLE CREMA	12,5	58	28/03/2024	2	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	
2/03/2024	8:00 a. m.	YOGURT	7	38	28/03/2024	2	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	
2/03/2024	8:30 a. m.	FRESA	8	40097	1/08/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
2/03/2024	8:30 a. m.	GUAYABA	21	21042051	1/07/2024	-7	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
2/03/2024	8:30 a. m.	LULO	21	26054044	1/08/2024	-7	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
2/03/2024	8:30 a. m.	MARACUYA	21	46041057	1/08/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
2/03/2024	8:30 a. m.	MORA	29	40047	1/08/2024	-6	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
2/03/2024	8:30 a. m.	TOMATE DE ARBOL	21	52	1/08/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
2/03/2024	8:30 a. m.	UVA	6	58	1/08/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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

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: _____COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR LIMONAR
COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ_____ OPERADOR: __FUNDACIÓN 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	
								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	6:00 A.M	ACEITE DE SOYA	14,4	261223	26/12/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
9/03/2024	6:00 A.M	ARROZ	91	101223	15/11/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
9/03/2024	6:00 A.M	AVENA MOLIDA	5,5	50369	1/06/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
9/03/2024	6:00 A.M	AZUCAR	12,0	300124	29/01/2026	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
9/03/2024	6:00 A.M	CANELA MOLIDA	0,30	60924	21/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
9/03/2024	6:00 A.M	CONCHITAS PASTA	5,5	41/49	11/10/2024/02/12/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
9/03/2024	6:00 A.M	CUCHUCO DE TRIGO	5,5	0124/011023/1608	1/2025/01/102024/16/08	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
9/03/2024	6:00 A.M	FECULA DE MAIZ	2,0	443/417/429	1/2024/22/06/2024/30/08	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
9/03/2024	6:00 A.M	GARBANZO	9,5	5031/06422	06/2025/08/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
9/03/2024	6:00 A.M	LECHE CONDENSADA	2,0	/9550824/231211	/08/10/2024/11/12/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
9/03/2024	6:00 A.M	MARGARINA	1,4	601123/6/201223	03/06/2024/20/07/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
9/03/2024	6:00 A.M	SAL DE MESA	6,0	30924	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
9/03/2024	6:00 A.M	UVA PASA DESHIDRATADA	2,0	2306/2068	15/09/2025/20/12/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
9/03/2024	6:00 A.M	HUEVOS	87,0	H7B	20/03/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
9/03/2024	6:00 A.M	OREGANO	0,2	1725	20/12/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
9/03/2024	06:30 A.M	ACELGA HOJAS	24,0	9/03/2024	16/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
9/03/2024	06:30 A.M	AGUACATE	22,0	9/03/2024	16/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
9/03/2024	06:30 A.M	AJO	4,6	9/03/2024	16/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
9/03/2024	06:30 A.M	ARRACACHA	12,4	9/03/2024	16/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
9/03/2024	06:30 A.M	ARVEJA VERDE	29,2	9/03/2024	16/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
9/03/2024	06:30 A.M	CALABACIN Y/O CALABAZA	10,0	9/03/2024	16/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
9/03/2024	06:30 A.M	CEBOLLA CABEZONA	16,2	9/03/2024	16/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
9/03/2024	06:30 A.M	CEBOLLA COMUN	20,0	9/03/2024	16/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
9/03/2024	06:30 A.M	CILANTRO	5,0	9/03/2024	16/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
9/03/2024	06:30 A.M	HABICHUELA	32,2	9/03/2024	16/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
9/03/2024	06:30 A.M	LAUREL	0,2	9/03/2024	16/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
9/03/2024	06:30 A.M	LECHUGA	22,0	9/03/2024	16/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
9/03/2024	06:30 A.M	MAIZ COMUN DESGRANADO	9,5	9/03/2024	16/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
9/03/2024	06:30 A.M	PEREJIL	1,1	9/03/2024	16/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
9/03/2024	06:30 A.M	PIMENTON ROJO	16,0	9/03/2024	16/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
9/03/2024	06:30 A.M	TOMATE CHONTO Y/O MILANO	14,0	9/03/2024	16/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
9/03/2024	06:30 A.M	TOMILLO	0,4	9/03/2024	16/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
9/03/2024	06:30 A.M	ZANAHORIA	64,1	9/03/2024	16/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
9/03/2024	06:30 A.M	BANANO FRUTA	40,0	9/03/2024	16/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
9/03/2024	06:30 A.M	FRESA FRUTA	23,5	9/03/2024	16/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
9/03/2024	06:30 A.M	MANZANA FRUTA	57,0	9/03/2024	16/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
9/03/2024	06:30 A.M	LIMÓM FRUTA	3,0	9/03/2024	16/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
9/03/2024	06:30 A.M	NARANJA	34,0	9/03/2024	16/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
9/03/2024	06:30 A.M	MELON FRUTA	23,0	9/03/2024	16/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
9/03/2024	06:30 A.M	PIÑA FRUTA	11,0	9/03/2024	16/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
9/03/2024	06:30 A.M	PAPA COMUN	141,0	9/03/2024	16/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
9/03/2024	06:30 A.M	PAPA CRIOLLA	29,0	9/03/2024	16/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
9/03/2024	06:30 A.M	PLATANO MADURO	24,0	9/03/2024	16/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
9/03/2024	06:30 A.M	PLATANO VERDE	11,0	9/03/2024	16/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
9/03/2024	06:30 A.M	YUCA	10,0	9/03/2024	16/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
9/03/2024	7:30 a. m.	CARNE DE CERDO	29,3	250224/020324	28/03/2024/18/03/2024	2°	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
9/03/2024	7:30 a. m.	PIERNA DE POLLO	34,2	08324/010324	08/04/2024/01/04/2024	2°	POLLO MAC	X		X		X		X		X	
9/03/2024	7:30 a. m.	CARNE DE RES SOPA	3,2	250224/5324	18/03/2024/28/03/2024	2°	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
9/03/2024	7:30 a. m.	CADERA DE RES	29,3	5324	28/03/2024	2°	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
9/03/2024	7:30 a. m.	SOBREBARRIGA	58,6	250224/05/324	18/03/2024/28/03/2024	2°	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
9/03/2024	7:30 a. m.	PECHUGA DE POLLO	31,8	1324/08324	01/04/2024/08/04/2024	2°	POLLO MAC	X		X		X		X		X	
9/03/2024	07:45 A.M	CURUBA	21	065/006/349	09/2024/07/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
9/03/2024	07:45 A.M	FEIJOA	21	050/034	08/2024/	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
9/03/2024	07:45 A.M	GUANABANA	21	045/061	08/2024/09/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
9/03/2024	07:45 A.M	GUAYABA	21	042/051/063	08/2024/09/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
9/03/2024	07:45 A.M	MANGO	21	062/043/035	1/09/2024/08/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
9/03/2024	07:45 A.M	MORA	21	047/065	09/2024/08/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
9/03/2024	8:00 a. m.	CREMA DE LECHE	3,4	46/341	14/05/2024/12/06/2024	4°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	
9/03/2024	8:00 a. m.	HELADO DE CREMA	5,4	7369-4	5/01/2026	-18	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	
9/03/2024	8:00 a. m.	LECHE ENTERA LIQUIDA	256	347/365/008/016/019	12/03/2024/30/03/2024/07/04/2024/15/04/2024/	6°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	
9/03/2024	8:00 a. m.	QUESO DOBLE CREMA	20	054/058	24/03/2024/08/04/2024	4°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO___CC____ No DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331_____ 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: día, 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 (°C) 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 vehiculo, 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.
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: _____COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR LIMONAR_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ OPERADOR: __FUNDACIÓN 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		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR		COLOR		ESTADO DEL						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
16/03/2024	06:00 a:m	ACEITE DE SOYA	0,0	261223	26/12/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:00 a:m	ARROZ	91,0	101223	15/11/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:00 a:m	AVENA MOLIDA	5,5	50369	1/06/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:00 a:m	AZUCAR	12,0	300124M2P	29/01/2026	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:00 a:m	CANELA MOLIDA	0,3	6/09/2024	21/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:00 a:m	CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	5,5	1105	5/11/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:00 a:m	FECULA DE MAIZ	0,5	443	8/11/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:00 a:m	CONCHITAS PASTAS	5,5	415H	11/10/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:00 a:m	FIDEOS PASTA	5,5	435H	23/10/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:00 a:m	FRIJOL CARGAMANTO SECO	9,5	43377	1/04/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:00 a:m	HARINA DE TRIGO	0,5	190923	19/07/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:00 a:m	LECHE CONDENSADA	2,0	2102244	18/08/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:00 a:m	MARGARINA	5,2	6190923M2	19/04/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:00 a:m	MAYONESA	4,5	23111603	16/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:00 a:m	SAL DE MESA	6,0	30929	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:00 a:m	OREGANO	0,1	1725	20/12/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:00 a:m	ATUN EN LATA EN AGUA*175G	212,0	LAW11K2023/28423	11/11/2027/11/10/2027	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:00 a:m	HUEVOS	88,0	126	10/04/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:30 a:m	BANANO FRUTA	20,0	16/03/2024	23/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:30 a:m	FRESA FRUTA	24,5	16/03/2024	23/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:30 a:m	LIMÓM FRUTA	1,5	16/03/2024	23/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:30 a:m	MELON FRUTA	23,0	16/03/2024	23/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:30 a:m	MANZANA FRUTA	35,5	16/03/2024	23/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:30 a:m	NARANJA FRUTA	10,5	16/03/2024	23/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:30 a:m	PAPAYA FRUTA	23,0	16/03/2024	23/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:30 a:m	UVA ISABELLA (CIRUELA)	16,5	16/03/2024	23/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:30 a:m	AGUACATE	22,0	16/03/2024	23/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:30 a:m	AJO	4,5	16/03/2024	23/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:30 a:m	ARVEJA VERDE	59,0	16/03/2024	23/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:30 a:m	CALABAZA Y/O CALABACIN	22,5	16/03/2024	23/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:30 a:m	CEBOLLA CABEZONA	2,5	16/03/2024	23/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:30 a:m	CEBOLLA COMUN	28,0	16/03/2024	23/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:30 a:m	CILANTRO	5,5	16/03/2024	23/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:30 a:m	ESPINACA	28,0	16/03/2024	23/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:30 a:m	HABICHUELA	40,5	16/03/2024	23/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:30 a:m	LAUREL	0,1	16/03/2024	23/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:30 a:m	LECHUGA	13,0	16/03/2024	23/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:30 a:m	MAIZ COMUN DESGRANADO	4,5	16/03/2024	23/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:30 a:m	PEREJIL	4,0	16/03/2024	23/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:30 a:m	PIMENTON ROJO	5,0	16/03/2024	23/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:30 a:m	TOMATE CHONTO Y/O MILANO	22,0	16/03/2024	23/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:30 a:m	TOMILLO	0,3	16/03/2024	23/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:30 a:m	ZANAHORIA	70,5	16/03/2024	23/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:30 a:m	PAPA COMUN	107,0	16/03/2024	23/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:30 a:m	PAPA CRIOLLA	40,5	16/03/2024	23/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:30 a:m	PLATANO MADURO	47,0	16/03/2024	23/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	06:30 a:m	PLATANO VERDE	30,5	16/03/2024	23/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/03/2024	07:30: a:m	PAJARILLA O BAZO DE RES	14,8	12032024	5/04/2024	-2	CARNES EL TRIUNF	X		X		X		X		X		
16/03/2024	07:30: a:m	PECHUGA DE POLLO	15,7	150324	15/04/2024/	-2	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
16/03/2024	07:30: a:m	PIERNA DE POLLO (CUADRITOS)	68,4	080824/150324	08/04/2024/15/04/2024	-2	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
16/03/2024	07:30: a:m	CADERA DE RES	29,3	05032024/12032024	28/03/2024/05/04/2024	-2	CARNES EL TRIUNF	X		X		X		X		X		
16/03/2024	07:30: a:m	SOBREBARRIGA	29,3	5032024	05/04/2024/28/03/202	-2	CARNES EL TRIUNF	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: _____COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ_____ OPERADOR: __FUNDACIÓN 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		
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
23/03/2024	06:00:AM	ACEITE DE SOYA	6,0	16122023	26/12/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
23/03/2024	06:00:AM	ARROZ	20,5	G79P3	25/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
23/03/2024	06:00:AM	AVENA MOLIDA	5,50	50369	1/06/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
23/03/2024	06:00:AM	AZUCAR	4,0	300124M2T1	29/01/2026	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
23/03/2024	06:00:AM	ESPAGUETTI PASTA	16,0	52H/82H	30/01/2025/20/02/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
23/03/2024	06:00:AM	MAYONESA	1,8	23111603	16/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
23/03/2024	06:00:AM	MIGA DE PAN	1,6	3570/LR	18/05/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
23/03/2024	06:00:AM	SAL DE MESA	2,0	30929/1021	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
23/03/2024	06:00:AM	OREGANO	0,2	240223	24/08/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
23/03/2024	06:30:AM	BANANO FRUTA	20,0	23/03/2024	27/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/03/2024	06:30:AM	PAPAYA FRUTA	23,0	23/03/2024	27/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/03/2024	06:30:AM	AJO	1,4	23/03/2024	27/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/03/2024	06:30:AM	ARVEJA VERDE	11,1	23/03/2024	27/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/03/2024	06:30:AM	CEBOLLA COMUN	8,1	23/03/2024	27/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/03/2024	06:30:AM	CILANTRO	1,2	23/03/2024	27/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/03/2024	06:30:AM	HABICHUELA	17,4	23/03/2024	27/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/03/2024	06:30:AM	LAUREL	0,1	23/03/2024	27/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/03/2024	06:30:AM	REMOLACHA	17,1	23/03/2024	27/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/03/2024	06:30:AM	TOMATE CHONTO	33,6	23/03/2024	27/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/03/2024	06:30:AM	ZANAHORIA	28,0	23/03/2024	27/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/03/2024	06:30:AM	PAPA COMUN	73,0	23/03/2024	27/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
23/03/2024	7:30; AM	CARNE DE CERDO (LOMO)	29,2	190324	19/04/2024	2°	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
23/03/2024	7:30; AM	CARNE DE RES SOPA	1,6	19324	9/04/2024	2°	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
23/03/2024	7:30; AM	CARNES DE RES MOLIDA	29,3	19324	19/04/2024	2°	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
23/03/2024	7:30; AM	HUEVOS TIPO A	95	126	10/04/2024	2°	MAKRO	X		X		X		X		X		
23/03/2024	8:00; AM	CREMA DE LECHE	2	503	3/07/2024	4°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
23/03/2024	8:00; AM	LECHE ENTERA LIQUIDA	131	55LB4/00652LB4/6652LB4	/2024/07/072024/15/05/2024/	6°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
23/03/2024	8:00; AM	YOGURT	7	079	8/05/2024	4°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
23/03/2024	8:30; AM	GUAYABA	21	77	1/09/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
23/03/2024	8:30; AM	FRESA	29	049	1/08/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
23/03/2024	8:30; AM	MORA	49	065	1/09/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
23/03/2024	8:30; AM	TOMATE DE ARBOL	21	66	1/09/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
23/03/2024	8:30; AM	LULO	21	75	1/09/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
23/03/2024	8:30; AM	UVA	6	58	20/08/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
23/03/2024	8:30; AM	MARACUYA	21	81	1/09/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ _____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331_____ CARGO: ___COORDINADORA: 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.

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: _____COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR:LIMONAR
COORDINADOR O RESPONSABLE:JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: __FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER_____

FECHA	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR		COLOR		ESTADO DEL						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
3/02/2024	6:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	15,0	7122023	7/12/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6:00 a. m.	ARROZ	77,0	679P3	25/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6:00 a. m.	AZUCAR	12,0	231226-4	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6:00 a. m.	CANELA MOLIDA	0,3	24921	6/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6:00 a. m.	CUCHUCO DE MAIZ	5,5	1001/0601	1/10/2024/1/06/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6:00 a. m.	ESPAGUETTI	15	333/393	20/08/2024/1/10/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6:00 a. m.	FIDEOS PASTA	4	257/395/275	/2024/27/09/2024/07/07/2	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6:00 a. m.	LENTEJA	9,5	47313/39389/49313	/05/2025/03/2025/06/202	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6:00 a. m.	MIEL DE ABEJAS	2	723011123/0042M23	18/10/2026/10/07/2026	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6:00 a. m.	MIGA DE PAN	1,4	19:4735223/35701LR	/18/05/202416/05/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6:00 a. m.	PANELA	2	PH151023	15/04/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6:00 a. m.	SAL DE MESA	6	30929/1091	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6:00 a. m.	OREGANO	0,1	290523	19/05/20225	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6:00 a. m.	AJI MOLIDO	0	6052	1/06/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6:00 a. m.	PIMIENTA	0	902	9/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6::30 a. m.	BANANO FRUTA	20	3/02/2024	10/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6::30 a. m.	FRESA FRUTA	8	3/02/2024	10/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6::30 a. m.	NARANJA FRUTA	34	3/02/2024	10/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6::30 a. m.	LIMÓM FRUTA	9,5	3/02/2024	10/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6::30 a. m.	MANZANA FRUTA	36,5	3/02/2024	10/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6::30 a. m.	MELON FRUTA	23	3/02/2024	10/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6::30 a. m.	PAPAYA FRUTA	23	3/02/2024	10/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6::30 a. m.	PERA FRUTA	23	3/02/2024	10/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6::30 a. m.	UCHUVA FRUTA	5	3/02/2024	10/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6::30 a. m.	AGUACATE	31	3/02/2024	10/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6::30 a. m.	AJO	4,2	3/02/2024	10/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6::30 a. m.	ARVEJA VERDE	29,5	3/02/2024	10/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6::30 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	13,5	3/02/2024	10/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6::30 a. m.	CEBOLLA COMUN	26	3/02/2024	10/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6::30 a. m.	CILANTRO	6,5	3/02/2024	10/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6::30 a. m.	GUASCAS	2,5	3/02/2024	10/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6::30 a. m.	HABICHUELA	17,5	3/02/2024	10/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6::30 a. m.	LAUREL	0,5	3/02/2024	10/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6::30 a. m.	LECHUGA	39,0	3/02/2024	10/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6::30 a. m.	MAIZ COMUN DESGRANADO	10,5	3/02/2024	10/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6::30 a. m.	PEREJIL	1,5	3/02/2024	10/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6::30 a. m.	PIMENTON ROJO	17,0	3/02/2024	10/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6::30 a. m.	TOMATE CHONTO	71,0	3/02/2024	10/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6::30 a. m.	TOMILLO	0,5	3/02/2024	10/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6::30 a. m.	ZANAHORIA	57,0	3/02/2024	10/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6::30 a. m.	PAPA COMUN	128,0	3/02/2024	10/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6::30 a. m.	PAPA CRIOLLA	43,0	3/02/2024	10/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6::30 a. m.	PLATANO MADURO	47,0	3/02/2024	10/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	6::30 a. m.	PLATANO VERDE	14,0	3/02/2024	10/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/02/2024	7:30 a. m.	CARNE DE CERDO	29,2	2022624	22/02/2024	-1	CARNES DEL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
3/02/2024	7:30 a. m.	CARNE DE RES SOPA	2,4	0R022024/16/0124	22/02/2024/09/02/2024	-1	CARNES DEL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
3/02/2024	7:30 a. m.	CARNES DE RES MOLIDA	29,2	26012024/02022024	16/02/2024/22/02/2024	1	CARNES DEL TRIUNFO	X		X		X		X		X		

3/02/2024	7:30 a. m.	HUEVOS TIPO A	94	J37	5/03/2024	0	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
3/02/2024	7:30 a. m.	MENUDO DE RES	3,2	2022024	22/02/2024	-1	CARNES DEL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
3/02/2024	7:30 a. m.	PECHUGA DE POLLO	32,7	250124/030224	25/02/2024/03/03/2024	-1	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
3/02/2024	7:30 a. m.	PERNIL DE POLLO	31,6	030224/180124	03/03/2024/18/02/2024	-1	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
3/02/2024	7:30 a. m.	SOBREBARRIGA	58,4	16012024/02022024	16/02/2024/22/02/2024	-1	CARNES DEL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
3/02/2024	8:00 a. m.	CREMA DE LECHE	2	365/2/A3/V/365/2/A4/V	30/03/2024/	2	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
3/02/2024	8:00 a. m.	HELADO DE CREMA	5,4	7369-4	5/01/2026	-18	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
3/02/2024	8:00 a. m.	LECHE ENTERA LIQUIDA	259	LB4/00852LB4-6/34755/	2024/07/04/2024/12/03/2(	2	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
3/02/2024	8:00 a. m.	QUESO DOBLE CREMA	12,5	012/013	11/02/2024/	2	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
3/02/2024	8:00 a. m.	YOGURT	7	13/363	3/03/2024/17/02/2024	2	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
3/02/2024	8:30 a. m.	FRESA	8	19	1/07/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	8:30 a. m.	GUAYABA	21	14/021	1/07/2024	-7	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	8:30 a. m.	LULO	21	11/026	1/07/2024	-7	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	8:30 a. m.	MARACUYA	21	29	1/07/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	8:30 a. m.	MORA	29	012/018	1/07/2024	-6	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	8:30 a. m.	TOMATE DE ARBOL	21	343/024	05/2024/07/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
3/02/2024	8:30 a. m.	UVA	6	28	1/07/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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

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: _____COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR LIMONAR
COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ_____ OPERADOR: __FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN									
								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	6:00 A.M	ACEITE DE SOYA	15	91223	9/12/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
10/02/2024	6:00 A.M	ARROZ	90	10016	15/11/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
10/02/2024	6:00 A.M	AVENA MOLIDA	5,5	25352/36371/5036	11/2024/03/2025/06/202	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
10/02/2024	6:00 A.M	AZUCAR	12,0	2312/26	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
10/02/2024	6:00 A.M	CANELA MOLIDA	0,50	24921	6/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
10/02/2024	6:00 A.M	CONCHITAS PASTA	5,5	415H	11/10/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
10/02/2024	6:00 A.M	CUCHUCO DE TRIGO	5,5	0823/01/1023/1511	1/2024/01/10/2024/15/11	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
10/02/2024	6:00 A.M	FECULA DE MAIZ	2,0	443/417/429	1/2024/22/06/2024/08/11	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
10/02/2024	6:00 A.M	GARBANZO	9,5	5031/402405	06/06/2025/07/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
10/02/2024	6:00 A.M	LECHE CONDENSADA	2,0	231114-9/230929	14/11/2024/23/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
10/02/2024	6:00 A.M	MARGARINA	1,4	603112/6140823	06/03/2024/14/03/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
10/02/2024	6:00 A.M	SAL DE MESA	6,0	3029/1091	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
10/02/2024	6:00 A.M	UVA PASA DESHIDRATADA	2,0	2068/2806	1/2025/22/08/2025/15/04	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
10/02/2024	6:00 A.M	HUEVOS	87,0	J37	5/03/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
10/02/2024	6:00 A.M	OREGANO	0,2	90523	29/05/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
10/02/2024	06:30 A.M	ACELGA HOJAS	24,0	10/02/2024	17/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
10/02/2024	06:30 A.M	AGUACATE	21,5	10/02/2024	17/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
10/02/2024	06:30 A.M	AJO	5,0	10/02/2024	17/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
10/02/2024	06:30 A.M	ARRACACHA	13,0	10/02/2024	17/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
10/02/2024	06:30 A.M	ARVEJA VERDE	29,5	10/02/2024	17/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
10/02/2024	06:30 A.M	CALABACIN Y/O CALABAZA	10,0	10/02/2024	17/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
10/02/2024	06:30 A.M	CEBOLLA CABEZONA	16,5	10/02/2024	17/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
10/02/2024	06:30 A.M	CEBOLLA COMUN	20,0	10/02/2024	17/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
10/02/2024	06:30 A.M	CILANTRO	5,0	10/02/2024	17/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
10/02/2024	06:30 A.M	HABICHUELA	32,5	10/02/2024	17/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
10/02/2024	06:30 A.M	LAUREL	0,2	10/02/2024	17/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
10/02/2024	06:30 A.M	LECHUGA	22,0	10/02/2024	17/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
10/02/2024	06:30 A.M	MAIZ COMUN DESGRANADO	9,0	10/02/2024	17/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
10/02/2024	06:30 A.M	PEREJIL	1,5	10/02/2024	17/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
10/02/2024	06:30 A.M	PIMENTON ROJO	16,0	10/02/2024	17/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
10/02/2024	06:30 A.M	TOMATE CHONTO Y/O MILANO	14,0	10/02/2024	17/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
10/02/2024	06:30 A.M	TOMILLO	0,4	10/02/2024	17/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
10/02/2024	06:30 A.M	ZANAHORIA	64,0	10/02/2024	17/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
10/02/2024	06:30 A.M	BANANO FRUTA	40,0	10/02/2024	17/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
10/02/2024	06:30 A.M	FRESA FRUTA	23,4	10/02/2024	17/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
10/02/2024	06:30 A.M	MANZANA FRUTA	56,4	10/02/2024	17/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
10/02/2024	06:30 A.M	LIMÓM FRUTA	3,0	10/02/2024	17/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
10/02/2024	06:30 A.M	NARANJA	34,0	10/02/2024	17/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
10/02/2024	06:30 A.M	MELON FRUTA	23,0	10/02/2024	17/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
10/02/2024	06:30 A.M	PIÑA FRUTA	11,0	10/02/2024	17/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
10/02/2024	06:30 A.M	PAPA COMUN	140,0	10/02/2024	17/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
10/02/2024	06:30 A.M	PAPA CRIOLLA	28,0	10/02/2024	17/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
10/02/2024	06:30 A.M	PLATANO MADURO	23,5	10/02/2024	17/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
10/02/2024	06:30 A.M	PLATANO VERDE	10,5	10/02/2024	17/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
10/02/2024	06:30 A.M	YUCA	10,0	10/02/2024	17/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
10/02/2024	7:30 a. m.	CARNE DE CERDO	29,2	290124/290524	22/02/2024/29/02/2024	2°	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
10/02/2024	7:30 a. m.	PIERNA DE POLLO	34	90224	9/03/2024	2°	POLLO MAC	X		X		X		X		X	
10/02/2024	7:30 a. m.	CARNE DE RES SOPA	3,2	60224	29/02/2024	2°	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
10/02/2024	7:30 a. m.	CADERA DE RES	29,2	50224/230124	29/05/2024/16/02/2024	2°	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
10/02/2024	7:30 a. m.	SOBREBARRIGA	58,4	050224/300124	29/02/2024/22/022024	2°	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
10/02/2024	7:30 a. m.	PECHUGA DE POLLO	31,6	090324/090224	9/03/2024	2°	POLLO MAC	X		X		X		X		X	
10/02/2024	07:45 A.M	CURUBA	21	009/364	07/2024/06/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
10/02/2024	07:45 A.M	FEIJOA	21	022/034	07/2024/08/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
10/02/2024	07:45 A.M	GUANABANA	21	004/030	1/07/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
10/02/2024	07:45 A.M	GUAYABA	21	21	1/07/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
10/02/2024	07:45 A.M	MANGO	21	013/003/035	07/2024/08/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
10/02/2024	07:45 A.M	MORA	21	027/025/018/036	07/2024/07/2024/08/202	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
10/02/2024	8:00 a. m.	CREMA DE LECHE	3,4	14/365	02/05/2024/30/03/2024	4°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	
10/02/2024	8:00 a. m.	HELADO DE CREMA	5,4	7369-4	5/01/2026	-18	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	
10/02/2024	8:00 a. m.	LECHE ENTERA LIQUIDA	256	347/365/008/016/019	12/03/2024/30/03/2024/07/04/2024/15/04/2024/	6°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	
10/02/2024	8:00 a. m.	QUESO DOBLE CREMA	20	030/015/034	2/2024/14/02/202404/03	4°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO___CC____ No DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331_____ 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: día, 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 (°C) 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 vehiculo, 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.
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: _____COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR LIMONAR_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ OPERADOR: __FUNDACIÓN 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		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR		COLOR		ESTADO DEL						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
17/02/2024	06:00 a:m	ACEITE DE SOYA	10,0	16112023	16/11/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:00 a:m	ARROZ	91,0	1025092024	25/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:00 a:m	AVENA MOLIDA	5,5	36371/50369/25352	03/2025/06/2025/12/20	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:00 a:m	AZUCAR	12,0	231226-3/231226-4	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:00 a:m	CANELA MOLIDA	0,3	24921	6/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:00 a:m	CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	5,5	601/1001/1105	2024/01/10/2024/05/11	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:00 a:m	FECULA DE MAIZ	0,5	443	8/11/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:00 a:m	CONCHITAS PASTAS	5,5	415/416	11/10/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:00 a:m	FIDEOS PASTA	5,5	275/325/395	202409/08/2024/27/09/	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:00 a:m	FRIJOL CARGAMANTO SECO	9,5	43377	1/04/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:00 a:m	HARINA DE TRIGO	0,5	190923	19/07/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:00 a:m	LECHE CONDENSADA	2,0	29-10/EV231114/955	29/09/2024/14/11/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:00 a:m	MARGARINA	5,2	6031123M2	3/06/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:00 a:m	MAYONESA	4,4	23110211	3/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:00 a:m	SAL DE MESA	6,0	30929/1511/1091	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:00 a:m	OREGANO	0,1	290523	29/05/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:00 a:m	ATUN EN LATA EN AGUA*175G	212,0	LAW11K2023/228-22	11/11/2027/16/08/2026	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:00 a:m	HUEVOS	88,0	J37	5/03/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:30 a:m	BANANO FRUTA	20,0	17/02/2024	24/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:30 a:m	FRESA FRUTA	24,5	17/02/2024	24/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:30 a:m	LIMÓM FRUTA	1,5	17/02/2024	24/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:30 a:m	MELON FRUTA	23,0	17/02/2024	24/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:30 a:m	MANZANA FRUTA	35,5	17/02/2024	24/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:30 a:m	NARANJA FRUTA	10,5	17/02/2024	24/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:30 a:m	PAPAYA FRUTA	23,0	17/02/2024	24/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:30 a:m	UVA ISABELLA (CIRUELA)	16,5	17/02/2024	24/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:30 a:m	AGUACATE	22,0	17/02/2024	24/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:30 a:m	AJO	4,5	17/02/2024	24/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:30 a:m	ARVEJA VERDE	59,0	17/02/2024	24/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:30 a:m	CALABAZA Y/O CALABACIN	22,5	17/02/2024	24/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:30 a:m	CEBOLLA CABEZONA	2,5	17/02/2024	24/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:30 a:m	CEBOLLA COMUN	28,0	17/02/2024	24/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:30 a:m	CILANTRO	5,5	17/02/2024	24/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:30 a:m	ESPINACA	28,0	17/02/2024	24/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:30 a:m	HABICHUELA	40,5	17/02/2024	24/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:30 a:m	LAUREL	0,1	17/02/2024	24/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:30 a:m	LECHUGA	13,0	17/02/2024	24/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:30 a:m	MAIZ COMUN DESGRANADO	4,5	17/02/2024	24/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:30 a:m	PEREJIL	4,0	17/02/2024	24/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:30 a:m	PIMENTON ROJO	5,0	17/02/2024	24/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:30 a:m	TOMATE CHONTO Y/O MILANO	22,0	17/02/2024	24/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:30 a:m	TOMILLO	0,3	17/02/2024	24/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:30 a:m	ZANAHORIA	70,5	17/02/2024	24/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:30 a:m	PAPA COMUN	107,0	17/02/2024	24/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:30 a:m	PAPA CRIOLLA	40,5	17/02/2024	24/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:30 a:m	PLATANO MADURO	47,0	17/02/2024	24/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	06:30 a:m	PLATANO VERDE	31,0	17/02/2024	24/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/02/2024	07:30: a:m	PAJARILLA O BAZO DE RES	14,8	11022024	4/03/2024	-2	CARNES EL TRIUNF	X		X		X		X		X		
17/02/2024	07:30: a:m	PECHUGA DE POLLO	15,7	9022024	9/03/2024	-2	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
17/02/2024	07:30: a:m	PIERNA DE POLLO (CUADRITOS)	68,4	16022024	16/03/2024	-2	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
17/02/2024	07:30: a:m	CADERA DE RES	29,3	11022024/05022024	4/03/2024/29/02/2024	-2	CARNES EL TRIUNF	X		X		X		X		X		
17/02/2024	07:30: a:m	SOBREBARRIGA	29,3	11022024/05022024	04/03/2024/29/02/2024	-2	CARNES EL TRIUNF	X		X		X		X		X		
17/02/2024	07:30: a:m	CARNE DE RES SOPA	4	11022024/06022024	04/03/2024/29/02/2024	-2	CARNES EL TRIUNF	X		X		X		X		X		
17/02/2024	7:45: a:m	GUAYABA	21	21	1/07/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

17/02/2024	7:45: a:m	LULO	21	044/011	08/2024/07/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
17/02/2024	7:45: a:m	MANGO	21	35	1/08/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
17/02/2024	7:45: a:m	MARACUYA	21	015/041	07/2024/08/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
17/02/2024	7:45: a:m	MORA	21	012/040	07/2024/08/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
17/02/2024	7:45: a:m	TOMATE DE ARBOL	21	347/039	05/2024/08/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
17/02/2024	08:00 a:m	CREMA DE LECHE	3,8	365/2/A4N/14C	30/03/2024/02/05/2024	0	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	
17/02/2024	08:00 a:m	HELADO DE CREMA	10,8	7430-7/7667/7713-8	2026/31/01/2026/05/02	0	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	
17/02/2024	08:00 a:m	LECHE ENTERA LIQUIDA	315	01657MB6/314/019/36	08/02/2024/18/04/2024	1	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	
17/02/2024	08:00 a:m	QUESO DOBLE CREMA	7,5	30	29/02/2024	1	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	
17/02/2024	08:00 a:m	YOGURT	7	13	3/03/2024	1	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	

G

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331_____ 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

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: _____COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR LIMONAR_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: FUNDACIÓN 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		
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
24/02/2024	06:00 A:M	ACEITE DE SOYA	19,5	26122023	26/12/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
24/02/2024	06:00 A:M	ARROZ	78	1025092024	25/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
24/02/2024	06:00 A:M	ARVEJA VERDE SECA	9,5	8485	1/08/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
24/02/2024	06:00 A:M	AVENA MOLIDA	5,5	5352/50369/3631	1/12/2024/06/202503/202	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
24/02/2024	06:00 A:M	AZUCAR	12	312141	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
24/02/2024	06:00 A:M	CEBADA PERLADA	5,5	1001	1/10/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
24/02/2024	06:00 A:M	ESPAGUETTI PASTA	15,5	471H/52H/393H	26/11/2024/30/01/2025/01/10/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
24/02/2024	06:00 A:M	FIDEOS PASTA	9	435H	23/10/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
24/02/2024	06:00 A:M	MAYONESA	2	231/02111246	3/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
24/02/2024	06:00 A:M	MIGA DE PAN	3	35135223/35701	16/05/2024/18/05/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
24/02/2024	06:00 A:M	MIEL	2	42023	10/07/2026	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
24/02/2024	06:00 A:M	SAL DE MESA	6	30725/1511	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
24/02/2024	06:00 A:M	OREGANO	0,2	290523	29/05/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
24/02/2024	06:00 A:M	HUEVOS	189	H78	20/03/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
24/02/2024	6:30 A.M	BANANO FRUTA	19,5	24/02/2024	2/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	6:30 A.M	FRESA FRUTA	41	24/02/2024	2/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	6:30 A.M	LIMÓM FRUTA	7	24/02/2024	2/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	6:30 A.M	NARANJA	34	24/02/2024	2/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	6:30 A.M	MANDARINA FRUTA (PERA)	24,5	24/02/2024	2/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	6:30 A.M	MANZANA FRUTA	14,5	24/02/2024	2/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	6:30 A.M	PAPAYA FRUTA	23	24/02/2024	2/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	6:30 A.M	AGUACATE	17	24/02/2024	2/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	6:30 A.M	AJO	4,5	24/02/2024	2/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	6:30 A.M	ARVEJA VERDE	22	24/02/2024	2/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	6:30 A.M	CEBOLLA CABEZONA	8	24/02/2024	2/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	6:30 A.M	CEBOLLA COMUN	26	24/02/2024	2/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	6:30 A.M	CILANTRO	7,5	24/02/2024	2/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	6:30 A.M	ESPINACA	9	24/02/2024	2/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	6:30 A.M	HABICHUELA	35	24/02/2024	2/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	6:30 A.M	LAUREL	0,3	24/02/2024	2/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	6:30 A.M	LECHUGA	11	24/02/2024	2/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	6:30 A.M	MAIZ COMUN DESGRANADO	9,5	24/02/2024	2/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	6:30 A.M	PEPINO COHOMBRO	14,5	24/02/2024	2/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	6:30 A.M	PEREJIL	2,5	24/02/2024	2/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	6:30 A.M	PIMENTON ROJO	6,5	24/02/2024	2/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	6:30 A.M	REMOLACHA	17,5	24/02/2024	2/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	6:30 A.M	TOMATE CHONTO Y/O MILANO	67	24/02/2024	2/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	6:30 A.M	TOMILLO	0,4	24/02/2024	2/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	6:30 A.M	ZANAHORIA	66	24/02/2024	2/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	6:30 A.M	PAPA COMUN	141	24/02/2024	2/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	6:30 A.M	PLATANO MADURO	70,5	24/02/2024	2/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	6:30 A.M	PLATANO VERDE	11	24/02/2024	2/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	6:30 A.M	YUCA	32	24/02/2024	2/03/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/02/2024	07:30 A:M	CARNE DE CERDO (LOMO)	29,2	190224	12/03/2024	-2	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
24/02/2024	07:30 A:M	CARNE DE RES SOPA	3,2	190224	12/03/2024	-2	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
24/02/2024	07:30 A:M	CARNES DE RES CADERA	29,2	190224	12/03/2024	-2	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
24/02/2024	07:30 A:M	CARNES DE RES MOLIDA	58,4	190224	12/03/2024	-2	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
24/02/2024	07:30 A:M	PECHUGA DE POLLO	31,6	230224	23/03/2024	-2	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
24/02/2024	07:30 A:M	PIERNA DE POLLO (CUADRITOS)	34	230224	23/03/2024	-2	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
24/02/2024	7:45 A.M	FEIJOA	21	34/050	1/08/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
24/02/2024	7:45 A.M	MARACUYA	21	41/046	1/08/2024	-3	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
24/02/2024	7:45 A.M	FRESA	21	43	1/08/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
24/02/2024	7:45 A.M	GUANABANA	21	30/045	1/07/2024/08/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
24/02/2024	7:45 A.M	GUAYABA	21	21/042	1/07/2024/08/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
24/02/2024	7:45 A.M	MORA	21	40/047	1/08/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

24/02/2024	08:00 A.M	LECHE ENTERA	260	031/385/008	30/04/2024/30/03/2024	2°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
24/02/2024	08:00 A.M	HELADO	5,4	7713-8/7667-8	05/02/2026/31/01/2026	-15	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
24/02/2024	08:00 A.M	CREMA DE LECHE	2	14C	2/05/2024	2°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
24/02/2024	08:00 A.M	QUESO DOBLE CREMA	10	030/034	29/02/2024/04/03/2024	2°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
24/02/2024	08:00 A.M	YOGURT	7	013/038	03/03/2024/28/03/2024	2°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 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

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: _____COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR:LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE:JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: __FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER_____

FECHA	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	
5/01/2024	6:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	8,8	27092023	27/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		ARROZ	55,0	679P3	25/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	10,0	231106	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		CANELA MOLIDA	0,3	24921	6/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		ESPAGUETTI	13	/293H0826/353H1028/3	9/07/2024/31/08/202401/10202	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		LENTEJA	8	49313	1/06/2026	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		MIEL DE ABEJAS	2	723011123	18/10/2026	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		MIGA DE PAN	1,2	194735223/2802	16/05/2024/25/01/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		PANELA	2	71223	6/06/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	5	30724/3511	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
5/01/2024	6::30 a. m.	BANANO FRUTA	17	5/01/2024	13/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA FRUTA	6,5	5/01/2024	13/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		NARANJA FRUTA	29	5/01/2024	13/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LIMÓM FRUTA	5,5	5/01/2024	13/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANZANA FRUTA	30,5	5/01/2024	13/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MELON FRUTA	19	5/01/2024	13/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPAYA FRUTA	19	5/01/2024	13/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		UCHUVA FRUTA	4,5	5/01/2024	13/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AGUACATE	26	5/01/2024	13/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	3	5/01/2024	13/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE	20,5	5/01/2024	13/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	11,5	5/01/2024	13/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	18	5/01/2024	13/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	5,0	5/01/2024	13/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ESPINACA	11,5	5/01/2024	13/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		GUASCAS	2,0	5/01/2024	13/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HABICHUELA	7,5	5/01/2024	13/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0,2	5/01/2024	13/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHUGA	15,0	5/01/2024	13/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	9,0	5/01/2024	13/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON ROJO	13,0	5/01/2024	13/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO	41,0	5/01/2024	13/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMILLO	0,2	5/01/2024	13/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA	34,0	5/01/2024	13/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA COMUN	94,0	5/01/2024	13/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA CRIOLLA	35,5	5/01/2024	13/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO MADURO	19,5	5/01/2024	13/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO VERDE	11,5	5/01/2024	13/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/01/2024	7:30 a. m.	CARNE DE RES SOPA	1,4	191223	12/01/2024	-1	CARNES DEL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
		CARNES DE RES MOLIDA	24,4	26122023/020124	19/01/2024/25/01/2024	1	CARNES DEL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
		HUEVOS TIPO A	79	5022024	5/02/2024	0	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
		MENUDO DE RES	2,7	20124	25/01/2024	-1	CARNES DEL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	31,5	50124	5/02/2024	-1	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
		PERNIL DE POLLO	30,5	5/01/2024	5/02/2024	-1	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
		SOBREBARRIGA	48,4	20124	25/01/2024	-1	CARNES DEL TRIUNFO	X		X		X		X		X		

6/01/2024	7:45 a. m.	FRESA	7	367	1/07/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUAYABA	17	367/369	07/2024/06/2024	-7	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		LULO	17	340/365/355	05/2024/06/2024	-7	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MARACUYA	17	360/373	06/2024/07/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	24	367/374	06/2024/07/2024	-6	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		UVA	5	376	1/07/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
6/01/2024	8:00 a. m.	CREMA DE LECHE	1,6	333/311	26/02/2024	2	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
		HELADO DE CREMA	4,9	7062-3	5/12/2025	-18	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
		LECHE ENTERA LIQUIDA	165	397	12/03/2024	2	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	10	346/354	11/01/2024/19/01/2024	2	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
		YOGURT	5,2	328/363/	13/01/2024/17/02/2024	2	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 higienico sanitarias del vehiculo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de proteccion, manipulacion de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple o No cumple de acuerdo a lo observado. La observacion del vehiculo se hara solo 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: _____COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ_____ OPERADOR: __FUNDACIÓN 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		
								OLOR CARACTERISTICO		COLOR CARACTERISTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
13/01/2024	6:00 A.M	ACEITE DE SOYA	15	1612/2023	16/11/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		ARROZ	90	6799'3	25/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		AVENA MOLIDA	5,5	31322/36371	1/02/2025/03/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	12,0	231.108.110.358	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		CANELA MOLIDA	0,30	24021	6/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		CONCHITAS PASTA	5,5	4154'322	11/10/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		CUCHUCO DE TRIGO	5,5	501/08161115	1/05/2024/15/08/2024/15/11/202	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		FECULA DE MAIZ	2,0	417	22/06/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		GARBANZO	9,5	41375/2509/78314	04/2024/12/2024/09/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		LECHE CONDENSADA	2,0	14112024	13/01/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		MARGARINA	1,5	61403229/02853	14/03/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	6,0	31501/2553	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		UVA PASA DESHIDRATADA	2,0	2026/81/62205	5/08/2025/15/05/2025/15/04/202	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	87,0	H69	5/02/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		ORIGANO	0,2	290523	19/05/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
13/01/2024	06:30 A.M	ACELGA HOJAS	24,0	13/01/2024	20/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AGUACATE	21,5	13/01/2024	20/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	4,6	13/01/2024	20/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARRACACHA	13,0	13/01/2024	20/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE	29,5	13/01/2024	20/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CALABACIN Y/O CALABAZA	10,0	13/01/2024	20/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	16,5	13/01/2024	20/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	16,0	13/01/2024	20/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	5,0	13/01/2024	20/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HABICHUELA	33,0	13/01/2024	20/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0,2	13/01/2024	20/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHUGA	22,0	13/01/2024	20/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	9,0	13/01/2024	20/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEREJIL	1,5	13/01/2024	20/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON ROJO	16,0	13/01/2024	20/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	14,0	13/01/2024	20/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMILLO	0,4	13/01/2024	20/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA	64,0	13/01/2024	20/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		BANANO FRUTA	99,0	13/01/2024	20/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA FRUTA	23,5	13/01/2024	20/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANZANA FRUTA	56,4	13/01/2024	20/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LIMÓM FRUTA	3,0	13/01/2024	20/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		NARANJA	34,0	13/01/2024	20/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MELON FRUTA	21,0	13/01/2024	20/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIÑA FRUTA	11,0	13/01/2024	20/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA COMUN	140,0	13/01/2024	20/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA CRIOLLA	28,0	13/01/2024	20/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO MADURO	23,5	13/01/2024	20/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO VERDE	11,0	13/01/2024	20/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		YUCA	10,0	13/01/2024	20/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/01/2024	7:30 a. m.	CARNE DE CERDO	59	9012024	2/02/2024	2°	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO	36,5	11012024	11/02/2024	2°	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES SOPA	3,2	9012024	2/02/2024	2°	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
		CADERA DE RES	29,5	9012024	2/02/2024	2°	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
		SOBREBARRIGA	29,5	9012024	2/02/2024	2°	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	36,5	11012024	11/02/2024	2°	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
13/01/2024	07:45 A.M	CURUBA	21	6	1/07/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		FEIJOA	21	353	1/06/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUANABANA	21	4/350	1/07/2024/06/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUAYABA	21	369/002	06/2024/07/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MANGO	21	003/350	07/2024/06/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	21	371/378	1/07/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
13/01/2024	8:00 a. m.	CREMA DE LECHE	3,4	351/333/3617	03/2024/06/04/2024/29/02/20	4°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
		HELADO DE CREMA	5,4	7482-11	15/01/2026	-18	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
		LECHE ENTERA LIQUIDA	256	397	12/03/2024	6°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	20	354	19/01/2024	4°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ _____ TIPO DE DOCUMENTO ___CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93525393_____ 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.

Almacén: 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 (°C) 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

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).

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: _____COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR LIMONAR_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ OPERADOR: __FUNDACIÓN 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 EMBAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
20/01/2024	06:00 a:m	ACEITE DE SOYA	10,0	161223	16/11/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		ARROZ	90,0	679P3	25/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		AVENA MOLIDA	5,5	36371	1/03/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	12,0	231226-312	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		CANELA MOLIDA	0,3	24921	6/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	5,5	1105/1001	1/2024/05/11/2024/01/10/2	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		FECULA DE MAIZ	0,5	417	22/06/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		CONCHITAS PASTAS	5,5	205H0358/415H2102	18/03/2024/11/04/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		FIDEOS PASTA	5,5	325W838/395W853	09/08/2024/27/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		FRIJOL CARGAMANTO SECO	9,5	32348/43377	02/2025/04/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		HARINA DE TRIGO	0,5	190923	19/07/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		LECHE CONDENSADA	2,0	EV23111414-9	14/11/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		MARGARINA	5,2	6031123M2/6140823M2	03/06/2024/14/03/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		MAYONESA	4,4	081703/2208240304/2211	6/2024/23/06/2024/03/09/	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	6,0	310001/305	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		OREGANO	0,1	290523	19/05/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		ATUN EN LATA EN AGUA*175GR	212,0	228-22-la	16/08/2026	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	87,0	H69	5/03/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
20/01/2024	06:30 a:m	BANANO FRUTA	20,0	20/01/2024	27/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA FRUTA	24,0	20/01/2024	27/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LIMÓM FRUTA	1,5	20/01/2024	27/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MELON FRUTA	23,0	20/01/2024	27/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANZANA FRUTA	35,5	20/01/2024	27/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		NARANJA FRUTA	10,5	20/01/2024	27/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPAYA FRUTA	23,0	20/01/2024	27/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		UVA ISABELLA (CIRUELA)	16,5	20/01/2024	27/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AGUACATE	22,0	20/01/2024	27/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	4,3	20/01/2024	27/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		ARVEJA VERDE	59,0	20/01/2024	27/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CALABAZA Y/O CALABACIN	22,0	20/01/2024	27/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	2,5	20/01/2024	27/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	28,0	20/01/2024	27/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	5,5	20/01/2024	27/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ESPINACA	28,0	20/01/2024	27/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HABICHUELA	40,5	20/01/2024	27/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0,1	20/01/2024	27/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHUGA	13,0	20/01/2024	27/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	4,5	20/01/2024	27/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEREJIL	4,0	20/01/2024	27/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON ROJO	5,0	20/01/2024	27/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	22,0	20/01/2024	27/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMILLO	0,3	20/01/2024	27/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA	71,0	20/01/2024	27/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA COMUN	107,0	20/01/2024	27/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA CRIOLLA	40,0	20/01/2024	27/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO MADURO	47,0	20/01/2024	27/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO VERDE	30,5	20/01/2024	27/01/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/01/2024	07:30: a:m	PAJARILLA O BAZO DE RES	15	160124	9/02/2024	-2	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	16	180124	18/02/2024	-2	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO (CUADRITOS)	68	180124	18/02/2024	-2	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
		CADERA DE RES	29,5	160124	9/02/2024	-2	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		

		SOBREBARRIGA	29,5	160124	9/02/2024	-2	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES SOPA	4	160124	9/02/2024	-2	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
20/01/2024	7:45: a:m	GUAYABA	21	2/014	1/07/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		LULO	21	335/340	06/2024/07/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MANGO	21	003/013	07/2024/	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MARACUYA	21	373/015	1/07/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	21	378/012	1/07/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		TOMATE DE ARBOL	21	343//010	1/07/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
20/01/2024	08:00 a:m	CREMA DE LECHE	3,8	365	30/03/2024	0	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
		HELADO DE CREMA	10,8	7482-11	15/01/2026	0	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
		LECHE ENTERA LIQUIDA	320	347/008	12/03/2024/07/04/2024	1	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	7,5	13	12/02/2024	1	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
		YOGURT	7	13	3/03/2024	1	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		

G

*NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331_____ 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
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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR LIMONAR_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ OPERADOR: __FUNDACIÓN 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		
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
27/01/2024	06:00 A:M	ACEITE DE SOYA	20	161223	16/11/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		ARROZ	77	679P3	25/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE SECA	9,5	1450	1/07/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		AVENA MOLIDA	5,5	36371	1/03/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	12	231226-312	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		CEBADA PERLADA	5,5	0601/1001/1105	/06/2024/01/10/2024/05/11/20	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		ESPAGUETTI PASTA	15	353H/393H/471H	31/08/2024/01/10/2024/26/11/202 4	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		FIDEOS PASTA	9	27500/385H	8/07/2024/27/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		MAYONESA	2	231102111	3/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		MIGA DE PAN	3	195135223	6/05/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		MIEL	2	42023	10/07/2026	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	6	310013051	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		OREGANO	0,2	290523	19/05/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	188	J37	5/03/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
27/01/2024	6:30 A.M	BANANO FRUTA	20	27/01/2024	3/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA FRUTA	40,4	27/01/2024	3/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LIMÓM FRUTA	6,5	27/01/2024	3/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		NARANJA	34	27/01/2024	3/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANDARINA FRUTA	25	27/01/2024	3/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANZANA FRUTA	14	27/01/2024	3/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPAYA FRUTA	23	27/01/2024	3/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AGUACATE	17	27/01/2024	3/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	4	27/01/2024	3/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE	22	27/01/2024	3/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	8	27/01/2024	3/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	26	27/01/2024	3/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	7	27/01/2024	3/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ESPINACA	8,5	27/01/2024	3/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HABICHUELA	35	27/01/2024	3/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0,3	27/01/2024	3/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHUGA	11	27/01/2024	3/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	9	27/01/2024	3/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEPINO COHOMBRO	14,5	27/01/2024	3/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEREJIL	2,5	27/01/2024	3/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON ROJO	6,5	27/01/2024	3/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		REMOLACHA	17,5	27/01/2024	3/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	66	27/01/2024	3/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMILLO	0,4	27/01/2024	3/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA	66	27/01/2024	3/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA COMUN	140	27/01/2024	3/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO MADURO	70	27/01/2024	3/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO VERDE	10,5	27/01/2024	3/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		YUCA	31,5	27/01/2024	3/02/2024	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/01/2024	07:30 A:M	CARNE DE CERDO (LOMO)	29,2	230124	16/02/2024	NA	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES SOPA	3,2	230124	16/02/2024	NA	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
		CARNES DE RES CADERA	29,2	230124	16/02/2024	NA	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
		CARNES DE RES MOLIDA	58,4	230124	16/02/2024	NA	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	31,6	250124	25/02/2024	NA	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO (CUADRITOS)	34	250124	25/02/2024	NA	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
27/01/2024	7:45 A.M	FEIJOA	21	0022/370	07/2024/06/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MARACUYA	21	15	1/07/2024	-3	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		FRESA	21	19	1/07/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUANABANA	21	20/381	1/07/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

		GUAYABA	21	14	1/07/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	21	12	1/07/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
27/01/2024	08:00 A.M	LECHE ENTERA	260	008/347	07/04/2024/12/03/2024	2°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
		HELADO	5,4	7482-11	15/01/2026	-15	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
		CREMA DE LECHE	2	365	30/03/2024	2°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	10	13	12/02/2024	2°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
		YOGURT	7	13/01/1900	3/03/2024	2°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 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

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: _____COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR LIMONAR_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ OPERADOR: __FUNDACIÓN 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		
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
2/12/2023	06:00 A:M	ACEITE DE SOYA	17	20102023	20/10/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		ARROZ	62	C79P3	25/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE SECA	9,5	38344	1/03/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		AVENA MOLIDA	5,5	25352	1/12/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	10	2310074	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		ESPAGUETTI PASTA	15	353H1028/293H	1/09/2024/19/07/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		FIDEOS PASTA	9	50011	8/07/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		MAYONESA	2	23081703	17/06/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		MIGA DE PAN	1,4	2802	25/01/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		MIEL	2,1	42023	10/07/2026	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	5	30724/3511	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		OREGANO	0,1	290523	29/05/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	94	J57	5/12/2023	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
2/12/2023	6:30 A.M	BANANO FRUTA	20	2/12/2023	9/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA FRUTA	24	2/12/2023	9/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LIMÓM FRUTA	5,5	2/12/2023	9/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		NARANJA	34	2/12/2023	9/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANDARINA FRUTA	25	2/12/2023	9/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANZANA FRUTA	14	2/12/2023	9/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPAYA FRUTA	23	2/12/2023	9/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	3,5	2/12/2023	9/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE	17	2/12/2023	9/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	8	2/12/2023	9/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	18,5	2/12/2023	9/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	5,5	2/12/2023	9/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ESPINACA	8,5	2/12/2023	9/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HABICHUELA	26,5	2/12/2023	9/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0,3	2/12/2023	9/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHUGA	11	2/12/2023	9/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	9	2/12/2023	9/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEPINO COHOMBRO	14,5	2/12/2023	9/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEREJIL	2,5	2/12/2023	9/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON ROJO	2,5	2/12/2023	9/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		REMOLACHA	17,5	2/12/2023	9/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	66,5	2/12/2023	9/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMILLO	0,4	2/12/2023	9/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA	57	2/12/2023	9/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA COMUN	124	2/12/2023	9/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO MADURO	70	2/12/2023	9/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO VERDE	10,5	2/12/2023	9/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		YUCA	10	2/12/2023	9/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/12/2023	07:30 A:M	CARNE DE CERDO (LOMO)	27	27112023	21/12/2023	NA	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES SOPA	2,4	21112023	14/12/2023	NA	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
		CARNES DE RES CADERA	27	28112023	21/12/2023	NA	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
		CARNES DE RES MOLIDA	29,5	28112023	21/12/2023	NA	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	36,5	1122023	1/01/2023	NA	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO (CUADRITOS)	36,5	24112023	24/12/2023	NA	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
2/12/2023	7:45 A.M	MARACUYA	21	330/335	1/05/2024	-3	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		FRESA	21	337	1/05/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUANABANA	21	338/291	1/05/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUAYABA	21	329/339	1/05/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	21	336/306	1/05/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
2/12/2023	08:00 A.M	LECHE ENTERA	260	291551B4/322S5VB1/31457AB6	16/01/2024/18/02/2024/08/02/2024	2°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
		CREMA DE LECHE	2	311/283	04/02/2024/07/01/2024	2°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	10	318	14/12/2023	2°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
		YOGURT	7	298/328	14/12/2023/13/01/2024	2°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 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
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: _____COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR:LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE:JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: __FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER_____

FECHA	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	6:00:00 A M.	ACEITE DE SOYA	15,0	27092023	27/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		ARROZ	77,0	C79P3	25/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	12,0	2310074	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		CANELA MOLIDA	0,3	24921	9/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		CUCHUCO DE MAIZ	5,5	815	16/08/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		ESPAGUETTI	15	294H/94H	18/07/2024/03/03/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		FIDEOS PASTA	4	275	8/07/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		MIGA DE PAN	1,4	2802/	25/01/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		LENTEJA	9,5	39389	9/03/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		MIEL	2	42023	10/07/2026	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		PANELA	2	PH151023	15/04/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		OREGANO	0,1	290523	29/05/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	94	174	25/12/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	6	30724/3511	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
9/12/2023	06:15 A:M	AGUACATE	31	9/12/2023	18/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	4,5	9/12/2023	18/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE	29,5	9/12/2023	18/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	13,5	9/12/2023	18/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	26	9/12/2023	18/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	6,5	9/12/2023	18/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ESPINACA	17,5	9/12/2023	18/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		GUASCAS	2,5	9/12/2023	18/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HABICHUELA	17,5	9/12/2023	18/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0,5	9/12/2023	18/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHUGA	20	9/12/2023	18/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	10,5	9/12/2023	18/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEREJIL	1,5	9/12/2023	18/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON ROJO	18,5	9/12/2023	18/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO	75	9/12/2023	18/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMILLO	0,4	9/12/2023	18/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA	57,0	9/12/2023	18/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA COMUN	128,0	9/12/2023	18/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA CRIOLLA	43,0	9/12/2023	18/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO VERDE	13,5	9/12/2023	18/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO MADURO	47,0	9/12/2023	18/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		BANANO FRUTA	20,0	9/12/2023	18/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA FRUTA	8,0	9/12/2023	18/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANZANA FRUTA	36,5	9/12/2023	18/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MELON FRUTA	23,0	9/12/2023	18/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		NARANJA FRUTA	34,0	9/12/2023	18/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPAYA FRUTA	23,0	9/12/2023	18/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		UCHUVA	5,0	9/12/2023	18/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PERA FRUTA (MANDARINA)	23,0	9/12/2023	18/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
9/12/2023	7:15:00 A M	CARNE DE CERDO	29,5	4122023	28/122023	NA	CARNES DEL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES SOPA	2,4	5122023	28/12/2023	-1	CARNES DEL TRIUNFO	X		X		X		X		X		

		CARNES DE RES MOLIDA	29,5	5122023	28/12/2023/21/12/2023	1	CARNES DEL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO	36,5	24112023	24/12/2023	0	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
		MENUDO DE RES	3,5	5122023	28/12/2023	-1	CARNES DEL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	37,5	7012023	7/12/2024	-1	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
		SOBREBARRIGA	59	5122023	28/12/2023	0	CARNES DEL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
9/12/2023	07:45 A:M	FRESA	8	337	1/05/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUAYABA	21	345/339	06/2024/05/2024	-7	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		LULO	21	331	1/05/2024	-7	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MARACUYA	21	347/335	06/2024/05/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	29	306/336/346	04/2024/05/2024/06/2024	-6	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		TOMATE DE ARBOL	21	345/332/	1/05/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		UVA	6	348	1/06/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
9/12/2023	08:00 A:M	CREMA DE LECHE	2	278/283/285	4/12/2023/02/01/2024/08/01/20	2	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
		HELADO DE CREMA	5,4	6983-4/5406-7	27/11/2025/21/06/2026	-18	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
		LECHE ENTERA LIQUIDA	192	65LB4/31457AB6/322S9	3/01/2024/08/02/2024/16/02/20	2	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	10	328	24/12/2023	2	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
		YOGURT	7	328	13/01/2024	2	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 higienico sanitarias del vehiculo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de proteccion, manipulacion de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple o No cumple de acuerdo a lo observado. La observacion del vehiculo se hara solo 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: _____COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR LIMONAR
COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ_____ OPERADOR: __FUNDACIÓN 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	
								OLOR CARACTERISTICO		COLOR CARACTERISTICO		ESTADO DEL					
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO
16/12/2023	6:30 A M	ACEITE DE SOYA	16	27092023	27/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
		ARROZ	85	C79P3	25/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
		AVENA MOLIDA	5,5	36371	1/03/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
		AZUCAR	16,0	231007-4/231106-900	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
		CANELA MOLIDA	0,40	24921	6/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
		CONCHITAS PASTA	5,5	415H 2101	11/10/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
		CUCHUCO DE TRIGO	5,5	501	1/05/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
		FECULA DE MAIZ	9,0	443	8/11/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
		GARBANZO	9,5	41375	1/04/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
		LECHE CONDENSADA	2,0	EV231009-6	9/10/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
		MARGARINA	1,5	6140823M2	14/03/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
		SAL DE MESA	6,0	30724/2091	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
		UVA PASA DESHIDRATADA	2,0	2305/016/	15/04/2025/15/05/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
		HUEVOS	87,0	936	5/01/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
		ORÉGANO	0,3	290523	29/05/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
		MIEL DE ABEJAS	2,4	7233011231	18/10/2026/	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
		VINAGRE	0,5	2052023	2/05/2023	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
		SALSA DE TOMATE	5,0	3403	1/12/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
16/12/2023	06:30 A M	ACELGA HOJAS	24,0	16/12/2023	23/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
		AGUACATE	21,5	16/12/2023	23/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
		AJO	4,0	16/12/2023	23/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
		ARRACACHA	13,0	16/12/2023	23/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
		ARVEJA VERDE	32,5	16/12/2023	23/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
		CALABACIN Y/O CALABAZA	10,0	16/12/2023	23/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
		CEBOLLA CABEZONA	16,5	16/12/2023	23/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
		CEBOLLA COMUN	16,0	16/12/2023	23/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
		CILANTRO	5,0	16/12/2023	23/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		HABICHUELA	32,5	16/12/2023	23/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		LAUREL	0,2	16/12/2023	23/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		LECHUGA	22,0	16/12/2023	23/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		MAIZ COMUN DESGRANADO	3,5	16/12/2023	23/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		PEREJIL	1,5	16/12/2023	23/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		PIMENTON ROJO	13,5	16/12/2023	23/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	38,0	16/12/2023	23/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		TOMILLO	0,5	16/12/2023	23/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		ZANAHORIA	53,0	16/12/2023	23/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		BANANO FRUTA	39,0	16/12/2023	23/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		FRESA FRUTA	7,0	16/12/2023	23/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		MANZANA FRUTA	35,0	16/12/2023	23/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		LIMÓM FRUTA	3,0	16/12/2023	23/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		NARANJA	34,0	16/12/2023	23/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		MELON FRUTA	23,0	16/12/2023	23/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		PIÑA FRUTA	11,0	16/12/2023	23/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		PAPA COMUN	150,0	16/12/2023	23/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		PAPA CRIOLLA	20,0	16/12/2023	23/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		PLATANO MADURO	23,5	16/12/2023	23/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
16/12/2023	7:30:00 A M	CARNE DE CERDO	59	11122023/04122023	05/01/2024/28/122023	2°	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
		PIERNA DE POLLO	36,5	15122023/07122023	15/01/2024/07/01/2024	2°	POLLO MAC	X		X		X		X		X	
		CARNE DE RES SOPA	3,2	12122023/05122023	05/01/2024/28/12/2023	2°	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
		CADERA DE RES	29,5	28112023/12122023	21/12/2023/05/01/2024	2°	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
		SOBREBARRIGA	29,5	12122023/05/122023	15/01/2024/28/12/2023	2°	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
		PECHUGA DE POLLO	36,5	15122023/070123	15/01/2024/07/01/2024	2°	POLLO MAC	X		X		X		X		X	
16/12/2023	07:45 A M	CURUBA	21	327/349	05/2024/06/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
		FEIJOA	21	329/353	05/2024/06/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
		GUANABANA	21	291/350	06/2024/	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
		GUAYABA	21	339/345	05/2024/06/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
		MANGO	21	323/342	1/05/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
		LULO	21	355/340	06/2024/05/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
16/12/2023	8:00:00 A M	CREMA DE LECHE	2	283/285/311/280	27/08/01/2024/04/02/2024/04	4°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	
		LECHE ENTERA LIQUIDA	227	2255/453/3475/5AB4/34 755AB5	18/01/2023/08/02/2024/16/02/ 2024/12/03/2024	6°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	
		QUESO DOBLE CREMA	20	328	24/12/2023	4°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ _____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125201_____ 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 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 (°C) 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

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).

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: _____COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR LIMONAR_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ OPERADOR: __FUNDACIÓN 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	06:30 A M	ACEITE DE SOYA	7,0	27092023	27/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		ARROZ	58,0	C79P3	16/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		AVENA MOLIDA	4,5	36371	20/03/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	10,0	231106-2023	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		BOCADILLO	5,0	1122023	1/06/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		CANELA MOLIDA	0,3	24521	6/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	4,5	1001	1/10/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		FECULA DE MAIZ	0,5	443	8/11/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		FIDEOS PASTA	4,5	395H 1954	27/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		HARINA DE TRIGO	0,5	190923	19/07/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		LECHE CONDENSADA	9,0	6031123M20	3/06/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		MARGARINA	4,5	6051123M20	3/06/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		MAYONESA	3,0	2308170313128	17/06/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		PANELA	1,0	PB181223	18/06/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	5,0	3072413091	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		ATUN EN LATA EN AGUA*175GR	177,0	228-22-LA-EL-A	16/08/2026	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		UVAS PASAS	1,0	2068	25/08/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	72,0	936	25/01/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
22/12/2023	06:30 A M	BANANO FRUTA	17,0	22/12/2023	30/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA FRUTA	7,0	22/12/2023	30/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LIMÓM FRUTA	3,0	22/12/2023	30/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MELON FRUTA	18,0	22/12/2023	30/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANZANA FRUTA	30,0	22/12/2023	30/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		NARANJA FRUTA	9,0	22/12/2023	30/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		UVA ISABELLA (CIRUELA)	14,0	22/12/2023	30/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AGUACATE	14,0	22/12/2023	30/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	3,0	22/12/2023	30/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		ARVEJA VERDE	35,0	22/12/2023	30/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CALABAZA Y/O CALABACIN	15,0	22/12/2023	30/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	5,0	22/12/2023	30/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	17,0	22/12/2023	30/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	3,5	22/12/2023	30/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ESPINACA	19,0	22/12/2023	30/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HABICHUELA	23,0	22/12/2023	30/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0,1	22/12/2023	30/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHUGA	10,0	22/12/2023	30/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	3,5	22/12/2023	30/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEREJIL	2,5	22/12/2023	30/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON ROJO	3,5	22/12/2023	30/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	13,0	22/12/2023	30/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMILLO	0,1	22/12/2023	30/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA	36,0	22/12/2023	30/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA COMUN	79,0	22/12/2023	30/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA CRIOLLA	17,0	22/12/2023	30/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO MADURO	43,0	22/12/2023	30/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO VERDE	12,0	22/12/2023	30/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/12/2023	08:00 A M	CREMA DE LECHE	1,4	333	09/01/2024/26/02/2024	0	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
		HELADO DE CREMA	9,8	5406-7/6517-7/6179-4	/06/2025/13/10/2025/11/09/2	0	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		

		LECHE ENTERA LIQUIDA	258	B6/31457AB6/29355LB6/3424	08/02/2024/18/01/2024/12	1	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	
		QUESO DOBLE CREMA	12,5	346	11/01/2024	1	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	
		YOGURT	5,2	328	13/01/2024	1	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	
23/12/2023	07:30: A M	PAJARILLA O BAZO DE RES	12,5	19122023	5/01/2024	-2	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
		CARNE DE CERDO	8,5	111223	5/01/2024	-1	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
		PECHUGA DE POLLO	26	151223/	15/01/2024	-2	POLLO MAC	X		X		X		X		X	
		PIERNA DE POLLO (CUADRITOS)	61	221223/151223	22/01/2024/15/01/2024	-2	POLLO MAC	X		X		X		X		X	
		CADERA DE RES	7,5	19122024	12/01/2024	-2	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
		CARNE DE RES SOPA	2,8	19122023	12/01/2024	-2	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
23/12/2023	7:45: A M	GUAYABA	17	345/339	05/2024/1/06/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
		MANGO	17	362	1/06/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
		MARACUYA	17	360	1/06/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
		LIMON	17	359	1/06/2024												
		MORA	17	361/346	1/06/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	

G

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331_____ 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 higienico sanitarias del vehiculo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de proteccion, manipulacion de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple o No cumple de acuerdo a lo observado. La observacion del vehiculo se hara solo 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: _____COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR LIMONAR_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ OPERADOR: __FUNDACIÓN 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		
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
4/11/2023	06:00 A:M	ACEITE DE SOYA	15,5	27092023	27/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		ARROZ	62	C79P93	25/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE SECA	9,5	38344	20/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		AVENA MOLIDA	5,5	31322	1/02/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	10	230922-911	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		CEBADA PERLADA	5,5	23A1226	14/08/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		ESPAGUETTI PASTA	15	244H10 32	18/07/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		FIDEOS PASTA	4	2752355/27,8/122	24/08/07/2024/09/08/2024/11	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		MAYONESA	2	23082403/3277	23/06/2024/04/04/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		MIGA DE PAN	3	113922423/2802	9/01/2024/25/01/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	5	30724/2511	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		OREGANO	0,2	290523	29/05/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	188	C36	22/11/2023	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
4/11/2023	08:30 A:M	CARNE DE CERDO (LOMO)	27	6102023/0311202	10/11/2023/23/11/2023	1	CARNES EL TRUNFO	X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES SOPA	2,4	3112023	23/11/2023	2	CARNES EL TRUNFO	X		X		X		X		X		
		CARNES DE RES CADERA	27	3112023	23/11/2023	3	CARNES EL TRUNFO	X		X		X		X		X		
		CARNES DE RES MOLIDA	59	3112023	23/11/2023	3	CARNES EL TRUNFO	X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO (CUADRITOS)	36,5	3112023	3/12/2023	1	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
4/11/2023	08:00 A.M	LECHE ENTERA	260	275/284	31/12/2023/09/01/2024	2°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
		HELADO	5,4	6166-15/5406-7	08/09/2025/21/06/2025	-15	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
		CREMA DE LECHE	2	253/3025/28904	/12/2023/03/02/2024/14/01/20	2°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
		YOGURT	7	298	14/12/2023	2°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
4/11/2023	6:30 A.M	BANANO FRUTA	20	4/11/2023	11/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA FRUTA	17	4/11/2023	11/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LIMÓM FRUTA	4	4/11/2023	11/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		NARANJA	34	4/11/2023	11/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANDARINA FRUTA	25	4/11/2023	11/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPAYA FRUTA	21	4/11/2023	11/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AGUACATE	17	4/11/2023	11/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	3,5	4/11/2023	11/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE	17	4/11/2023	11/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	8	4/11/2023	11/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	24	4/11/2023	11/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	6,5	4/11/2023	11/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HABICHUELA	26,5	4/11/2023	11/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0,5	4/11/2023	11/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHUGA	11	4/11/2023	11/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	9	4/11/2023	11/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEPINO COHOMBRO	14,5	4/11/2023	11/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEREJIL	2	4/11/2023	11/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON ROJO	6,5	4/11/2023	11/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		REMOLACHA	17,5	4/11/2023	11/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	62	4/11/2023	11/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMILLO	0,5	4/11/2023	11/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA	57	4/11/2023	11/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA COMUN	124	4/11/2023	11/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO MADURO	46,5	4/11/2023	11/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO VERDE	10,5	4/11/2023	11/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		YUCA	31	4/11/2023	11/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
4/11/2023	7:00 A.M	FEIJOA	21	204	1/04/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		FRESA	21	303	1/04/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUANABANA	21	300	1/04/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUAYABA	21	201/296	1/04/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	21	305	1/04/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

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: _____COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR:LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE:JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: __FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER_____

FECHA	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	
10/11/2023	6:30 a. m.	ACEITE DE SOYA	11	270923	27/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		ARROZ	66	C79P3	25/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	10	230703	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		CANELA MOLIDA	0,3	24521	06/09/2024/	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		ESPAGUETTI	15	353H/233H/294H	024/07/07/2024/18/07/2024/07/	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		MIGA DE PAN	1,5	2802/3922423	25/01/2024/09/01/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		LENTEJA	9,5	39389	1/03/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		MIEL	2	42023	10/07/2026	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		PANELA	2	270923/1220823	27/03/2024/22/02/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		OREGANO	0,1	290523	29/05/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	94	C36	22/11/2023	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	5	30724/2511	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
10/11/2023	06:00A:M	AGUACATE	21,5	10/11/2023	18/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	3,5	10/11/2023	18/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE	24	10/11/2023	18/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	13,5	10/11/2023	18/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	21,5	10/11/2023	18/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	6	10/11/2023	18/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ESPINACA	17,5	10/11/2023	18/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		GUASCAS	2,5	10/11/2023	18/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HABICHUELA	9	10/11/2023	18/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0,5	10/11/2023	18/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHUGA	20	10/11/2023	18/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	10,5	10/11/2023	18/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON ROJO	18,3	10/11/2023	18/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO	52,5	10/11/2023	18/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMILLO	0,2	10/11/2023	18/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA	40,0	10/11/2023	18/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA COMUN	112,0	10/11/2023	18/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA CRIOLLA	43,0	10/11/2023	18/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO VERDE	13,5	10/11/2023	18/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO MADURO	23,5	10/11/2023	18/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		BANANO FRUTA	20,0	10/11/2023	18/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA FRUTA	8,0	10/11/2023	18/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LIMÓM FRUTA	8,0	10/11/2023	18/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANZANA FRUTA	37,0	10/11/2023	18/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MELON FRUTA	23,0	10/11/2023	18/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		NARANJA FRUTA	34,0	10/11/2023	18/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPAYA FRUTA	23,0	10/11/2023	18/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		UCHUVA	5,0	10/11/2023	18/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
11/11/2023	8:30:00 A.M	CARNE DE RES SOPA	1,6	311023	23/11/2023	-1	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
		CARNES DE RES MOLIDA	29,5	311023/071123	23/11/2023/30/11/2023	1	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO	36,5	101123	10/12/2023	0	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
		MENUDO DE RES	3,2	71123	30/11/2023	-1	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	37,5	101123	10/12/2023	-1	POLLO MAC	X		X		X		X		X		
		SOBREBARRIGA	59	71123	30/11/2023	0	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X		

11/11/2023	08:40 A:M	FRESA	8	296	1/04/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUAYABA	21	286/301	1/04/2024	-7	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		LULO	21	283	1/04/2024	-7	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MARACUYA	21	303/111/115	1/04/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	29	306/303	1/04/2024	-6	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		UVA	6	306/303	1/04/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
11/11/2023	09:30 A:M	CREMA DE LECHE	2	28904/26702/3025	/01/2024/23/12/2024//02/02/20	2	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
		HELADO DE CREMA	5,4	64578/54061	09/10/2025/25/06/2025	-18	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
		LECHE ENTERA LIQUIDA	195	25751AB4/29155LB	13/12/2023/16/01/2024	2	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	10	304	30/11/2023	2	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		
		YOGURT	7	296	14/12/2023	2	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 higienico sanitarias del vehiculo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de proteccion, manipulacion de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple o No cumple de acuerdo a lo observado. La observacion del vehiculo se hara solo 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 2019043586 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ_____ OPERADOR: __FUNDACIÓN 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	
								OLOR CARACTERISTICO		COLOR CARACTERISTICO		ESTADO DEL EMBALAJE					
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO
18/11/2023	8:30 A.M	ACEITE DE SOYA	14	16112023	16/11/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
		ARROZ	90	C79P3	25/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
		AVENA MOLIDA	5,5	31322	1/02/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
		AZUCAR	12,0	231007	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
		CANELA MOLIDA	0,3	24521	6/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
		CONCHITAS PASTA	5,5	205	18/05/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
		CUCHUCO DE TRIGO	5,5	1400(23/05/2023F2341209	16/08/2024/01/05/2024/30/07/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
		FECULA DE MAIZ	2,0	4177408/429	/06/2024/25/04/2024/30/08/20	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
		GARBANZO	9,5	41375/250723	1/04/2025/22/05/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
		LECHE CONDENSADA	2,0	2608210	23/03/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
		MARGARINA	1,5	6149823M2	14/03/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
		SAL DE MESA	6,0	307242511	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
		UVA PASA DESHIDRATADA	2,0	16	19/05/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
		HUEVOS	87,0	257	5/13/2023	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
		OREGANO	0,2	290523	29/05/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X	
18/11/2023	06:30 A.M	ACELGA HOJAS	24,0	18/11/2023	25/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
		AGUACATE	21,5	18/11/2023	25/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
		AJO	4,6	18/11/2023	25/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
		ARRACACHA	13,0	18/11/2023	25/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
		ARVEJA VERDE	29,5	18/11/2023	25/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
		CALABACIN Y/O CALABAZA	10,0	18/11/2023	25/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
		CEBOLLA CABEZONA	16,0	18/11/2023	25/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
		CEBOLLA COMUN	20,0	18/11/2023	25/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
		CILANTRO	5,0	18/11/2023	25/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		HABICHUELA	32,5	18/11/2023	25/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		LAUREL	0,2	18/11/2023	25/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		LECHUGA	22,0	18/11/2023	25/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		MAIZ COMUN DESGRANADO	9,0	18/11/2023	25/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		PEREJIL	1,5	18/11/2023	25/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		PIMENTON ROJO	16,0	18/11/2023	25/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	14,0	18/11/2023	25/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		TOMILLO	0,5	18/11/2023	25/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		ZANAHORIA	64,0	18/11/2023	25/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		BANANO FRUTA	39,0	18/11/2023	25/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		FRESA FRUTA	23,5	18/11/2023	25/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		MANZANA FRUTA	57,0	18/11/2023	25/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		LIMÓN FRUTA	3,0	18/11/2023	25/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		MELON FRUTA	23,0	18/11/2023	25/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		PIÑA FRUTA	11,0	18/11/2023	25/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		PAPA COMUN	140,0	18/11/2023	25/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		PAPA CRIOLLA	28,0	18/11/2023	25/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		PLATANO MADURO	23,5	18/11/2023	25/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		PLATANO VERDE	11,0	18/11/2023	25/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
		YUCA	10,0	18/11/2023	25/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X			
18/11/2023	8:30 a. m.	CARNE DE CERDO	29,5	171123	17/12/2023	2°	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
		PIERNA DE POLLO	36,5	171123	17/12/2023	2°	POLLO MAC	X		X		X		X		X	
		CARNE DE RES SOPA	3,2	171123	7/12/2023	2°	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
		CADERA DE RES	29,5	171123	7/12/2023	2°	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
		SOBREBARRIGA	59	17112/3071123	7/12/2023/30/11/2023	2°	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
		PECHUGA DE POLLO	36,5	171123	17/12/2023	2°	POLLO MAC	X		X		X		X		X	
18/11/2023	08:40 A.M	CURUBA	21	327/324	1/05/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
		FEIJOA	21	328/294	1/05/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
		GUANABANA	21	291	1/04/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
		GUAYABA	21	315	1/05/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
		MANGO	21	323/299	1/05/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
		MORA	21	313/327	1/05/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
18/11/2023	9:00 a. m.	CREMA DE LECHE	3,4	383	8/01/2024	4°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	
		HELADO DE CREMA	5,4	617/5406.-1	11/03/2025/21/09/2025	-18	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	
		LECHE ENTERA LIQUIDA	256	31457/486/25751/4B9/291 55L86	08/02/2024/13/12/2023/19/10/2024	6°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	
		QUESO DOBLE CREMA	22,5	305/306/304	01/12/2023/02/12/2023/30/11/2023	4°	EL MORTIÑO	X		X		X		X		X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ _____ TIPO DE DOCUMENTO ___CC____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80125331_____ 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 (°C) 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 vehiculo, 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.

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 sé 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).

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: _____COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR LIMONAR_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ OPERADOR: __FUNDACIÓN 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	06:00a:m	BANANO FRUTA	20,0	25/11/2023	2/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA FRUTA	24,0	25/11/2023	2/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LIMÓM FRUTA	1,5	25/11/2023	2/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MELON FRUTA	23,0	25/11/2023	2/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANZANA FRUTA	35,5	25/11/2023	2/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		NARANJA FRUTA	10,5	25/11/2023	2/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPAYA FRUTA	17,0	25/11/2023	2/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		UVA ISABELLA (CIRUELA)	17,0	25/11/2023	2/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AGUACATE	21,5	25/11/2023	2/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	4,5	25/11/2023	2/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		ARVEJA VERDE	58,5	25/11/2023	2/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CALABAZA Y/O CALABACIN	22,0	25/11/2023	2/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	2,5	25/11/2023	2/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	28,0	25/11/2023	2/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	5,5	25/11/2023	2/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ESPINACA	28,0	25/11/2023	2/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HABICHUELA	40,5	25/11/2023	2/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0,1	25/11/2023	2/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHUGA	13,0	25/11/2023	2/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	4,5	25/11/2023	2/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEREJIL	4,0	25/11/2023	2/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON ROJO	5,0	25/11/2023	2/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	22,0	25/11/2023	2/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMILLO	0,3	25/11/2023	2/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA	70,5	25/11/2023	2/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA COMUN	107,0	25/11/2023	2/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA CRIOLLA	40,0	25/11/2023	2/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO MADURO	47,0	25/11/2023	2/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO VERDE	31,0	25/11/2023	2/12/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
25/11/2023	06:00 a:m	ACEITE DE SOYA	10,0	27092023	27/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		ARROZ	90,0	C79P3	25/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		AVENA MOLIDA	5,5	31322/31324/25352	02/2025/11/2024/12/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	12,0	231007-4/231007-3	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		CANELA MOLIDA	0,3	24941	6/09/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	5,5	1001/01k22a1072	13/03/2024/1/10/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		FECULA DE MAIZ	0,5	429	30/08/2024	NA	MAKRO	X	X			X		X		X		
		CONCHITAS PASTAS	5,5	205	18/05/2024	NA	MAKRO	X	X			X		X		X		
		FIDEOS PASTA	5,5	275/325	08/07/2024/09/08/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		FRIJOL CARGAMANTO SECO	9,5	28378/35309/32348	01/2025/02/2025/	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		HARINA DE TRIGO	0,5	21023	2/08/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		LECHE CONDENSADA	2,0	233/EV231011-12/EV230	24/23/032024/11/10/2024/13	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		MARGARINA	5,2	5140823M2/6050723M2	14/03/2024/05/02/2024	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		MAYONESA	4,5	703/23092104/2308240	24/21/07/202423/06/2024/10	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	6,0	724/3511/30724/2511/30724/2	NA	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		OREGANO	0,1	290523	25/05/2025	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		ATUN EN LATA EN AGUA*175GR	212,0	228-22	16/08/2026	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	87,0	J57	5/12/2023	NA	MAKRO	X		X		X		X		X		

25/11/2023	08:00a:m	PAJARILLA O BAZO DE RES	14,7	141123	7/12/2023	-2	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
		PECHUGA DE POLLO	18,1	241123	24/122023	-2	POLLO MAC	X		X		X		X		X	
		PIERNA DE POLLO (CUADRITOS)	73	241123	24/12/2023	-2	POLLO MAC	X		X		X		X		X	
		CADERA DE RES	27	141123/211123	7/12/2023/14/12/2023	-2	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
		SOBREBARRIGA	29,5	141123	7/12/2023	-2	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
		CARNE DE RES SOPA	4	141123/211123	7/12/2023/14/12/2023	-2	CARNES EL TRIUNFO	X		X		X		X		X	
25/11/2023	08:30a:m	GUAYABA	21	329/315	1/05/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
		LULO	21	302	1/04/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
		MANGO	21	323/299	1/05/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
		MARACUYA	21	311/330	1/05/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
		MORA	21	333	1/05/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
		TOMATE DE ARBOL	21	332	1/05/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
25/11/2023	09:00A:M	CREMA DE LECHE	4	283//280/285/278	01/2024/04/01/2024/02/01/2	0	JULCAR SAS	X		X		X		X		X	
		HELADO DE CREMA	10,8	6457-8/5406-7	09/10/2025/21/06/2025	0	JULCAR SAS	X		X		X		X		X	
		LECHE ENTERA LIQUIDA	320	57AB6/25751AV}B4/29155	/02/2024/1312/202316/01/20	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X	
		QUESO DOBLE CREMA	5	306	2/12/2023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X	
		YOGURT	7	298	14/12/2023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X	

G

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331_____ 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

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: _____COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR LIMONAR_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ OPERADOR: __FUNDACIÓN 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		
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
7/10/2023	06:00 A:M	ACEITE DE SOYA	19,5	70923	7/09/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARROZ	77	100723	10/07/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE SECA	9,5	112	14/08/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AVENA MOLIDA	5,5	21324/14377	1/11/2024/10/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	12	2307097	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CEBADA PERLADA	5,5	2391226/010623	14/08/2024/01/01/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ESPAGUETTI PASTA	15	23 34/294H	7/06/2024/18/07/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FIDEOS PASTA	9	27 5/444K	08/07/2024/03/11/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MAYONESA	2	23082403/23143 778	23/06/2024/5/10/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MIGA DE PAN	3	19623/402243/18142	21/12/2023/09/01/2024/20/102023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MIEL	2	42023	10/07/2026	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	6	30405/3091	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		OREGANO	0,2	290523	29/05/2025	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ALJI MOLIDO	0,5	6052	1/06/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PIMIENTA	0,1	902	9/02/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	188	N39	12/11/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/10/2023	08:30 A:M	CARNE DE CERDO (LOMO)	27	21023	26/10/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES SOPA	3,2	260923/031023	19/102023/26/10/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNES DE RES CADERA	27	260923/031023	19/102023/26/10/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNES DE RES MOLIDA	59	31023	26/10/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	36,5	61023/290923	6/11/2023/29/102023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO (CUADRITOS)	36,5	061023/290923	06/11/2023/29/10/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/10/2023	07:00 A:M	LECHE ENTERA	195	257/246	13/12/2023/02/12/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HELADO	5,4	54067/59744	21/06//2025/17/08/2025	-15	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CREMA DE LECHE	2	1908/2103	22/10/2023/09/11/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	10	256/263/264/268	023/20/10/2023/21/102023/25/	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		YOGURT	7	248/255	25/10/2023/01/11/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/10/2023	6:00 a. m.	BANANO FRUTA	19,5	7/10/2023	14/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA FRUTA	24,5	7/10/2023	14/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LIMÓM FRUTA	6,4	7/10/2023	14/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PERA FRUTA	34	7/10/2023	14/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANDARINA FRUTA	25	7/10/2023	14/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANZANA FRUTA	36,5	7/10/2023	14/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPAYA FRUTA	21	7/10/2023	14/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AGUACATE	17	7/10/2023	14/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	4	7/10/2023	14/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE	22,5	7/10/2023	14/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	7,5	7/10/2023	14/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	25,5	7/10/2023	14/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	7	7/10/2023	14/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ESPINACA	8,5	7/10/2023	14/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HABICHUELA	35	7/10/2023	14/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0,3	7/10/2023	14/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHUGA	11	7/10/2023	14/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	9	7/10/2023	14/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEPINO COHOMBRO	14	7/10/2023	14/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEREJIL	2,5	7/10/2023	14/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON ROJO	6	7/10/2023	14/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		REMOLACHA	17	7/10/2023	14/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	65,5	7/10/2023	14/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMILLO	0,4	7/10/2023	14/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA	65,5	7/10/2023	14/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA COMUN	139	7/10/2023	14/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO MADURO	69	7/10/2023	14/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO VERDE	10,5	7/10/2023	14/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		

		YUCA	31	7/10/2023	14/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/10/2023	7:00 a. m.	FEIJOA	21	275	1/04/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MARACUYA	21	273	1/04/2024	-3	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		FRESA	21	275	1/04/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUAYABA	21	274	1/04/2024/03/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	21	249/241/272	03/2024/1/04/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331_____ 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

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: _____COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR:LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE:JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: __FUNDACIÓN 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	
13/10/2023	6:30 a. m.	ACEITE DE SOYA	10,5	250823/140623	24/08/2024/13/06/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARROZ	66	100723	10/07/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	10	2307097/230922911	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CANELA MOLIDA	0,5	24921	6/09/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ESPAGUETTI	15	233H/294H	07/06/2024/18/072024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MIGA DE PAN	1,6	4022423	9/01/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LENTEJA	9,5	LEP2206	22/09/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MIEL	2	42023	10/07/2026	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PANELA	2	220823	22/02/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		OREGANO	0,1	290523	29/05/2025	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	94	N39	12/11/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	5	304005/3091	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/10/2023	06:00A:M	AGUACATE	31	13/10/2023	21/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	3,5	13/10/2023	21/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE	24	13/10/2023	21/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	13,5	13/10/2023	21/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	21,5	13/10/2023	21/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	6	13/10/2023	21/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ESPINACA	17,5	13/10/2023	21/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		GUASCAS	2,5	13/10/2023	21/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HABICHUELA	9	13/10/2023	21/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0,5	13/10/2023	21/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHUGA	20	13/10/2023	21/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	10,5	13/10/2023	21/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON ROJO	18,5	13/10/2023	21/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO	52,5	13/10/2023	21/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMILLO	0,4	13/10/2023	21/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA	40,0	13/10/2023	21/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA COMUN	112,0	13/10/2023	21/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA CRIOLLA	43,0	13/10/2023	21/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO VERDE	13,5	13/10/2023	21/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO MADURO	23,5	13/10/2023	21/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		BANANO FRUTA	20,0	13/10/2023	21/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA FRUTA	8,0	13/10/2023	21/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LIMÓM FRUTA	8,0	13/10/2023	21/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANZANA FRUTA	36,5	13/10/2023	21/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MELON FRUTA	21,0	13/10/2023	21/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		NARANJA FRUTA	34,0	13/10/2023	21/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPAYA FRUTA	21,0	13/10/2023	21/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		UCHUVA	5,0	13/10/2023	21/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
14/10/2023		CARNE DE RES SOPA	1,6	31023	26/10/2023	-1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNES DE RES MOLIDA	29,2	31023/102023	26/10/2023/03/11/2023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO	36,5	061023/131023	06/11/2023/13/11/2023	0	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MENUDO DE RES	3,2	101023	3/11/2023	-1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	37,5	61023	6/11/2023	-1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SOBREBARRIGA	59	101023	3/11/2023	0	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

14/10/2023	07:30 A:M	CREMA DE LECHE	2	2103/250/2A4V	09/11/2023/06/12/2023	2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HELADO DE CREMA	5,4	54067/59744	21/06/2025/17/08/2025	-18	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHE ENTERA LIQUIDA	195	24/284/257	02/12/2023/09/01/2024/13/12/2023	2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	12,5	264/263	20/10/2023/21/10/2023	2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		YOGURT	7	248/255	25/10/2023/01/11/2023	2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
14/10/2023	08:00 A:M	FRESA	8	275/243	1/04/2024/03/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUAYABA	21	274/263/268	04/2024/03/2024	-7	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		LULO	21	266/283	03/2024/04/2024	-7	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MARACUYA	21	273/286	1/04/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	28	272/282	1/04/2024	-6	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		UVA	6	253	1/03/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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

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: _____COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ_____ OPERADOR: __FUNDACIÓN 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		
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
21/10/2023	6:30 A:M	ACEITE DE SOYA	14,5	250823/140623	24/08/2024/13/06/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARROZ	90	078P3	23/08/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AVENA MOLIDA	5,5	1322/14337/21324	02/20/2025/10/2024/20/11/202	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	12,0	23092291	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CANELA MOLIDA	0.3	24291	6/09/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CONCHITAS PASTA	5,5	205	18/05/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CUCHUCO DE TRIGO	5,5	010523/01K2291072	01/05/2024/13/03/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FECULA DE MAIZ	2,0	417	22/06/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		GARBANZO	9,5	250723	25/07/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LECHE CONDENSADA	2,1	2609233	23/03/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MARGARINA	1,5	605072M	5/02/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	6,0	30722511/307242091	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		UVA PASA DESHIDRATADA	2,0	16	15/05/2025	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	87,0	N39/051123	12/11/2023/05/11/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		OREGANO	0,2	290523	29/05/2025	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
21/10/2023	8:30 a. m.	CARNE DE CERDO	29,5	161023	10/11/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO	36,5	201023	20/11/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES SOPA	3,2	171023	10/11/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CADERA DE RES	29,5	171023	10/11/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SOBREBARRIGA	59	101023/171023	03/11/2023/10/11/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	36,5	201023	20/11/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
21/10/2023	07:30 A:M	CURUBA	21	256/290	03/2024/04/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		FEIJOA	21	294/248	1/04/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUANABANA	21	291/277	1/04/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUAYABA	21	248/284	1/04/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MANGO	21	265/292	1/04/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	21	282	1/04/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
21/10/2023	8:00 a. m.	CREMA DE LECHE	3,5	VA4V/215/P/F/E/S/224/	12/2023/01/11/2023/10/11/20	4°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HELADO DE CREMA	5,4	6166/61794	08/09/2025/11/09/2025	-18	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LECHE ENTERA LIQUIDA	256	219S34MB1/20855P1/236/246	05/11/2023/25/10/2023/22/11/2023/02/12/2023	6°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	20	248/286	25/10/2023/12/11/2023	4°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/10/2023	06:00A:M	ACELGA HOJAS	23,7	23/10/2023	28/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AGUACATE	21,5	23/10/2023	28/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	5,0	23/10/2023	28/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARRACACHA	13,0	23/10/2023	28/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE	29,1	23/10/2023	28/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CALABACIN Y/O CALABAZA	10,0	23/10/2023	28/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	16,1	23/10/2023	28/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	20,0	23/10/2023	28/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	5,0	23/10/2023	28/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		HABICHUELA	32,2	23/10/2023	28/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		LAUREL	0,2	23/10/2023	28/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		LECHUGA	22,0	23/10/2023	28/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		MAIZ COMUN DESGRANADO	9,0	23/10/2023	28/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		PEREJIL	1,1	23/10/2023	28/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		PIMENTON ROJO	15,8	23/10/2023	28/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	13,7	23/10/2023	28/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		TOMILLO	0,4	23/10/2023	28/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		ZANAHORIA	63,8	23/10/2023	28/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		BANANO FRUTA	39,0	23/10/2023	28/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		FRESA FRUTA	23,4	23/10/2023	28/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		MANZANA FRUTA	67,5	23/10/2023	28/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				

		LIMÓM FRUTA	3,0	23/10/2023	28/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		PERA FRUTA	56,4	23/10/2023	28/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		MELON FRUTA (PAPAYA)	21,0	23/10/2023	28/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		PIÑA FRUTA	11,0	23/10/2023	28/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		PAPA COMUN	140,0	23/10/2023	28/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		PAPA CRIOLLA	27,2	23/10/2023	28/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		PLATANO MADURO	23,0	23/10/2023	28/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		PLATANO VERDE	11,0	23/10/2023	28/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		YUCA	9,8	23/10/2023	28/10/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ _____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331_____ 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

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: _____COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR LIMONAR_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ OPERADOR: __FUNDACIÓN 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	
27/10/2023	06:00a:m	BANANO FRUTA	20,0	27/10/2023	4/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA FRUTA	24,0	27/10/2023	4/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LIMÓM FRUTA	1,5	27/10/2023	4/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MELON FRUTA	21,0	27/10/2023	4/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANZANA FRUTA	35,5	27/10/2023	4/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		NARANJA FRUTA	11,0	27/10/2023	4/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPAYA FRUTA	21,0	27/10/2023	4/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		UVA ISABELLA (CIRUELA)	17,0	27/10/2023	4/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AGUACATE	22,0	27/10/2023	4/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	4,5	27/10/2023	4/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		ARVEJA VERDE	58,5	27/10/2023	4/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CALABAZA Y/O CALABACIN	22,0	27/10/2023	4/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	2,5	27/10/2023	4/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	28,0	27/10/2023	4/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	5,5	27/10/2023	4/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ESPINACA	28,0	27/10/2023	4/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HABICHUELA	40,5	27/10/2023	4/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0,1	27/10/2023	4/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHUGA	13,0	27/10/2023	4/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	4,5	27/10/2023	4/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEREJIL	4,0	27/10/2023	4/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON ROJO	5,0	27/10/2023	4/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	22,0	27/10/2023	4/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMILLO	0,3	27/10/2023	4/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA	70,5	27/10/2023	4/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA COMUN	107,0	27/10/2023	4/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA CRIOLLA	40,0	27/10/2023	4/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO MADURO	46,5	27/10/2023	4/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO VERDE	30,5	27/10/2023	4/11/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/10/2023	08:30a:m	PAJARILLA O BAZO DE RES	14,7	241023	17/11/2023	-2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	18,1	271023	27/11/2023	-2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO (CUADRITOS)	73	271023	27/11/2023	-2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CADERA DE RES	26,7	241023	17/11/2023	-2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		SOBREBARRIGA	29,2	241023	17/11/2023	-2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES SOPA	4	241023	17/11/2023	-2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/10/2023	08:00a:m	GUAYABA	21	284/248	1/04/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		LULO	21	302	1/04/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MANGO	21	292	1/04/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MARACUYA	21	286	1/04/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	21	282	1/04/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		TOMATE DE ARBOL	21	298/208	1/04/2024/01/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	06:00 a:m	ACEITE DE SOYA	10,0	250823	24/08/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARROZ	90,5	C79P3	23/08/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AVENA MOLIDA	5,5	21324	1/11/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	12,0	23922	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CANELA MOLIDA	0,5	24921	6/09/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	5,5	01K22A1072/010523	13/03/2024/021/05/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FECULA DE MAIZ	0,5	417	22/06/2024	NA	JULCAR SAS	X	X			X		X		X		
		CONCHITAS PASTAS	5,5	20-5	18/05/2024	NA	JULCAR SAS	X	X			X		X		X		
		FIDEOS PASTA	5,5	27 5	8/07/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

		FRIJOL CARGAMANTO SECO	9,5	35309/28376/32348	02/2025/01/2025	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HARINA DE TRIGO	0,5	21023	2/08/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LECHE CONDENSADA	2,0	2609233	2/08/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MARGARINA	5,5	6140823/6050723	14/03/2024/05/02/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MAYONESA	4,5	230824	23/06/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	6,0	30724/2511	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		OREGANO	0,1	290523	29/05/2025	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ATUN EN LATA EN AGUA*175GR	191,0	288 22	16/08/2026	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	87,0	N39 36	12/11/2023/22/11/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
28/10/2023	09:00A:M	CREMA DE LECHE	4	2103	9/11/2023	0	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HELADO DE CREMA	10,8	6794/6161	11/09/2025/08/09/2025	0	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LECHE ENTERA LIQUIDA	317	257/284/291/275	/12/2023/09/01/2024/16/01/2(	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	7,5	286	12/11/2023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		YOGURT	7	298/255	01/11/2023/14/12/2023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

G

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331_____ 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

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: _____COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR LIMONAR_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ OPERADOR: __FUNDACIÓN 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	06:30 a:m	ACEITE DE SOYA	10,0	140723	14/07/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARROZ	90,0	18FEB/24-N1	18/02/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AVENA MOLIDA	5,3	14377	1/10/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	12,0	230721-01	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CANELA MOLIDA	0,3	24921	6/09/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	5,3	10523	1/05/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FECULA DE MAIZ	0,5	408	25/04/2024	NA	JULCAR SAS	X	X			X		X		X		
		CONCHITAS PASTAS	5,3	45066	18/05/2024	NA	JULCAR SAS	X	X			X		X		X		
		FIDEOS PASTA	5,3	15 195	08/02/2024/14/05/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FRIJOL CARGAMANTO SECO	9,5	511	8/07/2024 21/04/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HARINA DE TRIGO	0,5	180723	18/05/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LECHE CONDENSADA	2,0	EV230708-16	8/07/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MARGARINA	5,0	60507203M2	5/02/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MAYONESA	4,5	230330	28/01/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	6,0	30406/1511	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		OREGANO	0,1	110523	11/11/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ATUN EN LATA EN AGUA*175GR	186,0	228222	16/082026	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	85,0	SEV-NJ-NL	18/09/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	07:00A:M	CREMA DE LECHE	3,7	FE/S/M 190/AJC/SM 227/AJ	11/2023/07/10/2023/1011/20	0	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HELADO DE CREMA	10,8	5406-7 5920-18	21/06/2025/14/08/2025	0	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LECHE ENTERA LIQUIDA	315	208 219	25/10/2023/05/11/2023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	5,5	229 230	16/09/2023/17/09/2023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		YOGURT	5,4	296	23/092023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
2/09/2023	07:30a:m	PAJARILLA O BAZO DE RES	14,5	290823	21/09/2023	-2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	18	10923	1/10/2023	-2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO (CUADRITOS)	72	10923	1/10/2023	-2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CADERA DE RES	26,5	290823	21/09/2023	-2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		SOBREBARRIGA	29	290823	21/09/2023	-2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES SOPA	4	290823	21/09/2023	-2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/09/2023	06:00a:m	BANANO FRUTA	19,5	2/09/2023	2/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA FRUTA	24,0	2/09/2023	2/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LIMÓM FRUTA	1,5	2/09/2023	2/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MELON FRUTA	21,0	2/09/2023	2/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANZANA FRUTA	35,0	2/09/2023	2/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		NARANJA FRUTA	11,0	2/09/2023	2/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPAYA FRUTA	21,0	2/09/2023	2/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		UVA ISABELLA	16,5	2/09/2023	2/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AGUACATE	21,0	2/09/2023	2/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	4,5	2/09/2023	2/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		ARVEJA VERDE	58,0	2/09/2023	2/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CALABAZA Y/O CALABACIN	22,0	2/09/2023	2/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	2,2	2/09/2023	2/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	27,5	2/09/2023	2/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	5,1	2/09/2023	2/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ESPINACA	27,5	2/09/2023	2/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HABICHUELA	40,0	2/09/2023	2/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0,1	2/09/2023	2/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHUGA	13,0	2/09/2023	2/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	4,1	2/09/2023	2/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		

		PEREJIL	3,8	2/09/2023	2/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON ROJO	4,8	2/09/2023	2/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	22,0	2/09/2023	2/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMILLO	0,3	2/09/2023	2/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA	70,0	2/09/2023	2/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA COMUN	106,0	2/09/2023	2/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA CRIOLLA	40,0	2/09/2023	2/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO MADURO	46,0	2/09/2023	2/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO VERDE	30,5	2/09/2023	2/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
2/09/2023	08:00a:m	GUAYABA	20	225/235	1/02/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		LULO	20	236	1/02/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MANGO	20	237	1/02/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MARACUYA	20	238	1/02/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	20	223	1/02/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		TOMATE DE ARBOL	20	208	1/01/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

G

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331_____ CARGO: ___COORDINADOR_____

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
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: _____COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR LIMONAR_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ OPERADOR: __FUNDACIÓN 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		
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
9/09/2023	06:00 A:M	ACEITE DE SOYA	19	140723	14/07/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARROZ	77	18FEB24N1	18/02/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE SECA	9,5	AUP1605	16/05/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AVENA MOLIDA	5,3	14377	1/10/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	12	230721-901	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CEBADA PERLADA	5,3	415 01E23A1226	15/04/2024/14/08/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ESPAGUETTI PASTA	15	23 3	7/06/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FIDEOS PASTA	9	27 5 19 5	7/07/2024/14/05/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MAYONESA	2	23033008	28/01/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MIGA DE PAN	3	723 11502LR 431	1/11/2023/24/09/2023/13/12/20	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MIEL	2	9503	20/06/2026	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	6	30405	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		OREGANO	0,1	290523	29/05/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	186	SEV-NS-NL	18/09/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/09/2023	08:30 A:M	CARNE DE CERDO (LOMO)	26,5	40923	28/09/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES SOPA	3,2	0509 23	28/09/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNES DE RES CADERA	26,5	50923	28/09/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNES DE RES MOLIDA	58	50923	28/09/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	36	80923	8/10/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/09/2023	7:00 a. m.	FEIJOA	20	122	1/02/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MARACUYA	20	220 210	01/2024 02/2024	-3	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		FRESA	20	218	1/02/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUANABANA	20	219	1/02/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUAYABA	20	211	1/02/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	20	209	1/01/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO (CUADRITOS)	36	80923	8/10/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
9/09/2023	07:00 A:M	LECHE ENTERA	257	236 219 200 208	22/11/2023/05/11/2023/25/10/2023/17/10/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CREMA DE LECHE	2	224/AJC/S	10/11/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	10	242 229	29/09/2023/16/09/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		YOGURT	5,4	216	23/09/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
11/09/2023	6:00 a. m.	BANANO FRUTA	19,5	11/09/2023	16/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA FRUTA	40	11/09/2023	16/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PERA FRUTA	0	11/09/2023	16/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LIMÓM FRUTA	6,4	11/09/2023	16/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PERA FRUTA	34	11/09/2023	16/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANDARINA FRUTA	25	11/09/2023	16/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANZANA FRUTA	14	11/09/2023	16/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPAYA FRUTA	21	11/09/2023	16/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AGUACATE	17	11/09/2023	16/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	4	11/09/2023	16/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE	22,5	11/09/2023	16/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	7,5	11/09/2023	16/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	25,5	11/09/2023	16/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	7	11/09/2023	16/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ESPINACA	8,5	11/09/2023	16/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HABICHUELA	35	11/09/2023	16/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0,3	11/09/2023	16/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHUGA	11	11/09/2023	16/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	9	11/09/2023	16/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEPINO COHOMBRO	14	11/09/2023	16/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEREJIL	2,5	11/09/2023	16/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON ROJO	6	11/09/2023	16/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		REMOLACHA	17	11/09/2023	16/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	65,5	11/09/2023	16/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMILLO	0,4	11/09/2023	16/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA	65,5	11/09/2023	16/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		

		PAPA COMUN	139	11/09/2023	16/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO VERDE	10,5	11/09/2023	16/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		YUCA	31	11/09/2023	16/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: ___CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331_____ 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 higienico sanitarias del vehiculo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de proteccion, manipulacion de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple o No cumple de acuerdo a lo observado. La observacion del vehiculo se hara solo 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: _____COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR:LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE:JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: __FUNDACIÓN 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	6:30 a. m.	ACEITE DE SOYA	14,5	14072023	14/07/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARROZ	76,5	L18FEB24N1	18/08/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	12	0426-904 230417-1	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CANELA MOLIDA	0,3	24921	6/09/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CUCHUCO DE MAIZ	5,5	010601/0303/1101	1/06/2024/03/03/2024/01/11/20	06/2024/03/03/202401/11/2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ESPAGUETTI	15	294H1032/233H043	18/06/2024/06/06/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FIDEOS PASTA	3,5	19510/27523	14/05/2024/07/07/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MIGA DE PAN	1,6	31819623/12481572	12/12/2023/03/11/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LENTEJA	9,5	LEP2206/110	22/09/2024/09/05/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MIEL	2,1	9503	20/06/2026	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PANELA	2	PH190623	19/12/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		OREGANO	0,1	290523	29/05/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	93	M39	8/10/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	6	405/3091/L30405/1	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/09/2023	9:00 a. m.	CARNE DE CERDO	29	110923	5/10/2023	0	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES SOPA	2,5	120923	05/102023	-1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNES DE RES MOLIDA	29	120923	5/10/2023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO	36	150923	15/10/2023	0	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MENUDO DE RES	3,2	120923	5/10/2023	-1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	37	150923	15/10/2023	-1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SOBREBARRIGA	58	120923	5/10/2023	0	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
16/09/2023	07:30 A:M	CREMA DE LECHE	2,2	224/215	10/11/2023/01/11/2023	2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HELADO DE CREMA	5,4	5406-7	14/08/2025	-18	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHE ENTERA LIQUIDA	128	236/219	22/11/2023/05/11/2023	2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	12,5	242	29/09/2023	2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		YOGURT	7	248/216	25/10/2023/23/09/2023	2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/09/2023	06:00A:M	AGUACATE	31	16/09/2023	23/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	4,5	16/09/2023	23/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE	24	16/09/2023	23/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	13,5	16/09/2023	23/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	25,5	16/09/2023	23/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	4,5	16/09/2023	23/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ESPINACA	17	16/09/2023	23/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		GUASCAS	2,5	16/09/2023	23/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HABICHUELA	17,5	16/09/2023	23/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0,5	16/09/2023	23/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHUGA	20	16/09/2023	23/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	10,4	16/09/2023	23/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEREJIL	1,3	16/09/2023	23/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON ROJO	18,1	16/09/2023	23/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO	74	16/09/2023	23/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMILLO	0,4	16/09/2023	23/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA	56,4	16/09/2023	23/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA COMUN	126,0	16/09/2023	23/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA CRIOLLA	42,0	16/09/2023	23/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO VERDE	13,5	16/09/2023	23/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		

		PLATANO MADURO	46,0	16/09/2023	23/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		BANANO FRUTA	19,5	16/09/2023	23/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA FRUTA	7,5	16/09/2023	23/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LIMÓM FRUTA	9,5	16/09/2023	23/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANZANA FRUTA	36,0	16/09/2023	23/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MELON FRUTA	21,0	16/09/2023	23/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		NARANJA FRUTA	34,0	16/09/2023	23/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPAYA FRUTA	21,0	16/09/2023	23/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		UCHUVA	5,0	16/09/2023	23/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PERA FRUTA	23,0	16/09/2023	23/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
16/09/2023	08:00 A:M	FRESA	8	243	1/03/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUAYABA	20	235	1/03/2024	-7	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		LULO	20	250	1/03/2024	-7	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MARACUYA	20	246	1/03/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	28	241/249	1/03/2024	-6	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		UVA	6	253	1/03/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ_____ OPERADOR: __FUNDACIÓN 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		
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
21/09/2024	07:30 A:M	CURUBA	20	236/256	03/2024/04/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		FEIJOA	20	245/259	1/03/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUANABANA	20	232/254/257	02/2024/03/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUAYABA	20	243/246/248/261	1/03/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MANGO	20	258	1/03/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	20	241/223/249/261	2/02/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
23/09/2024	6:30 A:M	ACEITE DE SOYA	14,5	14072023	14/07/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARROZ	90	C79P3	23/08/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AVENA MOLIDA	5,5	14377,00	1/10/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	12,0	230721	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CANELA MOLIDA	0.3	24921	6/09/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CONCHITAS PASTA	5,5	205	18/05/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CUCHUCO DE TRIGO	5,5	0501	1/05/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FECULA DE MAIZ	2,0	408/417	25/04/2024/12/06/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		GARBANZO	9,5	250723	25/06/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LECHE CONDENSADA	2,1	EV23070816	8/07/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MARGARINA	1,5	21643	21/11/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	6,0	30405/35V	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		UVA PASA DESHIDRATADA	2,0	016	15/05/2025	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	85,0	SED-MN-MO	16/10/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		OREGANO	0,2	290523	29/05/2025	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/09/2024	10:15 A:M	CARNE DE CERDO	29	190923	12/10/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO	36	220923	12/10/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES SOPA	3,2	190923/12/09/23	12/10/2023/05/10/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CADERA DE RES	29	190923	12/10/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SOBREBARRIGA	58	190923	12/10/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	36	221023220923	22/10/2023/15/10/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/09/2024	07:30A:M	CREMA DE LECHE	3,3	VA4V//215/P/F/E/S/224/	3/12/2023/01/11/2023/10/11/20	4°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HELADO DE CREMA	5,4	5974-4/5466-7	17/08/2025/21/06/2025	-18	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LECHE ENTERA LIQUIDA	256	219S34MB1/20855P1/236/246	05/11/2023/25/10/2023/22/11/2023/02/12/2023	6°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	20	242/250	29/09/2023/07/10/2023	4°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
23/09/2024	06:00A:M	ACELGA HOJAS	23,2	23/09/2023	30/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AGUACATE	21,0	23/09/2023	30/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	4,5	23/09/2023	30/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARRACACHA	13,0	23/09/2023	30/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE	29,0	23/09/2023	30/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CALABACIN Y/O CALABAZA	10,0	23/09/2023	30/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	16,0	23/09/2023	30/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	20,0	23/09/2023	30/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	5,0	23/09/2023	30/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		HABICHUELA	32,0	23/09/2023	30/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		LAUREL	0,2	23/09/2023	30/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		LECHUGA	21,2	23/09/2023	30/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		MAIZ COMUN DESGRANADO	9,0	23/09/2023	30/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		PEREJIL	1,0	23/09/2023	30/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		PIMENTON ROJO	15.4	23/09/2023	30/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	13,3	23/09/2023	30/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		TOMILLO	0,4	23/09/2023	30/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		ZANAHORIA	63,0	23/09/2023	30/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		BANANO FRUTA	38,0	23/09/2023	30/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				

		FRESA FRUTA	23,0	23/09/2023	30/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		MANZANA FRUTA	55,0	23/09/2023	30/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		LIMÓM FRUTA	3,0	23/09/2023	30/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		PERA FRUTA	34,0	23/09/2023	30/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		MELON FRUTA (PAPAYA)	21,0	23/09/2023	30/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		PIÑA FRUTA	11,0	23/09/2023	30/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		PAPA COMUN	137,0	23/09/2023	30/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		PAPA CRIOLLA	27,2	23/09/2023	30/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		PLATANO MADURO	23,0	23/09/2023	30/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		PLATANO VERDE	11,0	23/09/2023	30/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		YUCA	9.5	23/09/2023	30/09/2023	NA	AGESCOM	X		X		X		X				

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ _____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331_____ CARGO: ___COORDINADORA_____

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

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: _____COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR LIMONAR_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ OPERADOR: __FUNDACIÓN 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	
5/08/2023	07:00 a:m	ACEITE DE SOYA	11,0	9062023	4/06/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARROZ	104,5	L18FEB24 N1	18/02/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AVENA MOLIDA	7,5	14377	10/224	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	14,0	230309-909	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CANELA MOLIDA	0,5	24921	6/09/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	7,5	10523	1/05/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FECULA DE MAIZ	0,5	417	22/06/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FIDEOS PASTA	7,5	195	14/05/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FRIJOL CARGAMANTO SECO	13,0	511	21/04/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HARINA DE TRIGO	0,5	120523	12/05/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LECHE CONDENSADA	2,7	V230708-16-45517323/	8/07/2024-22/03/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MARGARINA	7,2	21043/61690323M2	11/2023-12/12/2023/16/10/2	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MAYONESA	4,5	23033008/23021603	28/01/2024/17/12/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	4,0	30406	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		OREGANO	0,1	110523	11/11/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ATUN EN LATA EN AGUA*175GR	186,0	226-22	16/082026	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	84,0	H39	13/08/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
3/08/2023	07:00A:M	CREMA DE LECHE	2,2	177	24/09/2023	0	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HELADO DE CREMA	10,6	5149-20-	23/05/2025	0	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LECHE ENTERA LIQUIDA	252	189-200	06/10/2023/17/102023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	7,5	198	16/08/2023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		YOGURT	7	173-177	11/08/2023/15/08/2023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
5/08/2023	07:30a:m	PAJARILLA O BAZO DE RES	14,3	10823	24/08/2023	-2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	17,6	40823	4/09/2023	-2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO (CUADRITOS)	71	40823	4/09/2023	-2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CADERA DE RES	26	10823	24/08/2023	-2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES SOPA	3,2	10823	24/08/2023	-2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
8/08/2023	06:00a:m	BANANO FRUTA	19,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA FRUTA	7,4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LIMÓM FRUTA	1,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MELON FRUTA	20,4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANZANA FRUTA	34,3	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		NARANJA FRUTA	10,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPAYA FRUTA	20,4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		UVA ISABELLA	16,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AGUACATE	20,7	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	3,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		ARVEJA VERDE	40,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CALABAZA Y/O CALABACIN	21,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	2,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	22,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	2,8	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ESPINACA	27,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HABICHUELA	25,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0,1	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHUGA	12,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	4,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEREJIL	2,4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON ROJO	4,8	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	21,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMILLO	0,1	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		

		ZANAHORIA	50,4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA COMUN	88,1	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA CRIOLLA	19,4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO MADURO	45,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO VERDE	30,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
5/08/2023	09:00a:m	GUAYABA	20	204-211	01/2024/	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		LULO	20	182/195/2013	1/01/2024/02/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MANGO	20	212-205	01/2024/02/2024	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MARACUYA	20	210-189-148-0132	09/2023/01/2024//11/2023	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	20	209-193-206	01/2024/	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

G

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331_____ CARGO: ___COORDINADOR_____

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
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: _____COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR LIMONAR_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ OPERADOR: __FUNDACIÓN 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		
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
12/08/2023	6:00 a. m.	ACEITE DE SOYA	19	14072023	14/07/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARROZ	76	L10FEB24N1	18/02/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE SECA	9	AVP1605 113	16/05/2024 04/07/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AVENA MOLIDA	5,5	14377	1/10/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	12	230417-203	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CEBADA PERLADA	5,5	415	15/04/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ESPAGUETTI PASTA	15	23 3H 203H	07/06/2024 18/05/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FIDEOS PASTA	9	15 - 19	/01/2024 05/01/2024 14/05/20	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MAYONESA	2	23021603	17/12/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MIGA DE PAN	2,85	024319723 1248157	023 13/1272023 03/11/2023 24/09/	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MIEL	2	9503	20/06/2026	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	3	30406/1511	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		OREGANO	0,1	110523	11/11/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	184	OM 00	26/08/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/08/2023	9:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	26	70823	31/08/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES SOPA	3,2	80823	31/08/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNES DE RES CADERA	26	80823	31/08/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNES DE RES MOLIDA	57	80823	31/08/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	35,5	11/09/2023	11/09/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO (CUADRITOS)	35,5	110823 040823	11/09/2023 04/09/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/08/2023	8:00 a. m.	LECHE ENTERA	256	200 208	17/10/2023 25/10/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HELADO	5,3	5149 20	23/05/2025	-15	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CREMA DE LECHE	2	177	24/09/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	10	206	24/08/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		YOGURT	5,3	216	23/09/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
12/08/2023	6:30 a. m.	BANANO FRUTA	19	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA FRUTA	39,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LIMÓM FRUTA	5.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PERA FRUTA	34	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANDARINA FRUTA	23,8	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANZANA FRUTA	13,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AGUACATE	16	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	3,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE	22	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	7,4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	25,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	6,8	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ESPINACA	8,4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HABICHUELA	34,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0,1	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHUGA	11	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	9	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEPINO COHOMBRO	14	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEREJIL	2,4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON ROJO	6	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		REMOLACHA	17	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	64,3	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMILLO	0,3	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA	56	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA COMUN	137	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO MADURO	68	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO VERDE	10,3	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		YUCA	30,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
12/08/2023	7:00 a. m.	FEIJOA	20	122	1/02/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MARACUYA	20	220 210	01/2024 02/2024	-3	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		FRESA	20	218	1/02/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

		GUAYABA	20	211	1/02/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X				
		MORA	20	209	1/01/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X				

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:___CC____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331_____ 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

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: _____COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR:LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE:JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: __FUNDACIÓN 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	
19/08/2023	07:00A:M	ACEITE DE SOYA	10,2	X140623	13/06/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARROZ	64	L18FEB24N1	18/02/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	10	30130-4 230309-9	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CANELA MOLIDA	0,3	24921	6/09/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ESPAGUETTI	15	233H 263H 203H	7/06/2024/26/06/2024/18/05/20	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MIGA DE PAN	1,4	1502LR 02431972	24/09/2023/13/12/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LENTEJA	9	110	10/05/2024/09/05/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MIEL	1,9	9503	20/06/2026	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PANELA	2	PH190623	19/12/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		OREGANO	0,1	290523	290/5/2025	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	92	SED OM OO	26/08/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	5	30406/1511	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
19/08/2023	7:30 A:M	CARNE DE RES SOPA	1,6	15082023	8/09/2023	-1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNES DE RES MOLIDA	28,5	15082023	8/09/2023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO	35,5	180823	18/09/2023	0	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MENUDO DE RES	3,2	15082023	8/09/2023	-1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	36,6	180823	18/09/2023	-1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SOBREBARRIGA	56,8	15082023	8/09/2023	0	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
19/08/2023	07:00A:M	CREMA DE LECHE	2	190	7/10/2023	2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HELADO DE CREMA	5,3	5149 20	23/05/2025	-18	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHE ENTERA LIQUIDA	192	208 200	25/10/2023/17/10/2023	2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	10,8	206 220	24/08/2023/07/09/2023	2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		YOGURT	5,3	216	23/09/2023	2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
18/08/2023	06:00A:M	AGUACATE	30	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	4,1	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE	23,3	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	13	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	21	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	5,8	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ESPINACA	16,8	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		GUASCAS	2,1	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HABICHUELA	8,6	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0,4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHUGA	19,4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	10,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEREJIL	0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON ROJO	18	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO	51,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMILLO	0,4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA	39,3	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA COMUN	109,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA CRIOLLA	41,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO VERDE	13,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO MADURO	22,6	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		BANANO FRUTA	19,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA FRUTA	7,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		

		LIMÓM FRUTA	7,7	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANZANA FRUTA	35,3	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MELON FRUTA	20,4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPAYA FRUTA	20,4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		UCHUVA	5,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PERA FRUTA	0,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
19/08/2023	07:40A:M	FRESA	7	218	1/02/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUAYABA	20	211	1/02/2024	-7	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		LULO	20	224	1/02/2024	-7	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MARACUYA	20	220	1/02/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	27	221	1/02/2024	-6	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		UVA	6	228	1/02/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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

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: _____COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ_____ OPERADOR: __FUNDACIÓN 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		
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
26/08/2023	6:30 A:M	ACEITE DE SOYA	14	140723	14/07/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARROZ	89	L18/FEB/24N1	18/02/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AVENA MOLIDA	5,3	14377,00	1/10/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	12,0	230721-901	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CANELA MOLIDA	0.3	24921	6/09/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CONCHITAS PASTA	5.3	17-5/20-5/49-5	27/04/2024/18/05/2024/08/12/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CUCHUCO DE TRIGO	5,3	0501	1/05/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FECULA DE MAIZ	2,0	408	25/04/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		GARBANZO	9,0	109/6250723	30/12/2023/25/07/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LECHE CONDENSADA	2,0	9551732311/EV230708-16	22/03/2024/08/07/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MARGARINA	1.2	12053/21043	21/11/202312/12/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	6,0	30406	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		UVA PASA DESHIDRATADA	2,0	016	15/05/2025	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	84,0	SEU-NJ-NL	18/089/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		OREGANO	0,2	110523	11/11/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
26/08/2023	08:00A:M	CARNE DE CERDO	28.4	200823	14/09/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO	35,5	250823	25/09/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES SOPA	3,2	210823	14/09/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CADERA DE RES	28.4	210823	14/09/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SOBREBARRIGA	56,8	210823	14/09/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	35.5	250823	25/09/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
26/08/2023	07:30A:M	CREMA DE LECHE	3,2	204/JC/S/215A/FE/S/M	21/10/2023/01/11/2023	4°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HELADO DE CREMA	5,3	5920-18/5406-7	14/08/2025/2106/2025	-18	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LECHE ENTERA LIQUIDA	251	200/219/208	17/10/2023/25/10/2023/05/11/2023	6°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	20	220/229/230	07/09/2023/16/09/2023/17/09/2023	4°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
26/08/2023	06:00A:M	ACELGA HOJAS	23,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AGUACATE	21,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	4,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARRACACHA	13,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE	29,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CALABACIN Y/O CALABAZA	10,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	16,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	19,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	5,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		HABICHUELA	32,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		LAUREL	0,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		LECHUGA	21,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		MAIZ COMUN DESGRANADO	9,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		PEREJIL	1,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		PIMENTON ROJO	15.4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	13,3	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		TOMILLO	0,4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		ZANAHORIA	63,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		BANANO FRUTA	38,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		FRESA FRUTA	23,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		MANZANA FRUTA	55,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		LIMÓM FRUTA	3,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		PERA FRUTA	34,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		MELON FRUTA (PAPAYA)	21,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		PIÑA FRUTA	11,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		PAPA COMUN	137,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				

		PAPA CRIOLLA	27,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		PLATANO MADURO	23,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		PLATANO VERDE	11,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		YUCA	9.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
26/08/2023	07:30 A:M	CURUBA	20	230	1/02/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		FEIJOA	20	229	1/02/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUANABANA	20	215/222	1/02/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUAYABA	20	211/225	01/2024/022024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MANGO (FRESA)	20	231/218	1/02/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	20	221/223	1/02/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ _____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331_____ CARGO: __COORDINADORA_____

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

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: _____COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR LIMONAR
COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ_____ OPERADOR: __FUNDACIÓN 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		
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
7/1/2023	07:00 A:M	ACEITE DE SOYA	20.0	90623	6/9/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/1/2023		ARROZ	73.5	L180224N1	2/10/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/1/2023		AZUCAR	10.0	230309	N/A	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/1/2023		CANELA MOLIDA	0.4	24921	9/6/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/1/2023		CONCHITAS PASTA	5.5	49-10	02/12/2023-09/03/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/1/2023		CUCHUCO DE TRIGO	5.5	01K22C7346-110621	12/12/2023-21/04/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/1/2023		FECULA DE MAIZ	2.0	408	4/25/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/1/2023		GARBANZO	9.0	110	5/4/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/1/2023		MARGARINA	1.2	6270123	27/08/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/1/2023		SAL DE MESA	5.0	L30406/1051	N/A	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/1/2023		UVA PASA DESHIDRATADA	1.9	L016	5/15/2025	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/1/2023		HUEVOS	84.0	C92	8/3/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/1/2023	08:00A:M	CARNE DE CERDO	28.5	270623	7/20/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/1/2023		PIERNA DE POLLO	35.5	300623	7/30/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/1/2023		CARNE DE RES SOPA	2.4	270623	7/20/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/1/2023		CADERA DE RES	28.5	270623	7/20/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/1/2023		SOBREBARRIGA	57	270623	7/20/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/1/2023		PECHUGA DE POLLO	35.5	300623	7/30/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/1/2023	07:30A:M	CREMA DE LECHE	2.2	123-A	8/1/2023	4°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/1/2023		HELADO DE CREMA	6.8	C/640-5-514920	28/03/2025-23/05/2025	-18	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/1/2023		LECHE ENTERA LIQUIDA	189	16251PB3-15356GB2	8/31/2023	6°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/1/2023		QUESO DOBLE CREMA	15	165	7/14/2023	4°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/1/2023	06:00A:M	ACELGA HOJAS	23.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/1/2023		AGUACATE	21.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/1/2023		AJO	3.8	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/1/2023		ARRACACHA	12.2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/1/2023		ARVEJA VERDE	23.1	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/1/2023		CALABACIN Y/O CALABAZA	10.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/1/2023		CEBOLLA CABEZONA	15.6	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/1/2023		CEBOLLA COMUN	15.7	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/1/2023		CILANTRO	4.3	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/1/2023		HABICHUELA	23.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/1/2023		LAUREL	0.1	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/1/2023		LECHUGA	11.3	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/1/2023		MAIZ COMUN DESGRANADO	6.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/1/2023		PEREJIL	1.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/1/2023		PIMENTON ROJO	15.4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/1/2023		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	15.2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/1/2023		TOMILLO	0.2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/1/2023		ZANAHORIA	36.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/1/2023		BANANO FRUTA	38.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/1/2023		FRESA FRUTA	16.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/1/2023		LIMÓM FRUTA	2.9	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/1/2023		PERA FRUTA	24.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/1/2023		MELON FRUTA	20.4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/1/2023		PIÑA FRUTA	5.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/1/2023		PAPA COMUN	102.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/1/2023		PAPA CRIOLLA	23.4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/1/2023		PLATANO MADURO	23.6	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/1/2023		PLATANO VERDE	12.4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/1/2023		YUCA	9.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/1/2023	09:00A:M	CURUBA	20	174/161	11/1/2023	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
7/1/2023		FEIJOA	20	171/156	11/1/2023	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

7/1/2023		GUANABANA	20	172/161	11/1/2023	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
7/1/2023		GUAYABA	16	160/173	11/1/2023	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
7/1/2023		MANGO	20	174/161	11/1/2023	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
7/1/2023		MORA	20	141/158	11/1/2023	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ _____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331_____ CARGO: ___COORDINADORA_____

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

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: _____COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR LIMONAR_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ OPERADOR: __FUNDACIÓN 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	
7/7/2023	07:00 a:m	ACEITE DE SOYA	10.0	9062023	6/9/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARROZ	88.0	L18FEB24N1	2/18/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AVENA MOLIDA	5.5	14377	Oct-24	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	12.0	230309-9	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CANELA MOLIDA	0.4	24921	9/6/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CONCHITAS PASTAS	5.5	495-175-105	2/2023-09/03/2024-27/04/2	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	5.5	0501-110223	05/01/2024-11/02/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FECULA DE MAIZ	0.5	408	4/25/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FIDEOS PASTA	5.5	150	1/8/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FRIJOL CARGAMANTO SECO	9.0	512	1/12/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HARINA DE TRIGO	0.5	120523	5/12/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LECHE CONDENSADA	2.1	V230510-15/95511323/	10/05/2024/22/03/24	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MARGARINA	5.0	1127/21043-6160323/42	21/11/2023-16/10/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MAYONESA	5.0	23042007-23020209	17/02/2024-02/12/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	6.0	300406	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		OREGANO	0.1	110523	11/11/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ATUN EN LATA EN AGUA*175GR	131.0	228-22-LA-EL-A	8/16/2026	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	84.0	C92	8/3/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/8/2023	07:00A:M	CREMA DE LECHE	4.4	161-15366	08/09/2023-1709/2023	0	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HELADO DE CREMA	11.7	4640-5/514420	28/03/25-23/05/2025	-10	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LECHE ENTERA LIQUIDA	327	173	9/20/2023	4	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	7.5	179	7/28/2023	4	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		YOGURT	7	177	8/15/2023	4	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/8/2023	07:30a:m	PAJARILLA O BAZO DE RES	14.5	40723	7/27/2023	-2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	17	300623-070723	30/07/2023-27/072023	-2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO (CUADRITOS)	36.8	70723	8/7/2023	-2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CADERA DE RES	25.5	40723	7/27/2023	-2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		SOBREBARRIGA	28.5	40723	7/27/2023	-2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CADERA DE RES SOPA	3.5	40723	7/27/2023	-2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/7/2023	06:00a:m	BANANO FRUTA	19.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA FRUTA	24.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LIMÓM FRUTA	1.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PERA FRUTA	12.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MELON FRUTA	20.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		NARANJA FRUTA	10.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPAYA FRUTA	20.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		UVA ISABELLA	16.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AGUACATE	21.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	3.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		ARVEJA VERDE	40.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CALABAZA Y/O CALABACIN	21.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	2.2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	22.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	2.8	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ESPINACA	27.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HABICHUELA	25.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0.1	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHUGA	12.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	4.1	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEREJIL	2.4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON ROJO	4.8	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		

		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	21.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
		TOMILLO	0.2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
		ZANAHORIA	50.2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
		PAPA COMUN	88.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
		PAPA CRIOLLA	19.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
		PLATANO MADURO	45.6	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
		PLATANO VERDE	30.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X	
7/8/2023	09:00a:m	GUAYABA	20	174/161	11/1/2023	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
		LULO	20	171/156	11/1/2023	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
		MANGO	20	172/161	11/1/2023	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
		MARACUYA	20	160/173	11/1/2023	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	
		MORA	20	174/161	11/1/2023	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X	

G

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331_____ CARGO: ___COORDINADOR_____

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
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).

9

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: _____COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR LIMONAR_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ OPERADOR: __FUNDACIÓN 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		
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
7/15/2023	07:00A:M	ACEITE DE SOYA	16	60623	6/9/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARROZ	64	180224N1	6/7/2393	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AVENA MOLIDA	5.5	14377	10/1/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	10	230130-3	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CEBADA PERLADA	5.5	415	4/15/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ESPAGUETTI PASTA	15	203H-114H	18/05/2024-17/03/24	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FIDEOS PASTA	5.5	150	03/11/23-08/01/24	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MAYONESA	2	230330-230420	28/01/24-17/02/24	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MIGA DE PAN	2.85	02LR-071814323-132	23-24/09/23-20/10/23-03/11/23-31	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MIEL	2	9503	6/20/2026	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	2.5	L-30406/1511	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		OREGANO	0.1	45057	11/11/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	183	NA	7/13/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNE DE CERDO (LOMO)	26	100723	8/4/2023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES SOPA	3.5	110723	8/4/2023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNES DE RES CADERA	26	110724	8/5/2023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNES DE RES MOLIDA	57	110725	8/6/2023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	36	140723	8/14/2023	0	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/17/2023	8:00 AM	LECHE ENTERA	192	173-174	20/09/23-21/09/23	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HELADO	7.3	5372-15	5/17/2025	-15	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CREMA DE LECHE	2.2	161/B/JC/5	9/8/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	9	179	7/28/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		YOGURT	7	173-177	15/08/23-28/07/23	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/15/2023	06:00A:M	BANANO FRUTA	19	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA FRUTA	40	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LIMÓM FRUTA	5.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANZANA FRUTA	13.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AGUACATE	16	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	3.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE	22	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	7.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	21	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	5.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ESPINACA	9	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HABICHUELA	34	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0.1	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHUGA	11	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	9	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEREJIL	2.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON ROJO	4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		REMOLACHA	17	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	48	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMILLO	0.3	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA	36	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA COMUN	121	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO MADURO	46	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO VERDE	11	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		YUCA	31	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/15/2023		FEIJOA	20	177	1/1/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MARACUYA	20	189	1/2/2024	-3	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		FRESA	20	183	1/1/2024	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUAYABA	20	173-184	11/23-01/24	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	20	175	11/1/2023	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331_____ 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
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: _____COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR:LIMONAR
COORDINADOR O RESPONSABLE:JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: __FUNDACIÓN 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	
7/22/2023	07:00A:M	ACEITE DE SOYA	15	9062023.00	6/9/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARROZ	75.5	180224N1	2/18/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	12	230926.00	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CANELA MOLIDA	0.3	24921.00	9/6/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CUCHUCO DE MAIZ	5.5	0501- 0601/0303	01/05/2024-1/06/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ESPAGUETTI	15	233H	6/7/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FIDEOS PASTA	3.5	15.00	1/8/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MIGA DE PAN	1.5	4815723.00	11/3/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LENTEJA	9	65482403-1/0	24/03/2024-09/05/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MIEL	2.1	9503.00	6/20/2026	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PANELA	2	PH040623	6/1/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		OREGANO	0.1	45057.00	12/4/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	92	C92	8/3/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	6	30406/1511	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/22/2023	10:00A:M	CARNE DE CERDO	28.5	21723	8/11/2023	0	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES SOPA	2.4	21723	8/11/2023	-1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNES DE RES MOLIDA	28.5	140723	8/9/2023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO	35.5	21723	8/11/2023	0	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MENUDO DE RES	3.5	21723	8/11/2023	-1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	36.5	140723-21723	14/08/2023-21/08/2023	-1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SOBREBARRIGA	57	21723	8/11/2023	0	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/22/2023	09:00A:M	CREMA DE LECHE	2.2	161	9/8/2023	2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HELADO DE CREMA	6.8	5140-11/4640-5	20/05/2025-28/03/2025	-18	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHE ENTERA LIQUIDA	254	73-179-188-174-18	05/10/2023-21/09/2023-	2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	12.5	179-198	11/08/2023-15/08/2023	2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		YOGURT	7	173-177	7/23/2023	2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/22/2023	06:00A:M	AGUACATE	31	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	4.1	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE	29	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	13	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	25	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	6.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ESPINACA	17	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		GUASCAS	2.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HABICHUELA	17	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0.3	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHUGA	20	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	10.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEREJIL	1.3	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON ROJO	18	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO	73	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMILLO	0.2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA	55.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA COMUN	121.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA CRIOLLA	41.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO VERDE	13.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO MADURO	45.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		BANANO FRUTA	19.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA FRUTA	7.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LIMÓM FRUTA	9.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		

		MANZANA FRUTA	36.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MELON FRUTA	21.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPAYA FRUTA	21.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		UCHUVA	5.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PERA FRUTA	44.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
7/22/2023	07:40A:M	FRESA	7	183	1/1/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUAYABA	20	184-197	1/1/2024	-7	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		LULO	20	195-182	1/1/2024	-7	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MARACUYA	20	189	1/1/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	27	175-193	1/1/2024	-6	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		TOMATE DE ARBOL	20	181-196	1/1/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		UVA	6	199	1/1/2024	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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

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: _____COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR LIMONAR
COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ_____ OPERADOR: __FUNDACIÓN 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		
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
7/29/2023	6:30 A:M	ACEITE DE SOYA	15	9062023	6/9/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARROZ	88	180224N1	2/18/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AVENA MOLIDA	5.3	14377-48216	1/10/2024-05/24	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	12.0	230309-90/230917-11	N/A	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CANELA MOLIDA	0.3	24921	9/6/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CONCHITAS PASTA	5.3	10-5/17-5	15/04/2024-01/05/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CUCHUCO DE TRIGO	5.3	0415/0501	12/12/2023-21/04/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FECULA DE MAIZ	2.0	408/417	25/04/2024/22/06/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		GARBANZO	9.0	109/110	30/12/2023/4/05/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LECHE CONDENSADA	2.0	EU230708-16	08/07/2024-10/05/2024-22/03/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MARGARINA	1.2	21043	11/21/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	5.0	300406/1511	N/A	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		UVA PASA DESHIDRATADA	2.0	016	5/15/2025	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	84.0	H39	8/13/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/29/2023	08:00A:M	CARNE DE CERDO	28.5	29-0723	8/18/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO	35.5	270723	8/28/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES SOPA	3.2	250723	8/18/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CADERA DE RES	28.5	250723	8/18/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SOBREBARRIGA	57	250723	8/18/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	35.5	280723	8/28/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/29/2023	07:30A:M	CREMA DE LECHE	3.2	177-188-189	24/09/2923-07/10/2023	4°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HELADO DE CREMA	5.3	C/640-5-514920	28/03/2025-23/05/2025	-18	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LECHE ENTERA LIQUIDA	251	177-188-189	24/09/2023-05/10/2023-06/2023	6°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	20	200-	7/14/2023	4°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
7/29/2023	06:00A:M	ACELGA HOJAS	23.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AGUACATE	21.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	4.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARRACACHA	12.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE	29.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CALABACIN Y/O CALABAZA	10.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	15.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	19.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	5.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		HABICHUELA	32.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		LAUREL	0.2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		LECHUGA	21.2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		MAIZ COMUN DESGRANADO	9.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		PEREJIL	1.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		PIMENTON ROJO	15.4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	13.3	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		TOMILLO	0.4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		ZANAHORIA	62.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		BANANO FRUTA	38.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		FRESA FRUTA	23.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		LIMÓM FRUTA	2.9	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		PERA FRUTA	34.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		MELON FRUTA	20.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		PIÑA FRUTA	11.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		PAPA COMUN	137.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		PAPA CRIOLLA	27.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		PLATANO MADURO	23.0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		PLATANO VERDE	10.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				

		YUCA	9.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
7/29/2023	07:30 A:M	CURUBA	20	201	1/1/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		FEIJOA	20	203	1/1/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUANABANA	20	200-196	1/1/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUAYABA	16	197-204	1/1/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MANGO	20	205	1/1/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	20	206-193	1/1/2024	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ _____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331_____ CARGO: ___COORDINADORA_____

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

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).

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 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR COMUNITARIO LIMONAR_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUZ ADRIANA SALAZAR_____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN ESTADO DEL						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
3/06/2023	07:00P:M	ACEITE DE SOYA	10,5	S4TFBF144	4/24/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARROZ	85,0	5	4/1/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AVENA MOLIDA	5,5	10371-03399-48216	09/2024-07/2024-05/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	11,5	L-230130	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CANELA MOLIDA	0,40	24521	9/6/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CONCHITAS PASTA	5,5	Oct-49	09/03/2024-	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CUCHUCO DE TRIGO	5,5	200123-210423-201123	20/01/24-21/04/24-20/01/24	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FECULA DE MAIZ	2,0	395	1/25/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		GARBANZO	9,0	110-109	04/05/24-05/04/24	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LECHE CONDENSADA	1,9	23085060-23105075	01/09/23-16/11/23	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MARGARINA	1,2	6270123M2-6160323M2	27/08/23-16/10/23	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	6,0	L30406/1051	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		UVA PASA DESHIDRATADA	2,0	L-016	4/17/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	82,0	D57-	6/18/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
03/06/2023	08:00A:M	CARNE DE CERDO	27,5	5/29/2023	6/22/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO	34,5	5/31/2023	6/22/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES SOPA	2,8	5/30/2023	6/22/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CADERA DE RES	11	5/30/2023	6/22/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SOBREBARRIGA	55	5/30/2023	6/22/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	34,5	5/31/2023	6/22/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/3/2023	07:30A:M	CREMA DE LECHE	4	L-831	7/16/2023	4°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HELADO DE CREMA	5,1	5007-4-4640-5	08/05/2025-28/03/2025	-18	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LECHE ENTERA LIQUIDA	249	137S5LB5-LB856B6-11957MB2-143S5MBA	15/08/23-16/08/23-29/07/23-21/08/23	6°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	20	187-135-139	16/06/23-18/06/23	4°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
3/06/2023	06:00A:M	ACELGA HOJAS	22,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AGUACATE	20,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		

		AJO	4,4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARRACACHA	12,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE	27,6	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CALABACIN Y/O CALABAZA	10,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	15,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	19,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	5,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HABICHUELA	30,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0,1	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHUGA	21,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	9,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEREJIL	1,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON ROJO	16,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	13,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMILLO	0,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA	60,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		BANANO FRUTA	36,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA FRUTA	7,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANDARINA FRUTA	27,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LIMÓM FRUTA	2,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PERA FRUTA	53,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANGO FRUTA	25,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MELON FRUTA	20,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIÑA FRUTA	10,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA COMUN	132,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA CRIOLLA	26,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO MADURO	22,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO VERDE	10,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		YUCA	10,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
3/06/2023	09:00A:M	CURUBA	19	108	9/1/2023	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		FEIJOA	19	138	11/1/2023	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUANABANA	19	139	11/1/2023	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUAYABA	19	140-0119	11/2023-09/2023	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MANGO	19	142	11/1/2023	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	19	0131-141	09/2023-11/2023	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUZ ADRIANA SALAZAR_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _31419688_____ CARGO: ____COORDINADORA_____

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

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)
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 - Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR COMUNITARIO LIMONAR_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUZ ADRIANA SALAZAR_____ OPERADOR: FUNDACIÓN 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 EMPAQU						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
10/06/2023	07:00a:m	ACEITE DE SOYA	15,0	5/15/2023	5/15/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARROZ	74,0	5	4/1/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AVENA MOLIDA	5,5	10371-03399-48216	09/2024-07/2024-05/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	10,0	230130-4	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CANELA MOLIDA	0,4	24921	9/6/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	5,5	2/11/2023	2/11/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FECULA DE MAIZ	0,5	261-308-1	9/1/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FIDEOS PASTA	5,5	18	1/5/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FRIJOL CARGAMANTO SECO	9,0	5L1	4/21/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HARINA DE TRIGO	0,5	300323	1/30/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LECHE CONDENSADA	2,2	EV230510-16	5/10/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MARGARINA	5,0	6160325M2	10/16/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MAYONESA	3,0	23021662	12/17/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	5,0	L30406/1051	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		OREGANO	0,1	110523	11/11/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ATUN EN LATA EN AGUA*175GR	131,0	L88M45B2	11/1/2026	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	85,0	D57	18/06/203	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
8/06/2023	09:30A:M	CREMA DE LECHE	2,2	107/A/RN/S	7/16/2023	0	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HELADO DE CREMA	12	5229-2-4640-5	31/05/2023-28/03/2025	0	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LECHE ENTERA LIQUIDA	255	153566B	8/31/2023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	7,5	152-139	1/07/2023-18/06/2023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		YOGURT	5,25	133	7/2/2023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
10/06/2023	08:30a:m	PAJARILLA O BAZO DE RES	14,5	6/9/2023	6/29/2023	-2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	17	6/9/2023	6/29/2023	-2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO	36,8	6/7/2023	6/29/2023	-2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CADERA DE RES	25,5	6/9/2023	6/29/2023	-2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CADERA DE RES SOPA	3,5	6/9/2023	6/29/2023	-2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MUSLO DE POLLO	35	6/29/2023	6/29/2023	-2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
10/06/2023	06:00a:m	BANANO FRUTA	19,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA FRUTA	24,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LIMÓM FRUTA	1,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PERA FRUTA	12,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MELON FRUTA	20,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		

		NARANJA FRUTA	10,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPAYA FRUTA	20,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		UVA ISABELLA	16,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AGUACATE	21,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	3,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		ARVEJA VERDE	40,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CALABAZA Y/O CALABACIN	21,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	2,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	22,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	2,8	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ESPINACA	27,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HABICHUELA	25,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0,1	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHUGA	12,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	4,1	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEREJIL	2,4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON ROJO	4,8	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	21,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMILLO	0,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA	50,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA COMUN	88,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA CRIOLLA	19,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO MADURO	45,6	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO VERDE	30,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
10/06/2023	09:00a:m	GUAYABA	20	140-151	7/1/2023	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		LULO	20	147	7/1/2023	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MANGO	20	150-142	7/1/2023	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MARACUYA	20	132-148	09/2023-08/2023	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	20	141-131	11/2023-09/2023	-10	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

G

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUZ ADRIANA SALAZAR_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _31419688_____ CARGO: ___COORDINADORA_____

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
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
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)

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 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: _____COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR COMUNITARIO LIMONAR_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUZ ADRIANA SALAZAR_____ OPERADOR:_FUNDACIÓN 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 EMPAQ						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPL	SI	NO	
17/06/2023	08:00A:M	ACEITE DE SOYA	5	15/05/23-	15/05/24-24/01/24	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARROZ	60,5	L18/FEB/24N	L18/FEB/24N1	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE SECA	9	113	3/30/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AVENA MOLIDA	5,5	10371-03399	09/2024-07/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	10	230130-3	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CEBADA PERLADA	5,5	22/04/23-0415	22/04/2024-15/04/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ESPAGUETTI PASTA	15	173-114	28/04/2029-17/03/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FIDEOS PASTA	3,5	15	05/01/24-08/01/24	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MAYONESA	2	4/23/2020	2/17/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MIGA DE PAN	3,1	0690355-	06/08/23-24/09/23	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	5	L-30406	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		OREGANO	0,25	5/11/2023	11/11/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	184	NA	7/13/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
17/06/2023	08:30A:M	CARNE DE CERDO (LOMO)	26	6/12/2023	7/5/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES SOPA	3,2	6/12/2023	7/5/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNES DE RES CADERA	26	6/12/2023	7/5/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNES DE RES MOLIDA	57	6/12/2023	6/17/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO	35,5	6/13/2023	6/17/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
17/06/2023	04:00P:M	LECHE ENTERA	256	138S6VB5-153S6GB1	16/08/2023-31/08/2023-	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HELADO	6,8	5140-11/46405	20/05/2025-28/03/2025	-15	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CREMA DE LECHE	2,2	124/A/FE/A	8/2/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		YOGURT	5,25	154	7/23/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
17/06/2023	06:00A:M	BANANO FRUTA	19	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA FRUTA	16,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PERA FRUTA	24	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LIMÓM FRUTA	3,8	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANZANA FRUTA	24	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MELON FRUTA	20	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AGUACATE	16	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	3,3	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		

		ARVEJA VERDE	16,4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	8	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	23,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	6,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HABICHUELA	25,4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0,3	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHUGA	15,7	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	8,8	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEPINO COHOMBRO	13,8	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEREJIL	1,6	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON ROJO	6	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		REMOLACHA	16,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	60	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMILLO	0,3	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA	47,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA COMUN	121	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO MADURO	47	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO VERDE	10,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		YUCA	31	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
17/06/2023	07:30A:M	FEIJOA	20	156	11/1/2023	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		FRESA	20	159	11/1/2023	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUANABANA	20	161	11/1/2023	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUAYABA	20	160-151	11/1/2023	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	20	158	11/1/2023	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUZ ADRIANA SALAZAR_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _31419688_____ CARGO: ____COORDINADORA_____

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
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
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 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR COMUNITARIO LIMONAR_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUZ ADRIANA SALAZAR_____ OPERADOR: FUNDACIÓN 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	
24/06/2023	07:00A:M	ACEITE DE SOYA	20	S4TF8F14	4/24/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARROZ	75	L18/FEB/	2/18/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	12	230130	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CANELA MOLIDA	0,4	24921	9/6/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CUCHUCO DE MAIZ	5,5	1101	11/1/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ESPAGUETTI	15	203H-	18/05/2024-	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FIDEOS PASTA	3,5	44	11/3/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MIGA DE PAN	1,6	690355	8/6/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LENTEJA	9	65482403	3/24/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MIEL	2,1	9433	3/23/2026	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PANELA	2	6	6/1/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		OREGANO	0,375	5/11/2023	11/11/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	92	7/13/2023	7/13/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	6	30406-	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
24/06/2023	10:00A:M	CARNE DE CERDO	28,5	6/19/2023	7/13/2023	0	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES SOPA	2,4	6/22/2023	7/13/2023	-1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNES DE RES MOLIDA	28,5	6/20/2023	7/13/2023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO	35,5	6/21/2023	7/13/2023	0	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MENUDO DE RES	3,5	6/20/2023	7/13/2023	-1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	36,5	6/21/2023	7/13/2023	-1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SOBREBARRIGA	57	6/20/2023	7/13/2023	0	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
24/06/2023	09:00A:M	CREMA DE LECHE	2,2	133/A/FE/	8/18/2023	2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HELADO DE CREMA	6,8	5140-	20/05/2025-	-18	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHE ENTERA LIQUIDA	255	153	8/31/2023	2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	12,5	153	7/7/2023	2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		YOGURT	7	154	7/23/2023	2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/06/2023	06:00A:M	AGUACATE	34,82	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	4,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE	28,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	13	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	25	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	6,3	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ESPINACA	17	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		GUASCAS	2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		

		HABICHUELA	17	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHUGA	19,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	11	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEREJIL	3,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON ROJO	16	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO	73	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMILLO	0,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA	55,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA COMUN	121,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA CRIOLLA	41,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO VERDE	13,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO MADURO	23,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		BANANO FRUTA	21,3	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA FRUTA	7,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LIMÓM FRUTA	9,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANZANA FRUTA	35,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MELON FRUTA	25,9	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANDARINA FRUTA	29,8	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPAYA FRUTA	24,8	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		UCHUVA	5,4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PERA FRUTA	24,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
24/06/2023	07:40A:M	FRESA	7	159	11/1/2023	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUAYABA	20	160	11/1/2023	-7	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		LULO	20	162-147	11/1/2023	-7	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MARACUYA	20	163-148	11/1/2023	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	27	158-152	11/1/2023	-6	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		TOMATE DE ARBOL	20	164	11/1/2023	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		UVA	6	166	11/1/2023	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUZ ADRIANA SALAZAR_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _31419688_____ CARGO: ___COORDINADORA_____

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
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)
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)

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 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR COMUNITARIO LIMONAR_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUZ ADRIANA SALAZAR_____ OPERADOR: FUNDACIÓN 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	
27/05/2023	07:00A:M	ACEITE DE SOYA	20	15052023	15/05/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARROZ	73	6/01/1900	1/04/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	11,5	L-230130	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CANELA MOLIDA	0,4	24921	6/09/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CUCHUCO DE MAIZ	5,5	1101	1/11/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ESPAGUETTI	15	173H02:52	28/04/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FIDEOS PASTA	3,5	444H:00	3/11/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MIGA DE PAN	1,5	04-L107/03	5/06/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LENTEJA	9	65482403-93516210	24/03/2024-01/03/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MIEL	2,1	9433-0022023	23/03/2026-07/03/2026	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PANELA	2	L/5	1/06/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		OREGANO	0,375	L-110523	11/11/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	90	D-57	18/06/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	6	L30406/1521	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
27/05/2023	09:00A:M	CARNE DE CERDO	25,5	24/05/2023	16/06/2023	-1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES SOPA	2,1	24/05/2023	16/06/2023	-1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNES DE RES MOLIDA	25,5	23/05/2023	16/06/2023	-1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO	35	24/05/2023	16/06/2023	-1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MENUDO DE RES	3	23/05/2023	16/06/2023	-1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	35,5	24/05/2023	16/06/2023	-1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SOBREBARRIGA	55,5	23/05/2023	16/06/2023	-1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
26/05/2023	10:00A:M	CREMA DE LECHE	2,2	16045821	19/07/2023	2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HELADO DE CREMA	5,1	4640-5-5009-4	28/03/25-08/05/25	-18	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHE ENTERA LIQUIDA	247	122S1AB5-137S51B6-	31/07/2023-15/08/2023-	2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	12,5	139	18/06/2023	2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		YOGURT	5,25	133	2/07/2023	2	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/05/2023	06:00A:M	AGUACATE	29,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE	27,7	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	12,6	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	24,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	6,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ESPINACA	16,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		GUASCAS	2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		

		HABICHUELA	16,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHUGA	19	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	10,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEREJIL	1,3	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON ROJO	17,3	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO	71	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMILLO	0,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA	54,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA COMUN	121,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA CRIOLLA	40,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO VERDE	35,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO MADURO	22,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		BANANO FRUTA	19,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA FRUTA	8,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LIMÓM FRUTA	7,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANZANA FRUTA	13,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MELON FRUTA	20,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANDARINA FRUTA	23,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPAYA FRUTA	20,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		UCHUVA	4,8	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PERA FRUTA	45,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
27/05/2023	08:40A:M	FRESA	7	124	1/09/2023	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUAYABA	20	119	1/09/2023	-7	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		LULO	20	130	1/09/2023	-7	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MARACUYA	20	132	1/09/2023	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	27	131	1/09/2023	-6	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		TOMATE DE ARBOL	20	129	1/09/2023	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		UVA	6	97	1/08/2023	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUZ ADRIANA SALAZAR_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _31419688_____ CARGO: ___COORDINADORA_____

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

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

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 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR COMUNITARIO LIMONAR_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUZ ADRIANA SALAZAR_____ OPERADOR: FUNDACIÓN 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	
19/05/2023	08:00A:M	ACEITE DE SOYA	20	28042023	28/04/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARROZ	59	L18 N1	1/02/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE SECA	9	AUP1402	14/02/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AVENA MOLIDA	5,5	48216-10371	05/2024-09/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	10	L-230327-L230130-	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CEBADA PERLADA	5,5	L28145	28/04/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ESPAGUETTI PASTA	14,5	114H-434H-283H	17/03/2024-25/10/2023-	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FIDEOS PASTA	3,5	44-4H	3/11/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MAYONESA	2	22121503-	15/10/2023-17/12/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MIGA DE PAN	2	04-L107/03	5/06/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	5	30406/1521	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	180	d46	8/06/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/05/2023	08:30A:M	CARNE DE CERDO (LOMO)	25,5	15/05/2023	9/06/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES SOPA	2,8	16/05/2023	9/06/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNES DE RES CADERA	25,5	16/05/2023	9/06/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNES DE RES MOLIDA	56,2	16/05/2023	9/06/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MUSLO DE POLLO	34,8	17/05/2023	9/06/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
19/05/2023	04:00P:M	LECHE ENTERA	250	099S5GB2	8/07/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		100S7PB3-09/07/23-
		HELADO	5,1	S002-2/4640-5	07/05/2025-28/03/25	15°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CREMA DE LECHE	2,2	16045821	19/07/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		YOGURT	5,25	105-118	04/06/23-17/06/23	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
19/05/2023	06:00A:M	BANANO FRUTA	19	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA FRUTA	15,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PERA FRUTA	23	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LIMÓM FRUTA	3,7	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANDARINA FRUTA	24	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPAYA FRUTA	21	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AGUACATE	15,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	3,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		

		ARVEJA VERDE	16	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	7,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	22,6	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	6	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HABICHUELA	25	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHUGA	10,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	8	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEPINO COHOMBRO	13,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEREJIL	1,6	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON ROJO	3	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		REMOLACHA	16,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	58,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMILLO	0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA	46	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA COMUN	124	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO PINTON	44,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO VERDE	10	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		YUCA	30	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/05/2023	07:30A:M	FEIJOA	20	0123/0122	1/09/2023	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		FRESA	20	0081/0124	08/2023-09/2023	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUANABANA	20	0113/0127	1/09/2023	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUAYABA	20	119	1/09/2023	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	20	0117/0125	1/09/2023	-4	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUZ ADRIANA SALAZAR_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _31419688_____ CARGO: ___COORDINADORA_____

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

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

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 -
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR COMUNITARIO LIMONAR_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUZ ADRIANA SALAZAR_____ OPERADOR: FUNDACIÓN 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 CARACTERÍS		COLOR CARACTERÍSTI		ESTADO DEL						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
13/05/2023	07:00A:M	ACEITE DE SOYA	20,0	280423	28/04/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARROZ	85,0	18	1/02/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AVENA MOLIDA	5,5	10371	1/09/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	11,5	230327-912	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CANELA MOLIDA	0,4	24521	6/09/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CONCHITAS PASTA	5,5	49516:24	8/12/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CUCHUCO DE CEBADA PERLADA	5,5	9:12	11/02/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FECULA DE MAIZ	0,5	396	30/01/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FIDEOS PASTA	5,5	444H:00:29	3/11/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FRIJOL CARGAMANTO SECO	9,0	LS1223:36	12/01/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HARINA DE TRIGO	0,5	010323Q	1/01/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LECHE CONDENSADA	2,6	231025075	16/11/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MARGARINA	4,8	61603234	16/10/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MAYONESA	4,4	22121503	15/10/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	6,0	30406/1521	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ATUN EN LATA EN AGUA*1750GR	5,0	J3337C	1/11/2025	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ATUN EN LATA EN AGUA*175GR	131,0	228-22/A	16/08/2026	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	81,0	d46	8/06/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/05/2023	04:00P:M	CREMA DE LECHE	4,1	107/B/RM/S-	16/07/23-	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HELADO DE CREMA	10,3	4116-6	7/02/2025	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LECHE ENTERA LIQUIDA	307	119S7MB2	28/07/2023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	7,5	114	24/05/2023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		YOGURT	5,25	105	4/06/2023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
13/05/2023	09:00A:M	PAJARILLA O BAZO DE RES	14	9/05/2023	2/06/2023	2°	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	17	11/05/2023	3/06/2023	2°	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO	36,8	9/05/2023	31/05/2023	2°	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CADERA DE RES	25,5	9/05/2023	2/06/2023	2°	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		SOBREBARRIGA	27,5	11/05/2023	3/06/2023	2°	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CADERA DE RES SOPA	3,5	9/05/2023	2/06/2023	2°	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MUSLO DE POLLO	35	11/05/2023	3/06/2023	2°	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/05/2023	06:00A:M	BANANO FRUTA	22,6	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA FRUTA	22,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LIMÓM FRUTA	1,4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANZANA FRUTA	12,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANGO	25,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		

		MELON FRUTA	21,8	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		NARANJA FRUTA	10,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPAYA FRUTA	20,3	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		UVA ISABELLA	16,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AGUACATE	20,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	4,1	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X				
		ARVEJA VERDE	55,1	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CALABAZA Y/O CALABACIN	20,7	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	2,1	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	26,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	4,8	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ESPINACA	26,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HABICHUELA	38,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0,1	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHUGA	12,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	3,9	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEREJIL	3,6	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON ROJO	4,6	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	21,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMILLO	0,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA	66,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA COMUN	100,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA CRIOLLA	37,3	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO MADURO	43,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO VERDE	28,8	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
13/05/2023	07:30A:M	GUAYABA	19	119-116	1/09/2023	1°	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		LULO	19	084-120	09/23-08/23	1°	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MANGO	19	118-111	1/09/2023	1°	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MARACUYA	19	116-105	08/23-09/23	1°	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	19	109	1/09/2023	1°	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		TOMATE DE ARBOL	19	118	1/09/2023	1°	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUZ ADRIANA SALAZAR_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _31419688_____ CARGO: ___COORDINADORA_____

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
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 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR COMUNITARIO LIMONAR_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUZ ADRIANA SALAZAR_____ OPERADOR:_FUNDACIÓN 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		EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
6/05/2023	07:00A:M	ACEITE DE SOYA	20,0	28/04/2023	28/04/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARROZ	85,0	L18/FEB/24N1	18/02/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AVENA MOLIDA	5,5	03399-48216	07/24-05/24	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	11,5	L-230327-920-13	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CANELA MOLIDA	0,40	24921	6/09/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CONCHITAS PASTA	5,5	49-5	8/12/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CUCHUCO DE TRIGO	5,5	1645-LOJK22C-22C7295-110621	20/01/24-12/12/23-22/10/20-21/04/24	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FECULA DE MAIZ	2,0	L395-L396	25/01/24-30/01/24	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		GARBANZO	9,0	30DIC23L/09	30/12/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LECHE CONDENSADA	2,6	23085060	1/09/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MARGARINA	1,2	L6270123M2-L616032312	27/08/23-16/10/23	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	6,0	L21013/22331	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		UVA PASA DESHIDRATADA	2,0	2053-016	01/11/2024-14/04/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		OREGANO	0,2	24/02/2023	24/08/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	81,0	d46	8/06/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/05/2023	09:30a:m	CARNE DE CERDO	28	5/05/2023	25/05/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO	36,5	5/05/2023	25/05/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES SOPA	2,8	5/05/2023	25/05/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SOBREBARRIGA	45	5/05/2023	25/05/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	34,5	5/05/2023	25/05/2023	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
6/05/2023	04:00P:M	CREMA DE LECHE	3,8	L604-107/B/RHS	25/06/2023-16/07/23	4°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HELADO DE CREMA	10	4118-6/3585-5	07/02/25-26/11/24	-19	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LECHE ENTERA LIQUIDA	244	116s7ab5-100S7PB2-099S56B1	25/07/2023-09/07/2023-08/07/2023	3°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	20	104-108	14/05/2023-18/05/2023	3°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		

6/05/2023	06:00A:M	ACELGA HOJAS	23,4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AGUACATE	20,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	4,4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARRACACHA	12,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE	27,6	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CALABACIN Y/O CALABAZA	10,4	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	15,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	18,7	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	4,8	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HABICHUELA	30,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0,1	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHUGA	20,3	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	8,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEREJIL	1,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON ROJO	16,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	13,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMILLO	0,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA	60,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		BANANO FRUTA	36,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA FRUTA	19,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANDARINA FRUTA	24,3	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LIMÓM FRUTA	2,8	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANZANA FRUTA	29,6	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANGO FRUTA	25,3	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MELON FRUTA	21,1	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIÑA FRUTA	11,8	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA COMUN	131,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA CRIOLLA	26,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO MADURO	22,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO VERDE	10,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		YUCA	10,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
6/05/2023	08:15A:M	CURUBA	19	108	1/09/2023	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		FEIJOA	19	79	1/08/2023	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUANABANA	19	113	1/09/2023	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUAYABA	19	98-110	08/2023-09/2023	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MANGO	19	111-085	08/2023-09/2023	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	19	109	1/09/2023	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUZ ADRIANA SALAZAR_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _31419688_____ CARGO: ___COORDINADORA_____

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)
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 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: _COMEDOR COMUNITARIO LIMONAR_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUZ ADRIANA SALAZAR_____ OPERADOR: FUNDACIÓN 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 EMPAQ						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
29/04/2023	08:00A:M	ACEITE DE SOYA	10	280423	28/04/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARROZ	62	L20/FEB/24N1	20/02/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	9,5	230327/91	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CANELA MOLIDA	0,4	24921	6/09/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ESPAGUETTI	14,5	434H-1144-	26/10/23-	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LENTEJA	9	112	ago-23	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MIEL DE ABEJAS	2	9382-9433	10/01/26-	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MIGA DE PAN	1,5	04-L107/03	5/06/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PANELA	1,6	PB300123-	30/07/23-	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	5	21013/2051	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HUEVOS TIPO A	88	d46	6/06/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
29/04/2023	04:00P:M	CARNE DE RES SOPA	1,6	25/04/2023	19/05/2023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNES DE RES MOLIDA	27,5	25/04/2023	19/05/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MENUDO DE RES	3,5	25/04/2023	19/05/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE POLLO	35,5	26/04/2023	18/05/2023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PIERNA DE POLLO	34,5	26/04/2023	18/05/2023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SOBREBARRIGA	55	26/04/2023	18/05/2023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
28/04/2023	09:30A:M	CREMA DE LECHE	1,8	604C	25/06/2023	TA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HELADO DE CREMA	10	4118-6/3585-5	07/02/2023-	-14	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		LECHE ENTERA LIQUIDA	186	116s7ab5-	25/07/2023-	TA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE CREMA	12,5	104-108	14/05/2023-	2°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		YOGURT	5,25	105	4/06/2023	1°	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
29/04/2023	06:00A:M	BANANO FRUTA	19	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA FRUTA	7,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LIMÓM FRUTA	9	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANZANA FRUTA	34	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANDARINA	25,3	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MELON FRUTA	20	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPAYA FRUTA	20	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PERA FRUTA	21,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		UCHUVA FRUTA	5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		

		AGUACATE	29	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		AJO	3,3	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE	22,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA	12,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA COMUN	20,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	5,3	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ESPINACA	16,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		GUASCAS	2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HABICHUELA	8,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHUGA	29	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MAIZ COMUN DESGRANADO	19,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON ROJO	17,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO Y/O MILANO	49,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMILLO	0,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA	38	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA COMUN	101.5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA CRIOLLA	40,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO MADURO	22,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO VERDE	13,0	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
29/04/2023	09:30A:M	FRESA	7	81	1/08/2023	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUAYABA	19	66	6/07/2023	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		LULO	19	84	1/08/2023	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MARACUYA	19	80	1/08/2023	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	7	73	1/07/2023	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MANGO	19	90	1/08/2023	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		UVA	5	97	1/08/2023	-8	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUZ ADRIANA SALAZAR_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _31419688_____ 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
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
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 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO LIMONAR COORDINADOR O RESPONSABLE: LUZ ADRIANA SALAZAR OPERADOR: FUNDACIÓN 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 CARACTERÍ		COLOR CARACTERÍSTI		ESTADO DEL						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMP	SI	NO	
20/04/2023	06:30A	ACEITE DE	22	S3LS22	14/02/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AJI MOLIDO	0,1	6-may	1/06/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARROZ BLANCO	96	L20/FEB/24N1	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE	9,5	12328-52289	09/2024-06/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AVENA MOLIDA	6	48216	1/05/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		AZUCAR	15	230130-	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CEBADA	6	10/04/2023	10/04/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		ESPAGUETTI	16	434H-463H	23/10/2023-	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FIDEOS PASTAS	9,5	44	3/11/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		FRIJOL	9,5	LS1223:36	12/01/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MAYONESA	2	22120702	8/10/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MIEL DE	2	9382	10/01/2026	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		MIGA DE PAN	3	04-L107/03	5/06/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		OREGANO	0,2	240223	24/08/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PIMIENTA	0,1	902	1/09/2024	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SAL DE MESA	5	21013/2091	NA	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		HUEVOS	193	D67	12/05/2023	NA	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
20/04/2023	09:30A	CARNE DE	30	16/04/2023	10/05/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES	27,5	17/04/2023	10/05/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES	60	17/04/2023	10/05/2023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		CARNE DE RES	4	17/04/2023	10/05/2023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PECHUGA DE	37,5	18/04/2023	10/05/2023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		PIERNA DE	35	18/04/2023	10/05/2023	1	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
		SOBREBARRIGA	27,5	17/04/2023	10/05/2023	2	JULCAR SAS	X		X		X		X		X		
21/04/2023	09:30A	CREMA DE	2,7	604C	25/06/2023	2°	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HELADO CREMA	10	3585-5/4118-6	26/11/2024-	2°	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LECHE ENTERA	270	100S7PB2	9/07/2023	2°	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		QUESO DOBLE	15	104	14/05/2023	2°	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		YOGURT	7	105	4/06/2023	2°	AGESCOM	X		X		X		X		X		
22/04/2023	06:30A	AGUACATE	39,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		

		AJO	4,7	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE	23,6	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA	7,7	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CEBOLLA	27,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		CILANTRO	7,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ESPINACA	9	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		HABICHUELA	36,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LAUREL	0,2	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEPINO	14,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PEREJIL	2,8	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PIMENTON	7,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		REMOLACHA	17,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMATE	80	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		TOMILLO	0,3	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA	78	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPA COMUN	145,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO	72	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PLATANO	11	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		YUCA	32,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		BANANO	20	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		FRESA	42	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		LIMÓN	6,6	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		MANZANA	39,5	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
		PAPAYA	44	NA	NA	NA	AGESCOM	X		X		X		X		X		
20/04/2023	12:00P	FEIJOA	21	79	1/08/2023	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		FRESA	21	81	1/08/2023	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUANABANA	21	71	1/07/2023	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		GUAYABA	21	66	1/07/2023	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		LULO	21	84	1/08/2023	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MARACUYA	21	74	1/07/2023	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		
		MORA	21	85	1/08/2023	-9	HORTIPULPAS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUZ ADRIANA SALAZAR_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _31419688_____ CARGO: ___COORDINADORA_____

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.
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
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
Responsable del diligenciamiento: nombres 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 VERIFICACIÓN TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-232 Versión: 1 Fecha: Memo INT Página: 1 de 1

LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR

SERVICIO SOCIAL: COMEDORES

UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR LIMONAR

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	NÚMERO 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		
1/04/2024	06:00 A:M	L1829	MAKRO	ABARROTES	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
1/04/2024	06:30 A:M	552	AGESCOM	FRUVER	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
1/04/2024	07:30 A:M	L1830	CARNES EL TRIUNFO	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
1/04/2024	07:30 A:M	L1830	POLLO MAC	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
1/04/2024	08:00 A:M	L1831	EL MORTIÑO	LACTEOS	LJT625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1122651415	21/11/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
6/04/2024	06:00 A:M	L1838	MAKRO	ABARROTES	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
6/04/2024	06:30 A:M	558	AGESCOM	FRUVER	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
6/04/2024	07:30 A:M	L1839	CARNES EL TRIUNFO	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
6/04/2024	07:30 A:M	L1839	POLLO MAC	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
6/04/2024	7:45 a. m.	581	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CASTAÑEDA	79562092	20/03/2024	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
6/04/2024	08:00 A:M	L1840	EL MORTIÑO	LACTEOS	LJT625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1122651415	21/11/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
13/04/2024	06:00 A:M	L1842	MAKRO	ABARROTES	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
13/04/2024	06:30 A:M	560	AGESCOM	FRUVER	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
13/04/2024	07:30 A:M	L1843	CARNES EL TRIUNFO	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
13/04/2024	07:30 A:M	L1843	POLLO MAC	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
13/04/2024	07:45 A:M	631	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CASTAÑEDA	79562092	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
13/04/2024	08:00 A:M	L1844	EL MORTIÑO	LACTEOS	LJT625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1122651415	21/11/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
20/04/2024	06:00 A:M	L1773	MAKRO	ABARROTES	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
20/04/2024	06:30 A:M	533	AGESCOM	FRUVER	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
20/04/2024	07:30 A:M	L1774	CARNES EL TRIUNFO	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
20/04/2024	07:30 A:M	L1774	POLLO MAC	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
20/04/2024	07:45 A:M	333	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CASTAÑEDA	79562092	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
20/04/2024	08:00 A:M	L1775	EL MORTIÑO	LACTEOS	LJT625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1122651415	21/11/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
27/04/2024	06:00 A:M	L1863	MAKRO	ABARROTES	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
27/04/2024	06:30 A:M	567	AGESCOM	FRUVER	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
27/04/2024	07:30 A:M	L1864	CARNES EL TRIUNFO	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
27/04/2024	07:30 A:M	L1864	POLLO MAC	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
27/04/2024	08:00 A:M	L1865	EL MORTIÑO	LACTEOS	JKV731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1122651415	21/11/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	

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 proveedor 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.
Número de documento de quien entrega los alimentos: escriba el número de documento en letra legíble de la persona que realizó la entrega de alimentos a la unidad operativa.
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 v
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 Página: 1 de 1

LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR

SERVICIO SOCIAL: COMEDORES

UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR LIMONAR

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	NÚMERO 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		
2/03/2024	06:00 A:M	L1794	MAKRO	ABARROTES	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
2/03/2024	06:30 A:M	541	AGESCOM	FRUVER	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
2/03/2024	07:30 A:M	L1795	CARNES EL TRIUNFO	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
2/03/2024	07:30 A:M	L1795	POLLO MAC	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
2/03/2024	08:00 A:M	L1796	EL MORTIÑO	LACTEOS	LJT625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1122651415	21/11/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
2/03/2024	08:30 A:M	381	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CASTAÑEDA	79562092	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
9/03/2024	06:00 A:M	L1800	MAKRO	ABARROTES	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
9/03/2024	06:30 A:M	543	AGESCOM	FRUVER	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
9/03/2024	07:30 A:M	L1801	CARNES EL TRIUNFO	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
9/03/2024	07:30 A:M	L1801	POLLO MAC	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
9/03/2024	7:45 a. m.	433	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CASTAÑEDA	79562092	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
9/03/2024	08:00 A:M	L1802	EL MORTIÑO	LACTEOS	LJT625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1122651415	21/11/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
16/03/2024	06:00 A:M	L18008	MAKRO	ABARROTES	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
16/03/2024	06:30 A:M	546	AGESCOM	FRUVER	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
16/03/2024	07:30 A:M	L1809	CARNES EL TRIUNFO	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
16/03/2024	07:30 A:M	L1809	POLLO MAC	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
16/03/2024	07:45 A:M	481	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CASTAÑEDA	79562092	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
16/03/2024	08:00 A:M	L1810	EL MORTIÑO	LACTEOS	LJT625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1122651415	21/11/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
23/03/2024	06:00 A:M	L1823	MAKRO	ABARROTES	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
23/03/2024	06:30 A:M	551	AGESCOM	FRUVER	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
23/03/2024	07:30 A:M	L1824	CARNES EL TRIUNFO	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
23/03/2024	07:30 A:M	L1824	POLLO MAC	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
23/03/2024	07:45 A:M	530	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CASTAÑEDA	79562092	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	

23/03/2024	08:00 A:M	L1825	EL MORTIÑO	LACTEOS	LJT625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1122651415	21/11/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	

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 proveedor 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.

Número de documento de quien entrega los alimentos: escriba el número de documento en letra legíble de la persona que realizó la entrega de alimentos a la unidad operativa.

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 v

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 Página: 1 de 1

LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR

SERVICIO SOCIAL: COMEDORES

UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR LIMONAR

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	NÚMERO 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	06:00 A:M	L1755	MAKRO	ABARROTES	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
3/02/2024	06:30 A:M	527	AGESCOM	FRUVER	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
3/02/2024	07:30 A:M	L1756	CARNES EL TRIUNFO	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
3/02/2024	07:30 A:M	L1756	POLLO MAC	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
3/02/2024	08:00 A:M	L1757	EL MORTIÑO	LACTEOS	JKV731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1122651415	21/11/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
3/02/2024	08:30 A:M	180	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CASTAÑEDA	79562092	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
10/02/2024	06:00 A:M	L1764	MAKRO	ABARROTES	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
10/02/2024	06:30 A:M	530	AGESCOM	FRUVER	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
10/02/2024	07:30 A:M	L1765	CARNES EL TRIUNFO	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
10/02/2024	07:30 A:M	L1765	POLLO MAC	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
10/02/2024	7:45 a. m.	229	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CASTAÑEDA	79562092	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
10/02/2024	08:00 A:M	L1766	EL MORTIÑO	LACTEOS	LJT625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1122651415	21/11/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
17/02/2024	06:00 A:M	L1780	MAKRO	ABARROTES	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
17/02/2024	06:30 A:M	532	AGESCOM	FRUVER	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
17/02/2024	07:30 A:M	L1781	CARNES EL TRIUNFO	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
17/02/2024	07:30 A:M	L1781	POLLO MAC	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
17/02/2024	07:45 A:M	281	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CASTAÑEDA	79562092	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
17/02/2024	08:00 A:M	L1782	EL MORTIÑO	LACTEOS	LJT625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1122651415	21/11/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
24/02/2024	06:00 A:M	L1773	MAKRO	ABARROTES	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
24/02/2024	06:30 A:M	533	AGESCOM	FRUVER	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
24/02/2024	07:30 A:M	L1774	CARNES EL TRIUNFO	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
24/02/2024	07:30 A:M	L1774	POLLO MAC	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
24/02/2024	07:45 A:M	333	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CASTAÑEDA	79562092	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	

24/02/2024	08:00 A:M	L1775	EL MORTIÑO	LACTEOS	LJT625	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1122651415	21/11/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	

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 proveedor 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.

Número de documento de quien entrega los alimentos: escriba el número de documento en letra legíble de la persona que realizó la entrega de alimentos a la unidad operativa.

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 v

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 20190043566 - Página: 1 de 1

LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR

SERVICIO SOCIAL: COMEDORES

UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR LIMONAR

AÑO: 2024

FECHA	HORA DE LLEGADA	NÚMERO DE FACTURA	NOMBRE PROVEEDOR	GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO	PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR	NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	NÚMERO 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		
29/12/2023	06:00 A:M	L1709	MAKRO	ABARROTES	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
29/12/2023	06:30 A:M	510	AGESCOM	FRUVER	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
30/12/2023	07:30 A:M	L1710	CARNES EL TRIUNFO	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
30/12/2023	07:30 A:M	L1710	POLLO MAC	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
30/12/2023	08:00 A:M	L1711	EL MORTIÑO	LACTEOS	JKV731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1122651415	21/11/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
30/12/2023	08:30 A:M	3051	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CASTAÑEDA	79562092	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
5/01/2024	06:00 A:M	L1650	MAKRO	ABARROTES	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
5/01/2024	06:15 A:M	501	AGESCOM	FRUVER	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
6/01/2024	07:30 A:M	L1713	CARNES EL TRIUNFO	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
6/01/2024	07:30 A:M	L1713	POLLO MAC	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
6/01/2024	7:45 a. m.	2899	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CASTAÑEDA	79562092	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
6/01/2024	08:00 A:M	L1714	EL MORTIÑO	LACTEOS	JKV731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1122651415	21/11/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
13/01/2024	06:00 A:M	L1724	MAKRO	ABARROTES	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
13/01/2024	06:30 A:M	515	AGESCOM	FRUVER	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
13/01/2024	07:30 A:M	L1725	CARNES EL TRIUNFO	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
13/01/2024	07:30 A:M	L1725	POLLO MAC	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
13/01/2024	07:45 A:M	34	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CASTAÑEDA	79562092	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
13/01/2024	08:00 A:M	L1726	EL MORTIÑO	LACTEOS	JKV731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1122651415	21/11/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
20/01/2024	06:00 A:M	L1737	MAKRO	ABARROTES	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
20/01/2024	06:30 A:M	519	AGESCOM	FRUVER	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
20/01/2024	07:30 A:M	L1738	CARNES EL TRIUNFO	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
20/01/2024	07:30 A:M	L1738	POLLO MAC	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
20/01/2024	07:45 A:M	80	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CASTAÑEDA	79562092	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
20/01/2024	08:00 A:M	L1739	EL MORTIÑO	LACTEOS	JKV731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1122651415	21/11/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
27/01/2024	06:00 A:M	L1748	MAKRO	ABARROTES	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
27/01/2024	06:30 A:M	521	AGESCOM	FRUVER	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
27/01/2024	07:30 A:M	L1749	CARNES EL TRIUNFO	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
27/01/2024	07:30 A:M	L1749	POLLO MAC	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
27/01/2024	07:45 A:M	131	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CASTAÑEDA	79562092	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
27/01/2024	08:00 A:M	L1750	EL MORTIÑO	LACTEOS	JKV731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1122651415	21/11/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	

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 proveedor 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.

Número de documento de quien entrega los alimentos: escriba el número de documento en letra legible de la persona que realizó la entrega de alimentos a la unidad operativa.

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 20190043566 - Página: 1 de 1

LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR

SERVICIO SOCIAL: COMEDORES

UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR LIMONAR

AÑO: 2023

FECHA	HORA DE LLEGADA	NÚMERO DE FACTURA	NOMBRE PROVEEDOR	GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO	PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR	NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	NÚMERO 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		
2/12/2023	06:30 A:M	L1640	MAKRO	ABARROTES	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
2/12/2023	06:30 A:M	499	AGESCOM	FRUVER	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
2/12/2023	07:30 A:M	L1641	CARNES EL TRIUNFO	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
2/12/2023	07:30 A:M	L1641	POLLO MAC	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
2/12/2023	07:45 A:M	2855	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CASTAÑEDA	79562092	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
2/12/2023	08:00 A:M	L1642	EL MORTIÑO	LACTEOS	JKV731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1122651415	9/01/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
9/12/2023	06:00 A:M	L1650	MAKRO	ABARROTES	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
9/12/2023	06:15 A:M	501	AGESCOM	FRUVER	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
9/12/2023	07:15 A:M	L1651	CARNES EL TRIUNFO	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
9/12/2023	07:30 A:M	L1651	POLLO MAC	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
9/12/2023	7:45 a. m.	2899	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CASTAÑEDA	79562092	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
16/12/2023	06:30 A:M	L1660	MAKRO	ABARROTES	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
16/12/2023	06:30 A:M	505	AGESCOM	FRUVER	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
16/12/2023	07:30 A:M	L1661	CARNES EL TRIUNFO	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
16/12/2023	07:30 A:M	L1661	POLLO MAC	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
16/12/2023	07:45 A:M	2958	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CASTAÑEDA	79562092	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
16/12/2023	08:00 A:M	L1662	EL MORTIÑO	LACTEOS	JKV731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1122651415	9/01/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
22/12/2023	06:30 A:M	L1666	MAKRO	ABARROTES	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
22/12/2023	06:30 A:M	507	AGESCOM	FRUVER	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
22/12/2023	08:00 A:M	L1668	EL MORTIÑO	LACTEOS	JKV731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1122651415	9/01/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
23/12/2023	07:30 A:M	L1667	CARNES EL TRIUNFO	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
23/12/2023	07:30 A:M	L1667	POLLO MAC	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
23/12/2023	07:45 A:M	3003	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CASTAÑEDA	79562092	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	

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 proveedor 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.

Número de documento de quien entrega los alimentos: escriba el número de documento en letra legíble de la persona que realizó la entrega de alimentos a la unidad operativa.

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 20190043566 - Página: 1 de 1

LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR

SERVICIO SOCIAL: COMEDORES

UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR LIMONAR

AÑO: 2023

FECHA	HORA DE LLEGADA	NÚMERO DE FACTURA	NOMBRE PROVEEDOR	GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO	PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR	NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	NÚMERO 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		
4/11/2023	06:30 A:M	484	AGESCOM	FRUVER	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
4/11/2023	06:00 A:M	L1600	MAKRO	ABARROTES	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
4/11/2023	08:00 A:M	L1602	EL MORTILLO	LACTEOS	JKV731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1122651415	9/01/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
4/11/2023	08:30 A:M	L1601	CARNES EL TRIUNFO	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
4/11/2023	08:00 A:M	2654	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CASTAÑEDA	79562092	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
4/11/2023	08:30 A:M	L1601	POLLO MAC	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
10/11/2023	06:00 A:M	489	AGESCOM	FRUVER	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
10/11/2023	06:30 A:M	L1612	MAKRO	ABARROTES	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
11/11/2023	09:30 A:M	L1614	EL MORTILLO	LACTEOS	JKV731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1122651415	9/01/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
11/11/2023	08:30 A:M	L1613	CARNES EL TRIUNFO	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
11/11/2023	08:40 A:M	2714	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CASTAÑEDA	79562092	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
11/11/2023	8:30 A:M	L1613	POLLO MAC	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
18/11/2023	06:30 A:M	L1620	AGESCOM	FRUVER	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
18/11/2023	06:30 A:M	L1620	MAKRO	ABARROTES	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
18/11/2023	08:30 A:M	L1619	CARNES EL TRIUNFO	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
18/11/2023	08:30 A:M	L1619	POLLO MAC	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
18/11/2023	08:40 A:M	2765	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CASTAÑEDA	79562092	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
18/11/2023	09:00 A:M	L1620	EL MORTILLO	LACTEOS	JKV731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1122651415	9/01/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
25/11/2023	06:00 A:M	495	AGESCOM	FRUVER	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
25/11/2023	06:00 A:M	L1624	MAKRO	ABARROTES	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
25/11/2023	08:00 A:M	L1625	CARNES EL TRIUNFO	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
25/11/2023	08:00 A:M	L1625	POLLO MAC	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
25/11/2023	08:30 A:M	2804	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CASTAÑEDA	79562092	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
25/11/2023	09:00 A:M	L1626	EL MORTILLO	LACTEOS	JKV731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1122651415	9/01/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	

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 proveedor 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.

Número de documento de quien entrega los alimentos: escriba el número de documento en letra legíble de la persona que realizó la entrega de alimentos a la unidad operativa.

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. 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-222 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - Página: 1 de 1

LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES

UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR LIMONAR AÑO: 2023

FECHA	HORA DE LLEGADA	NÚMERO DE FACTURA	NOMBRE PROVEEDOR	GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO	PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR	NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	NÚMERO 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		
7/10/2023	06:00 A:M	475	AGESCOM	FRUVER	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
7/10/2023	06:30 A:M	L1574	JULCAR SAS	ABARROTES	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
7/10/2023	07:00 A:M	L1575	JULCAR SAS	LACTEOS	JKV731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1122651415	9/01/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
7/10/2023	07:30 A:M	L1576	JULCAR SAS	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
7/10/2023	08:00 A:M	2464	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CASTAÑEDA	79562092	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
7/10/2023	07:30 A:M	L1576	JULCAR SAS	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
13/10/2023	06:00 A:M	478	AGESCOM	FRUVER	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
13/10/2023	06:30 A:M	L1582	JULCAR SAS	ABARROTES	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
14/10/2023	07:00 A:M	L1584	JULCAR SAS	LACTEOS	JKV731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1122651415	9/01/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
14/10/2023	07:30 A:M	L1583	JULCAR SAS	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
14/10/2023	08:00 A:M	2498	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CASTAÑEDA	79562092	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
14/10/2023	07:30 A:M	L1583	JULCAR SAS	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
21/10/2023	06:00 A:M	L1582	JULCAR SAS	ABARROTES	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
21/10/2023	07:30 A:M	L1584	JULCAR SAS	LACTEOS	JKV731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1122651415	9/01/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
21/10/2023	08:00 A:M	L1583	JULCAR SAS	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
21/10/2023	08:00 A:M	2559	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CASTAÑEDA	79562092	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
21/10/2023	08:00 A:M	L1583	JULCAR SAS	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
23/10/2023	06:00 A:M	478	AGESCOM	FRUVER	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
27/10/2023	06:00 A:M	481	AGESCOM	FRUVER	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
27/10/2023	08:30 A:M	L1592	JULCAR SAS	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
27/10/2023	08:30 A:M	L1592	JULCAR SAS	CARNES, POLLO, VISCERAS	LCN778	REYES ALBERTO ARDILA MORA	1076201096	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
27/10/2023	8:00 a. m.	2600	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CASTAÑEDA	79562092	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
28/10/2023	06:00 A:M	L1591	JULCAR SAS	ABARROTES	TFT937	EDGAR FERNANDO MORA MORA	1023865653	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
28/10/2023	09:00 A:M	L1593	JULCAR SAS	LACTEOS	JKV731	JONATHAN ALFONSO PLAZAS	1122651415	9/01/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	

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 proveedor 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.

Número de documento de quien entrega los alimentos: escriba el número de documento en letra legible de la persona que realizó la entrega de alimentos a la unidad operativa.

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. 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-222 Versión: 1 Fecha: Memo INT 20190435[illegible] Página: 1 de 1

LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES

UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR LIMONAR AÑO: 2023

FECHA	HORA DE LLEGADA	NÚMERO DE FACTURA	NOMBRE PROVEEDOR	GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO	PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR	NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	NÚMERO 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		
2/09/2023	06:00 A:M	461	AGESCOM	FRUVER	LUN514	YAZMIN ALICIA PULIDO E	79185200	9/05/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
2/09/2023	06:30 A:M	L1528	JULCAR SAS	ABARROTES	EXX450	ANDRES FELIPE RAMIREZ C	1022967235	4/11/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
2/09/2023	07:00 A:M	L1530	JULCAR SAS	LACTEOS	TLM875	TRANSPORTES LA GRAN DINASTI	901338057	18/11/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
2/09/2023	07:30 A:M	L1529	JULCAR SAS	CARNICOS	LCN778	ONIO GUTIERREZ (NATURALIS FR	900506193-0	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
2/09/2023	08:00 A:M	2203	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CANTOR	860034313-7	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
2/09/2023	07:30 A:M	L1529	JULCAR SAS	CARNICOS	LCN778	ONIO GUTIERREZ (NATURALIS FR	900506193-0	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
9/09/2023	06:00 A:M	L1540	JULCAR SAS	ABARROTES	EXX450	ANDRES FELIPE RAMIREZ C	1022967235	4/11/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
9/09/2023	07:00 A:M	L15342	JULCAR SAS	LACTEOS	TLM875	TRANSPORTES LA GRAN DINASTI	901338057	18/11/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
9/09/2023	08:30 A:M	L1541	JULCAR SAS	CARNICOS	LCN778	ONIO GUTIERREZ (NATURALIS FR	900506193-0	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
9/09/2023	7:00 A:M	2256	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CANTOR	860034313-7	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
9/09/2023	07:30 A:M	L1541	JULCAR SAS	CARNICOS	LCN778	ONIO GUTIERREZ (NATURALIS FR	900506193-0	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
11/09/2023	06:00 A:M	465	AGESCOM	FRUVER	LUN514	YAZMIN ALICIA PULIDO E	79185200	9/05/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
16/09/2023	6:00 a. m.	468	AGESCOM	FRUVER	LUN514	YAZMIN ALICIA PULIDO E	79185200	9/05/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
16/09/2023	06:30 A:M	L1550	JULCAR SAS	ABARROTES	EXX450	ANDRES FELIPE RAMIREZ C	1022967235	4/11/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
16/09/2023	07:30 A:M	L1552	JULCAR SAS	LACTEOS	TLM875	TRANSPORTES LA GRAN DINASTI	901338057	18/11/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
16/09/2023	09:00 A:M	L1551	JULCAR SAS	CARNICOS	LCN778	ONIO GUTIERREZ (NATURALIS FR	900506193-0	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
16/09/2023	08:00 A:M	2303	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CANTOR	860034313-7	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
16/09/2023	09:15 A:M	L1551	JULCAR SAS	POLLO	SKM-154	INGRY CATERIN GARZON PINILLA	1023865653	9/05/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
21/09/2023	4:00 P:M	2238	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CANTOR	860034313-7	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
23/09/2023	6:00 a. m.	470	AGESCOM	FRUVER	LUN514	YAZMIN ALICIA PULIDO E	79185200	9/05/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
23/09/2023	06:30 A:M	L1556	JULCAR SAS	ABARROTES	EXX450	ANDRES FELIPE RAMIREZ C	1022967235	4/11/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
23/09/2023	07:30 A:M	L1558	JULCAR SAS	LACTEOS	TLM875	TRANSPORTES LA GRAN DINASTI	901338057	18/11/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
23/09/2023	09:00 A:M	L1557	JULCAR SAS	CARNICOS	LCN778	ONIO GUTIERREZ (NATURALIS FR	900506193-0	4/09/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
23/09/2023	09:15 A:M	L1557	JULCAR SAS	POLLO	SKM-154	INGRY CATERIN GARZON PINILLA	1023865653	9/05/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	

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 proveedor 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.

Número de documento de quien entrega los alimentos: escriba el número de documento en letra legible de la persona que realizó la entrega de alimentos a la unidad operativa.

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 - Página: 1 de 1

LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR

SERVICIO SOCIAL: COMEDORES

UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR LIMONAR

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	NÚMERO 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		
8/08/2023	06:00 A:M	548	AGESCOM	FRUVER	JKO 945	HECTOR ULLOA	1002406925	9/09/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
5/08/2023	07:00 A:M	L1490	JULCAR SAS	ABARROTES	SZO976	CION REMA (JEISON MORENO R/	830500191-3	24/09/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
3/08/2023	07:30 A:M	L1491	JULCAR SAS	LACTEOS	LJT625	JONATAN ALFONSO PLAZAS P	1122651415	9/01/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
5/08/2023	08:00 A:M	L1489	JULCAR SAS	CARNICOS	SKM-154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082848	6/10/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
5/08/2023	09:00 A:M	2019	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CANTOR	1023881210	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
5/08/2023	08:00 A:M	L1489	JULCAR SAS	POLLO	LLU778	INGRY CATERIN GARZON PINILL	1022387522	5/09/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
12/08/2023	06:00 A:M	452	AGESCOM	FRUVER	JKO 945	HECTOR ULLOA	1002406925	9/09/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
12/08/2023	07:00 A:M	L1500	JULCAR SAS	ABARROTES	SZO976	CION REMA (JEISON MORENO R/	830500191-3	24/09/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
12/08/2023	07:30 A:M	L1503	JULCAR SAS	LACTEOS	LJT625	JONATAN ALFONSO PLAZAS P	1122651415	9/01/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
12/08/2023	08:00 A:M	L1502	JULCAR SAS	CARNICOS	SKM-154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082848	6/10/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
12/08/2023	09:00 A:M	2063	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CANTOR	1023881210	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
12/08/2023	08:00 A:M	L1502	JULCAR SAS	POLLO	LLU778	INGRY CATERIN GARZON PINILL	1022387522	5/09/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
18/08/2023	06:00 A:M	544	AGESCOM	FRUVER	JKO 945	HECTOR ULLOA	1002406925	9/09/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
19/08/2023	07:00 A:M	L1513	JULCAR SAS	ABARROTES	SZO976	CION REMA (JEISON MORENO R/	830500191-3	24/09/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
19/08/2023	07:30 A:M	L1515	JULCAR SAS	LACTEOS	LJT625	JONATAN ALFONSO PLAZAS P	1122651415	9/01/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
19/08/2023	08:00 A:M	L1514	JULCAR SAS	CARNICOS	SKM-154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082848	6/10/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
19/08/2023	09:00 A:M	2110	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CANTOR	1023881210	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
19/08/2023	08:00 A:M	L1514	JULCAR SAS	POLLO	LLU778	INGRY CATERIN GARZON PINILL	1022387522	5/09/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
26/08/2023	06:00 A:M	457	AGESCOM	FRUVER	JKO 945	HECTOR ULLOA	1002406925	9/09/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
26/08/2023	07:00 A:M	L1516	JULCAR SAS	ABARROTES	SZO976	CION REMA (JEISON MORENO R/	830500191-3	24/09/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
26/08/2023	07:30 A:M	L1518	JULCAR SAS	LACTEOS	LJT625	JONATAN ALFONSO PLAZAS P	1122651415	9/01/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
26/08/2023	08:00 A:M	L1517	JULCAR SAS	CARNICOS	SKM-154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	93082848	6/10/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
26/08/2023	09:00 A:M	2169	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CANTOR	1023881210	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
26/08/2023	08:00 A:M	L1517	JULCAR SAS	POLLO	LLU778	INGRY CATERIN GARZON PINILL	1022387522	5/09/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	

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 proveedor 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.
Número de documento de quien entrega los alimentos: escriba el número de documento en letra legible de la persona que realizó la entrega de alimentos a la unidad operativa.
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. 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-333 Versión: 1 Fecha: Memo INT 20190435[illegible] Página: 1 de 1

LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES

UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR LIMONAR AÑO: 2023

FECHA	HORA DE LLEGADA	NÚMERO DE FACTURA	NOMBRE PROVEEDOR	GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO	PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR	NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	NÚMERO 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		
1/07/2023	06:00 A:M	533	AGESCOM	FRUVER	JKO 945	HECTOR ULLOA	1002406925	9/09/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
1/07/2023	07:00 A:M	B1444	JULCAR SAS	ABARROTES	EXX450	JEISON MORENO RAMIREZ	80130741	1/09/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
1/07/2023	07:30 A:M	L1446	JULCAR SAS	LACTEOS	LJT625	JONATAN ALFONSO PLATAS	1122651415	15/07/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
1/07/2023	08:00 A:M	L1445	JULCAR SAS	CARNICOS	SKM-154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	6559756	6/10/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
1/07/2023	09:00 A:M	1810	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CANTOR	1023881210	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
7/07/2023	07:00 A:M	L1456	AGESCOM	FRUVER	JKO 945	HECTOR ULLOA	1002406925	9/09/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
7/07/2023	06:00 A:M	L1456	JULCAR SAS	ABARROTES	EXX450	JEISON MORENO RAMIREZ	80130741	1/09/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
7/07/2023	08:30 A:M	L1458	JULCAR SAS	LACTEOS	LJT625	JONATAN ALFONSO PLATAS	1122651415	15/07/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
8/07/2023	08:00 A:M	L1457	JULCAR SAS	CARNICOS	SKM-154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	6559756	6/10/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
8/07/2023	09:00 A:M	1859	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CANTOR	1023881210	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
15/07/2023	6:00 a. m.	540	AGESCOM	FRUVER	JKO 945	HECTOR ULLOA	1002406925	9/09/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
15/07/2023	7:00 a. m.	B1465	JULCAR SAS	ABARROTES	EXX450	JEISON MORENO RAMIREZ	80130741	1/09/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
15/07/2023	8:00 a. m.	B1467	JULCAR SAS	LACTEOS	JKV731	JONATAN ALFONSO PLAZAS	1122651415	9/01/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
15/07/2023	08:00 A:M	B1466	JULCAR SAS	CARNICOS	SKM-154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	6559756	6/10/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
15/07/2023	09:00 A:M	1894	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CANTOR	1023881210	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
22/07/2023	06:00 A:M	546	AGESCOM	FRUVER	JKO 945	HECTOR ULLOA	1002406925	9/09/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
22/07/2023	07:00 A:M	L1483	JULCAR SAS	ABARROTES	EXX450	JEISON MORENO RAMIREZ	80130741	1/09/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
22/07/2023	07:30 A:M	L1485	JULCAR SAS	LACTEOS	LJT625	JONATAN ALFONSO PLATAS	1122651415	15/07/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
22/07/2023	07:40 A:M	L1484	JULCAR SAS	CARNICOS	SKM-154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	6559756	6/10/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
22/07/2023	07:55 A:M	1929	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CANTOR	1023881210	1/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
29/07/2023	07:30 A:M	1972	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ810	JUAN CAMILO CANTOR	1023881211	2/04/2023	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
29/07/2023	07:45 A:M	I1484	JULCAR SAS	CARNICOS	SKM-154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	6559756	6/10/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
29/07/2023	06:00 A:M	546	AGESCOM	FRUVER	JKO 945	HECTOR ULLOA	1002406925	9/09/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
29/07/2023	07:00 A:M	L1483	JULCAR SAS	ABARROTES	EXX450	JEISON MORENO RAMIREZ	80130741	1/09/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	
29/07/2023	07:30 A:M	L1485	JULCAR SAS	LACTEOS	LJT625	JONATAN ALFONSO PLATAS	1122651415	15/07/2022	FAVORABLE	X		JOSE DOMINGO B	

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 proveedor 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.

Número de documento de quien entrega los alimentos: escriba el número de documento en letra legible de la persona que realizó la entrega de alimentos a la unidad operativa.

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 - Página: 1 de 1

LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR

SERVICIO SOCIAL: COMEDORES

UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR LIMONAR

AÑO: 2023

FECHA	HORA DE LLEGADA	NÚMERO DE FACTURA	NOMBRE PROVEEDOR	GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO	PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR	NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	NÚMERO 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		
3/06/2023	06:00A:M	R-522	AGESCOM	FRUVER	JKO 945	HECTOR ULLOA	1002406925	9/09/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
3/06/2023	07:00P:M	L-1407	JULCAR SAS	ABARROTES	TSW-931	EDWIN LIZARAZO BENAVIDES	41615672	7/07/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
3/06/2023	07:30A:M	L-1409	JULCAR SAS	LACTEOS	TTX-505	HUGO FERNANDO LATORRE	1075662944	6/07/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
3/06/2023	08:00A:M	L-1408	JULCAR SAS	CARNICOS	SKM-154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	6559756	6/10/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
3/06/2023	09:00A:M	R-1665	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CANTOR	1023881210	1/04/2023	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
8/06/2023	09:30A:M	L-1422	JULCAR SAS	LACTEOS	TTX-505	HUGO FERNANDO LATORRE	1075662944	6/07/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
10/06/2023	06:00A:M	R-526	AGESCOM	FRUVER	JKO 945	HECTOR ULLOA	1002406925	9/09/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
10/06/2023	07:00P:M	L-1420	JULCAR SAS	ABARROTES	TSW-931	EDWIN LIZARAZO BENAVIDES	41615672	7/07/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
10/06/2023	08:30A:M	L-1421	JULCAR SAS	CARNICOS	SKM-154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	6559756	6/10/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
10/06/2023	09:00A:M	R-1702	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CANTOR	1023881210	1/04/2023	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
17/06/2023	06:00A:M	R-529	AGESCOM	FRUVER	JKO 945	HECTOR ULLOA	1002406925	9/09/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
17/06/2023	07:30A:M	R-1754	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CANTOR	1023881210	1/04/2023	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
17/06/2023	08:00A:M	L-1429	JULCAR SAS	ABARROTES	TSW-931	EDWIN LIZARAZO BENAVIDES	41615672	7/07/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
17/06/2023	08:30A:M	L-1430	JULCAR SAS	CARNICOS	SKM-154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	6559756	6/10/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
17/06/2023	04:00P:M	L-1431	JULCAR SAS	LACTEOS	TTX-505	HUGO FERNANDO LATORRE	1075662944	6/07/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
24/06/2023	06:00A:M	R-528	AGESCOM	FRUVER	JKO 945	HECTOR ULLOA	1002406925	9/09/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
24/06/2023	07:40A:M	R-1771	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CANTOR	1023881210	1/04/2023	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
24/06/2023	07:00A:M	L-1439	JULCAR SAS	ABARROTES	TSW-931	EDWIN LIZARAZO BENAVIDES	41615672	7/07/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
24/06/2023	10:00A:M	L-1440	JULCAR SAS	CARNICOS	SKM-154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	6559756	6/10/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
24/06/2023	09:00A:M	L-1441	JULCAR SAS	LACTEOS	TTX-505	HUGO FERNANDO LATORRE	1075662944	6/07/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	

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 proveedor 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.

Número de documento de quien entrega los alimentos: escriba el número de documento en letra legíble de la persona que realizó la entrega de alimentos a la unidad operativa.

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: COMEDORES

UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR LIMONAR AÑO: 2023

FECHA	HORA DE LLEGADA	NÚMERO DE FACTURA	NOMBRE PROVEEDOR	GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO	PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR	NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	NÚMERO 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		
6-may	06:00A:M	R-510	AGESCOM	FRUVER	JKO 945	HECTOR ULLOA	1002406925	9/09/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
6-may	07:00a:m	B-1374	JULCAR SAS	ABARROTES	TSW-931	EDWIN LIZARAZO BENAVIDES	41615672	7/07/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
6-may	09:30A:M	B-1375	JULCAR SAS	CARNICOS	SKM-154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	6559756	6/10/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
6-may	09:30A:M	B-1376	JULCAR SAS	LACTEOS	TTX-505	HUGO FERNANDO LATORRE	1075662944	6/07/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
6-may	08:15P:M	R-1521	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CANTOR	1023881210	1/04/2023	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
13-may	06:00A:M	R-512	AGESCOM	FRUVER	JKO 945	HECTOR ULLOA	1002406925	9/09/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
13-may	07:00A:M	L-1380	JULCAR SAS	ABARROTES	TSW-931	EDWIN LIZARAZO BENAVIDES	41615672	7/07/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
13-may	09:00A:M	L-1381	JULCAR SAS	CARNICOS	SKM-154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	6559756	6/10/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
13-may	04:00P:M	L-1382	JULCAR SAS	LACTEOS	TTX-505	HUGO FERNANDO LATORRE	1075662944	6/07/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
13-may	07:30A:M	R-1557	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CANTOR	1023881210	1/04/2023	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
19-may	06:00A:M	R-515	AGESCOM	FRUVER	JKO 945	HECTOR ULLOA	1002406925	9/09/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
19-may	08:00A:M	L-1389	JULCAR SAS	ABARROTES	TSW-931	EDWIN LIZARAZO BENAVIDES	41615672	7/07/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
19-may	04:00P:M	L-1391	JULCAR SAS	LACTEOS	TTX-505	HUGO FERNANDO LATORRE	1075662944	6/07/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
20-may	07:30A:M	R-1590	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CANTOR	1023881210	1/04/2023	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
20-may	08:30A:M	L-1390	JULCAR SAS	CARNICOS	SKM-154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	6559756	6/10/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
26-may	10:00a:m	L-1400	JULCAR SAS	LACTEOS	TTX-505	HUGO FERNANDO LATORRE	1075662944	6/07/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
27-may	06:00A:M	R-519	AGESCOM	FRUVER	JKO 945	HECTOR ULLOA	1002406925	9/09/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
27-may	07:00A:M	L-1398	JULCAR SAS	ABARROTES	TSW-931	EDWIN LIZARAZO BENAVIDES	41615672	7/07/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
27-may	08:40A:M	R-1624	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CANTOR	1023881210	1/04/2023	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
27-may	09:00A:M	L-1399	JULCAR SAS	CARNICOS	SKM-154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	6559756	6/10/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	

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 proveedor 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.

Número de documento de quien entrega los alimentos: escriba el número de documento en letra legíble de la persona que realizó la entrega de alimentos a la unidad operativa.

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.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR.PSS-232
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	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

LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES

UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR LIMONAR AÑO: 2023

FECHA	HORA DE LLEGADA	NÚMERO DE FACTURA	NOMBRE PROVEEDOR	GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO	PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR	NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	NÚMERO 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		
22-abr	06:30A.M	R-502	AGESCOM	FRUVER	JKO 945	HECTOR ULLOA	1002406925	9/09/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
20-abr	06:30a.m	L-1356	JULCAR SAS	ABARROTES	TSW-931	EDWIN LIZARAZO BENAVIDES	41615672	7/07/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
20-abr	09:30A.M	L-1357	JULCAR SAS	CARNICOS	SKM-154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	6559756	6/10/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
21-abr	09:30A.M	L-1358	JULCAR SAS	LACTEOS	TTX-505	HUGO FERNANDO LATORRE	1075662944	6/07/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
20-abr	12:00P.M	R-1358	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CANTOR	1023881210	1/04/2023	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
28-abr	09:30A.M	L-1367	JULCAR SAS	LACTEOS	TTX-505	HUGO FERNANDO LATORRE	1075662944	6/07/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
29-abr	06:00A.M	R-506	AGESCOM	FRUVER	JKO 945	HECTOR ULLOA	1002406925	9/09/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
29-abr	08:00A.M	L-1365	JULCAR SAS	ABARROTES	TSW-931	EDWIN LIZARAZO BENAVIDES	41615672	7/07/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
29-abr	09:30A.M	R-1492	HORTYPULPAS	PULPAS	GZZ809	JUAN CAMILO CANTOR	1023881210	1/04/2023	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	
29-abr	04:00P.M	L-1366	JULCAR SAS	CARNICOS	SKM-154	JOSE CELEDONIO GUTIERREZ	6559756	6/10/2022	FAVORABLE	X		ADRIANA SALAZAR	

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 proveedor 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.

Número de documento de quien entrega los alimentos: escriba el número de documento en letra legible de la persona que realizó la entrega de alimentos a la unidad operativa.

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 CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR PROVEEDOR: JULCAR S.A.S

MES: ABRIL AÑO: 2024 COORDINADOR O RESPONSABLE JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN				PRIMERA SEMANA										SEGUNDA SEMANA										TERCERA SEMANA										CUARTA SEMANA										QUINTA SEMANA										SALDO MES
					SALDO MES 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 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 o escriba la cantidad						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	U			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						
HUEVO				X	0	95	0	0	0	0	0	95	0	0	88	0	0	0	0	88	0	0	0	84	0	0	0	174	0	87	0	0	87	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Grupo 1. Pollo																																																				
PECHUGA DE POLLO	X				0	32,8	0	0	0	32,8	0	0	0	0	31,8	0	0	0	31,8	0	0	0	0	15,1	0	0	0	15,1	0	0	0	0	29,6	29,6	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIERNA DE POLLO	X				0	34,2	0	34,2	0	0	0	0	0	0	34,2	34,2	0	0	0	0	0	0	0	65,6	0	0	32,8	0	32,8	0	0	0	29,6	0	0	0	29,6	0	0	0	0,0	29,6	0	29,6	0	0	0	0	0	0
MUSLO DE POLLO					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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 CERDO	X				0	29,3	29,3	0	0	0	0	0	0	0	29,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	26,9	0	0	26,9	0	0	0	0	0	26,9	26,9	0	0	0	0	0	0	0
CARNE DE RES SOPA	X				0	2,4	0,8	0	0	0	0,8	0,8	0	0	3,2	0,8	0,8	0	0,8	0,8	0	0	0	3,5	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,7	0,7	0	0	0	0	0	0	0
CARNES DE RES MOLIDA	X				0	29,3	0	0	0	0	0	29,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	53,8	0	26,9	0	0	26,9	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	14,2	0	0	0	14,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MENUDO DE RES	X				0	3,2	0	3,2	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	0	3,2	0	3,2	0	0	0	0	0	0
SOBREBARRIGA	X				0	58,6	0	0	29,3	0	29,3	0	0	0	58,6	0	0	29,3	0	29,3	0	0	0	28,1	28,1	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
CADERA DE RES	X				0	0	0	0	0	0	0		0	0	29,3	0	29,3	0	0	0	0	0	0	28,1	0	0	0	0	0	28,1	0	0	26,9	0	0	0	26,9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 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-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____ PROVEEDOR: JULCAR S.A.S

MES: ABRIL__ AÑO: ___2024_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: | JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)						SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								QUINTA 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						SALDO SEMANA ANTERIOR	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			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 4. Lacteos																																																	
CREMA DE LECHE						X	0,0	2	0	0	0	2	0	0	0	0	3,4	1,8	0	0	0	0	1,6	0	0	3,6	1,9	0	1,7	0	0	0	0	0	2	0	0	2	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
HELADO DE CREMA			X				0,0	5,4	0	5,4	0	0	0	0	0	0	5,4	0	0	0	0	0	5,4	0	0	10,8	0	5,4	0	5,4	0	0	0	0	5,2	0	0	0	0	5,2	0	0	0,0	5,2	0	5,2	0	0	0	0	0,0
LECHE ENTERA LIQUIDA				X			0,0	259	64	64	0	64	64	3	0	0	256	64	64	0	0	64	64	0	0	312	62	62	62	62	64	0	0	0	239	0	61,5	58,8	58,8	0,2	59	0	0,0	118	59	59	0	0	0	0	0	0,0
QUESO DOBLE CREMA			X				0,0	12,5	0	0	5,4	0	0	7,1	0	0,0	20,0	0	0	5,4	9	0	5,6	0	0,0	7,5	0	0	0	0	0	7,5	0	0,0	10,0	10	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
YOGURT						X	0,0	7	0	0	0	0	7	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5,2	0	0	5,2	0	0	0	0	0	5,2	0	5,2	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
QUESO CAMPESINO					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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 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 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____ PROVEEDOR: ____AGESCOM_____

MES: ABRIL AÑO: ___2024_____ COORDINADOR O RESPONSABLE JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)				SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA										SEGUNDA SEMANA										TERCERA SEMANA									
						CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	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
									DÍA CALENDARIO											DÍA CALENDARIO											DÍA CALENDARIO						
	1000 g	500 g	g	U					1	2	3	4	5	6	7					8	9	10	11	12	13	14					15	16	17	18	19	20	21
Grupo 6. Frutas																																			
BANANO FRUTA	X				-	20	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0	39,0	0	0	0	0	19,5	0	19,5	0	0	0,0	19,0	0	0	0,0	19	0	0	0	0	0
FRESA FRUTA	X				-	8	0	0	0	0	0	0	8	0	0	0	23,5	0	0	7	0	0,0	0	0	16,5	0	0,0	23,5	0	0	16,0	0	7,5	0	0	0	0
GRANADILLA FRUTA	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
LIMÓM FRUTA	X				-	9,5	0	0	1,3	2,1	2,6	0	2,8	0,4	0	0	3,0	0	0	0	1,3	0,8	0	0,9	0	0	0,0	1,5	0	0	0,0	1,3	0	0,2	0	0	0	0
MANZANA FRUTA	X				-	36,5	0	0	0	24,2	14,5	0	0	0	0	0	32,0	0	0	10,1	0	0,0	0	0	21,9	0	0,0	13,0	0	0	0,0	0	13	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
MELON FRUTA	X				-	23	0	0	0	0	0	0	0	23	0	0	23,0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0,0	22,0	0	0	0,0	0	0	0	22	0	0	0
NARANJA	X				-	34	0	0	0	0	0	34	0	0	0	0	34,0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0,0	10,5	0	0	0,0	0	10,5	0	0	0	0	0
PAPAYA FRUTA	X				-	23	0	0	0	0	23	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	0	0	0	0	0	0	0
PERA FRUTA	X				-	23	0	0	23	0	0	0	0		0	0	25,0	0	0	0	0	0,0	25	0	0	0	0,0	22,0	0	0	0,0	0	0	22	0	0	0	0
PIÑA FRUTA	X				-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11,0	0	0	6	0	0,0	0	5	0	0	0,0	0,0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0
UVA ISABELLA (CIRUELA)	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	0,0	0	16	0	0	0	0	0
UCHUVA	X				-	5	0	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	0	0	0	0
MANGO FRUTA	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
FRESA	X				8	0	0	0	0	0	0	0	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
FEIJOA	X				-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21,0	0	0	0	0	0,0	0	21	0	0	0,0	0,0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0
GUAYABA	X				21	0	0	0	0	0	0	21	0	0	0	0	21,0	0	0	0	0	0,0	21	0	0	0	0,0	20,0	0	0	0,0	0	0	20	0	0	0	0
GUANABANA	X				-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21,0	0	0	0	21	0,0	0	0	0	0	0,0	0,0	0	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	0,0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0
LULO	X				21	0	0	0	0	0	21	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0,0	20,0	0	0	0,0	0	0	0	20	0	0	0
MARACUYA	X				21	0	0	0	0	0	0	0	0	21	0	0	0,0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0,0	20,0	0	0	0,0	0	20	0	0	0	0	0
MANGO	X				-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21,0	0	0	0	0	21,0	0	0	0	0	0,0	20,0	0	0	0,0	0	0	0	20	0	0	0
MORA	X				28	0	0	0	0	21	0	0	7	0	0	0	21,0	0	0	0	0	0,0	0	0	21	0	0,0	20,0	0	0	0,0	20	0	0	0	0	0	0
TOMATE DE ARBOL	X				21	0	0	0	21	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0,0	20,0	0	0	20,0	0	0	0	0	0	0	0
UVA	X				6	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
PIÑA PULPA	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
CURUBA PULPA					-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21,0	0	0	21	0	0,0	0	0	0	0	0,0	0,0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA														QUINTA SEMANA														SALDO MES
		CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE											CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE											
					L	M	MC	J	V	S	D								L	M	MC	J	V	S	D				
					DÍA CALENDARIO														DÍA CALENDARIO											
					22	23	24	25	26	27	28								29	30										
Grupo 6. Frutas																													
BANANO FRUTA	0,0	18	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0,0	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	-
FRESA FRUTA	0,0	38	0	0	22,2	0	0	0	15,8	0	0	0,0	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	-
GRANADILLA FRUTA	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	-
LIMÓM FRUTA	0,0	5	0	0	1,2	0	0	1,2	1,3	1,3	0	0,0	4	0	0	1,5	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	-
MANZANA FRUTA	0,0	13	0	0	13	0	0	0	0	0	0	0,0	21	0	0	0	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	-
MANDARINA	0,0	0	0	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 FRUTA	0,0	0	0	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	0,0	22,5	0	0	0	0	0	0	0	22,5	0	0,0	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	-
PAPAYA FRUTA	0,0	20	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	-
PERA FRUTA	0,0	32	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0,0	23	0	0	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	-
PIÑA FRUTA	0,0	0	0	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 ISABELLA (CIRUELA)	0,0	0	0	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	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	-
MANGO FRUTA	0,0	0	0	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	0,0	19	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	-
FEIJOA	0,0	19	0	0	0	0	0	0	19	0	0	0,0	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	-
GUAYABA	0,0	19	0	0	0	0	0	0	0	19	0	0,0	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	-
GUANABANA	0,0	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	-
LIMON	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	-
LULO	0,0	0	0	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	0,0	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	-
MANGO	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	-
MORA	0,0	19	0	0	0	19	0	0	0	0	0	0,0	19	0	0	0	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	-
TOMATE DE ARBOL	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	19	0	0	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	-
UVA	0,0	0	0	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 PULPA	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	-
CURUBA PULPA	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	-

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES. TIPO DE DOCUMENTO:_C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331. CARGO:REPONSABLE 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-PSS-236 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR____________________ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES____________________ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR____________________ PROVEEDOR: ____AGESCOM____________________

MES: ABRIL AÑO: ___2024_______________ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T ____________________ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raices, tubérculos y plátanos.

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g	500 g	g	U	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 1	M 2	MC 3	J 4	V 5	S 6	D 7	SEGUNDA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 8	M 9	MC 10	J 11	V 12	S 13	D 14
AGUACATE	X				0	31	0	0	0	0	0	21,2	0	9,8	0	0	22	0	0	0	0	0	22	0	0	0
ACELGA	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	24	0	0
AJO	X				0	4,2	0	0	0,7	0,7	0,6	0,7	0,7	0,8	0	0	4,6	0	0	0,7	0,7	1	0,7	0,7	0,8	0
ARVEJA VERDE	X				0	29,5	0	0	5,5	10,3	0	0	8	5,7	0	0	29,2	0	0	5,5	7,8	0	10,3	5,5	0	0
CALABAZA	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	10	0	0	0	0
CEBOLLA CABEZONA	X				0	13,5	0	0	0	8,1	0	0	5,4	8	0	0	16,2	0	0	0	7,7	7,4	0	1,1	0	0
CEBOLLA COMUN	X				0	26	0	0	4,2	2,9	5,1	4,1	5,1	4,6	0	0	20	0	0	3,9	3,9	3,9	1,9	1,9	4,5	0
CHAMPIÑON	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CILANTRO	X				0	6,5	0	0	0,6	1,6	2,2	0	0,6	1,7	0	0	5	0	0	0,6	0,6	2,2	0,6	0,6	0,4	0
ESPINACA	X				0	17,5	0	0	0	0	11	0	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FRIJOL VERDE EN CASCARA	X				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	2,5	0	0	0	0	0	2,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
HABICHUELA	X				0	17,5	0	0	8,7	0	0	0	0	8,8	0	0	32,2	0	0	8,7	8,7	0	6,1	8,7	0	0
LAUREL	X				0	0,5	0	0	0,1	0,1	0,1	0,1	0	0,1	0	0	0,5	0	0	0,3	0	0,2	0	0	0	0
LECHUGA	X				0	17,5	0	0	0	0	0	0	6,2	11,3	0	0	22	0	0	10,3	11,7	0	0	0	0	0
MAIZ COMUN DESGRANADO	X				0	10,5	0	0	0	0	0	10,5	0	0	0	0	9,1	0	0	0	0	0	0	0	9,1	0
PEREJIL	X				0	1,5	0	0	1,5	0	0	0	0	0	0	0	1,5	0	0	0	0,7	0	0,8	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
PIMENTON ROJO	X				0	17	0	0	0	7,4	2,6	2,6	4,4	0	0	0	16	0	0	0	0	6,7	0	6,8	2,5	0
TOMATE CHONTO	X				0	71	0	0	22,6	13,2	11,1	2,3	5,9	15,9	0	0	14	0	0	0	11,2	0	0	0	2,8	0
TOMATE MILANO	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOMILLO	X				0	0,4	0	0	0	0,1	0,1	0,1	0,1	0	0	0	0,4	0	0	0,1	0	0,1	0,1	0,1	0	0
ZANAHORIA	X				0	57	0	0	16,8	11,4	8,7	0	11,4	8,7	0	0	64,1	0	0	8,7	8,7	14,6	8,7	8,7	14,7	0
ARRACACHA COMUN	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12,4	0	0	0	0	0	0	12,4	0	0
PAPA COMUN	X				0	128	0	0	16,2	29,1	35,8	36	4,7	16,2	0	0	141	0	0	36,3	36,3	15,7	36,3	5	11,4	0
PAPA CRIOLLA	X				0	43	0	0	0	10,9	0	12	20,1	0	0	0	28,5	0	0	0	0	20,3	0	0	8,2	0
PLATANO MADURO	X				0	47	0	0	23,5	0	0	0	0	23,5	0	0	23,5	0	0	0	0	0	0	23,5	0	0
PLATANO VERDE	X				0	14	0	0	0	0	0	0	14	0	0	0	10,5	0	0	0	0	0	0	0	10,5	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
YUCA	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	10	0
REPOLLO					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

ALIMENTO	TERCERA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 15	M 16	MC 17	J 18	V 19	S 20	D 21	CUARTA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 22	M 23	MC 24	J 25	V 26	S 27	D 28	QUINTA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 29	M 30	MC	J	V	S	D	SALDO MES
AGUACATE	0	21	0	0	0	0	0	0	0	21	0	0	16	0	0	0	0	0	0	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ACELGA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
AJO	0	4,5	0	0	0,7	0,5	0,7	0,9	0,9	0,8	0	0	4	0	0	0,7	0,7	0,6	0,7	0,7	0,6	0	0	1,5	0	0	0,7	0,8	0	0	0	0	0	0
ARVEJA VERDE	0	57	0	0	17	14,3	5,3	12,6	7,8	0	0	0	20,5	0	0	5,1	5,1	5,1	0	5,2	0	0	0	15	0	0	5,1	9,9	0	0	0	0	0	0
CALABAZA	0	22	0	0	0	22	0	0	0	0	0	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	0	2,5	0	0	0	2,5	0	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	7,5	0	0	0	7,5	0	0	0	0	0	0
CEBOLLA COMUN	0	27	0	0	4,9	4,5	2,9	9	2,8	2,9	0	0	24	0	0	1,7	4,7	2,8	4,1	7	3,7	0	0	6,5	0	0	3,9	2,6	0	0	0	0	0	0
CHAMPIÑON	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CILANTRO	0	5,5	0	0	2,2	1,1	0,8	0,7	0,7	0	0	0	7	0	0	0,5	0,7	0,7	1,6	1,6	1,9	0	0	2	0	0	0,6	1,4	0	0	0	0	0	0
ESPINACA	0	27	0	0	0	0	0	0	27	0	0	0	8	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FRIJOL VERDE EN CASCARA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	0	39	0	0	13,6	8,4	8,5	0	8,5	0	0	0	32,5	0	0	8,1	8,1	8,1	0	8,2	0	0	0	8,5	0	0	8,5	0	0	0	0	0	0	0
LAUREL	0	0,5	0	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0,1	0	0	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0,1	0	0	0	0	0	0	0
LECHUGA	0	12,5	0	0	0	0	12,5	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MAIZ COMUN DESGRANADO	0	4,5	0	0	0	0	0	4,5	0	0	0	0	8,5	0	0	0	0	0	0	0	8,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PEREJIL	0	4	0	0	1,3	1,1	0	1,6	0	0	0	0	2,5	0	0	0,7	0	1,2	0	0	0,6	0	0	1,5	0	0	1,5	0	0	0	0	0	0	0
PEPINO COHOMBRO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12,5	0	0	0	0	0	12,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIMENTON ROJO	0	5	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	2,5	3,5	0	0	0	0	6,5	0	0	0	6,5	0	0	0	0	0	0
TOMATE CHONTO	0	21,5	0	0	0	4	0	7,5	0	10	0	0	58	0	0	3,8	30,3	0	14,4	0	9,5	0	0	31,5	0	0	19	12,5	0	0	0	0	0	0
TOMATE MILANO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOMILLO	0	0,5	0	0	0,1	0	0	0,1	0,2	0	0	0	0,2	0	0	0	0	0	0	0,1	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ZANAHORIA	0	68	0	0	18,2	8,4	8,4	16	8,5	8,5	0	0	61	0	0	8,1	8,1	17,9	18,8	8,1	0	0	0	26	0	0	15,5	10,5	0	0	0	0	0	0
ARRACACHA COMUN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	0	106	0	0	15,6	34,8	15,6	4,6	34,9	0	0	0	122	0	0	15	33,4	33,4	15	15,2	0	0	0	42	0	0	15	27	0	0	0	0	0	0
PAPA CRIOLLA	0	39	0	0	19,5	0	0	19,5	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0
PLATANO MADURO	0	45	0	0	0	0	24,5	0	0	24,5	0	0	65	0	0	21,5	0	0	21,5	0	22	0	0	21,5	0	0	21,5	0	0	0	0	0	0	0
PLATANO VERDE	0	31	0	0	0	0	0	13	0	18	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
REMOLACHA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
YUCA	0	0	0	0	0	0		0		0	0	0	27	0	0	0	0	0	0	18,5	8,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
REPOLLO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES. TIPO DE DOCUMENTO:_C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331. CARGO: REPONSABLE 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-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____ PROVEEDOR: JULCAR S.A.S

MES: ABRIL AÑO: __2024_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE OMINGO BOHORQUEZ T _____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER_____

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)						SALDO MES ANTERIOR	CUARTA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	EGUNDA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCER SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							
								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			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				X			0	15	4,1	3,1	2,7	1,6	1,8	1,7	0	0	15	1,8	1,8	3,6	3,3	2,5	2,1	0	0	9,5	2	0,7	1,4	3	0,8	1,9	0	0	18	3,6	2,3	2,8	2,8	2,7	3,8	0	0	7	4	3	0	0	0	0	0	0
ARROZ	X						0	78	11,5	15,3	15,3	15,3	15,2	5,4	0	0	91	15,2	15,2	15,2	15,2	15,1	15,1	0	0	87	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5	0	0	72	14	5	14	11	14	14	0	0	24,5	10,6	13,9	0	0	0	0	0	0
ARVEJA	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	8,5	0	0	0	8,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
AVENA MOLINA	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5,4	5,4	0	0	0	0	0	0	0	5,5	0	5,5	0	0	0	0	0	5	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
AZUCAR	X						0	12	2	2	2	2	2	2	0	0	12	2	2	2	2	2	2	0	0	12	2	2	2	2	2	2	0	0	12	2	2	2	2	2	2	0	0	4	2	2	0	0	0	0	0	0
ATUN						X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	204	0	204	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CANELA EN ASTILLA			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
CANELA EN POLVO			X				0	0,5	0	0	0	0	0	0,5	0	0	0,5	0	0	0	0	0,5	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
CONCHITAS PASTAS	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5,5	0	0	0	5,5	0	0	0	0	5,5	5,5	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 MAIZ		X					0	5,5	5,5	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	5	5	0	0	0	0	0	0	0
CUCHUCO DE TRIGO		X					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5,5	0	5,4	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	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	5	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CUCHUCO DE CEBADA	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5,5	0	0	5,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ESPAGUETTI	X						0	16	0	0	0	0	0	0	0	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	0	14	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	2	0	0	0	0	2	0	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	0	0	0	0
FRIJOL SECO	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FIDEOS PASTA	X						0	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5,5	0	0	0	0	5,5	0	0	0	8,5	5	0	0	3,5	0	0	0	0	3,5	3,5	0	0	0	0	0	0	0
GARBANZO	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9,5	0	0	9,5	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
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	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LENTEJA	X						0	9,5	0	0	9,5	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	0
LECHE CONDENSADA				X			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	2	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
MARGARINA	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,4	0	0,4	0	0	1	0	0	0	5	0	2	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
MAYONESA				X			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4,5	1,7	2,8	0	0	0	0	0	0	1,6	0	0	1,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MIEL				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	2,1	2,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MIGA DE PAN	X						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	0	0	0	2,6	0	1,3	0	0	1,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OREGANO			X				0	0,5	0,5	0	0	0	0,1	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	0,1	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UVAS PASAS DESHIDRATADAS	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	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	0	0	0	0
VINAGRE				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
SALSA DE TOMATE							0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	6	1	1	1	1	1	1	0	0	6	1	1	1	1	1	1	0	0	6	1	1	1	1	1	1	0	0	6	1	1	1	1	1	1	0	0	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
AJI MOLIDO							0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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							0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MEZCLA LISTA PARA NATILLA							0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES. TIPO DE DOCUMENTO:_C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331. CARGO:REPONSABLE 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

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 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR ____________ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES ____________ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR ____________ PROVEEDOR: JULCAR S.A.S

MES:MARZO_____ AÑO: _2024__________ COORDINADOR O RESPONSABLE JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T ____________ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

PRIMERA SEMANA

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad) 1000 g	500 g	g	U	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V 1	S 2	D 3
HUEVO				X	95	0					95	0	0
Grupo 1. Pollo													
PECHUGA DE POLLO	X				0	0					0	0	0
PIERNA DE POLLO	X				0	0					0	0	0
MUSLO DE POLLO						0					0	0	0
CARNE DE CERDO	X				0	0					0	0	0
CARNE DE RES SOPA	X				0,8	0					0,8	0	0
CARNES DE RES MOLIDA	X				29,4	0					29,4	0	0
PAJARILLA DE RES	X				0	0					0	0	0
MENUDO DE RES	X				0	0					0	0	0
SOBREBARRIGA	X				0	0					0	0	0
CADERA DE RES	X				29,4	0					0	29,4	0

SEGUNDA SEMANA

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L 4	M 5	MC 6	J 7	V 8	S 9	D 10
HUEVO	0	95	0	0	0	0	0	95	0
PECHUGA DE POLLO	0	32,8	0	0	0	32,8	0	0	0
PIERNA DE POLLO	0	34,2	0	34,2	0	0	0	0	0
MUSLO DE POLLO	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CARNE DE CERDO	0	29,3	29,3	0	0	0	0	0	0
CARNE DE RES SOPA	0	2,4	0,8	0	0	0	0,8	0,8	0
CARNES DE RES MOLIDA	0	29,3	0	0	0	0	0	29,3	0
PAJARILLA DE RES	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MENUDO DE RES	0	3,2	0	3,2	0	0	0	0	0
SOBREBARRIGA	0	58,6	0	0	29,3	0	29,3	0	0
CADERA DE RES	0	0	0	0	0	0	0	0	0

TERCERA SEMANA

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L 11	M 12	MC 13	J 14	V 15	S 16	D 17
HUEVO	0	88	0	0	0	0	88	0	0
PECHUGA DE POLLO	0	31,8	0	0	0	31,8	0	0	0
PIERNA DE POLLO	0	34,2	34,2	0	0	0	0	0	0
MUSLO DE POLLO	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CARNE DE CERDO	0	29,3	0	0	0	0	29,3	0	0
CARNE DE RES SOPA	0	3,2	0,8	0,8		0,8	0,8	0	0
CARNES DE RES MOLIDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAJARILLA DE RES	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MENUDO DE RES	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SOBREBARRIGA	0	58,6	0	0	29,3	0	0	29,3	0
CADERA DE RES	0	29,3	0	29,3	0	0	0	0	0

CUARTA SEMANA

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L 18	M 19	MC 20	J 21	V 22	S 23	D 24
HUEVO	0	88	0	0	0	0	88	0	0
PECHUGA DE POLLO	0	15,7	0	0	0	15,7	0	0	0
PIERNA DE POLLO	0	68,4	0	0	34,2	0	34,2	0	0
MUSLO DE POLLO	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CARNE DE CERDO	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CARNE DE RES SOPA	0	4	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0	0
CARNES DE RES MOLIDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAJARILLA DE RES	0	14,8	0	0	0	14,8	0	0	0
MENUDO DE RES	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SOBREBARRIGA	0	29,3	29,3	0	0	0	0	0	0
CADERA DE RES	0	29,3	0	0	0	0	0	29,3	0

QUINTA SEMANA

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L 25	M 26	MC 27	J 28	V 29	S 30	D	SALDO MES
HUEVO	0,0	95	0	95	0	0	0	0	0	0
PECHUGA DE POLLO	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIERNA DE POLLO	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MUSLO DE POLLO	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CARNE DE CERDO	0	29,2	0	0	29,2	0	0	0	0	0
CARNE DE RES SOPA	0,0	1,6	0	0,8	0,8	0	0	0	0	0
CARNES DE RES MOLIDA	0,0	29,3	0	29,3	0	0	0	0	0	0
PAJARILLA DE RES	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MENUDO DE RES	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SOBREBARRIGA	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CADERA DE RES	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

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 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: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR PROVEEDOR: JULCAR S.A.S

MES: MARZO__ AÑO: ___2024 COORDINADOR O RESPONSABLE: I JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)						SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								QUINTA 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						SALDO SEMANA ANTERIOR	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						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 4. Lacteos																																														
CREMA DE LECHE						X	0,0	0					0	0	0	0	2	0	0	0	2	0	0	0	0	3,4	1,7	0	0	0	0	1,7	0	0	3,8	2	0	1,8	0	0	0	0	0,0	2	0	0	2	0	0	0	0	0,0
HELADO DE CREMA			X				5,4	0					5,4	0	0	0	5,4	0	5,4	0	0	0	0	0	0	5,4	0	0	0	0	0	5,4	0	0	10,8	0	5,4	0	5,4	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
LECHE ENTERA LIQUIDA				X			64,0	0					1	63	0	0	259	64	64	0	64	64	3	0	0	256	64	64	0	0	64	64	0	0	320	64	64	64	64	64	0	0	0,0	131	0	67	64	0	0	0	0	0,0
QUESO DOBLE CREMA			X				0,0	0					0	0	0	0,0	12,5	0	0	5,4	0	0	7,1	0	0,0	20	0	0	5,4	9	5,6	0	0	0,0	7,5	0	0	0	0	0	7,5	0	0,0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
YOGURT						X	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	7	0	0	7	0	0	0	0	0,0	7	0	7	0	0	0	0	0	0,0
QUESO CAMPESINO					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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 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 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: CCCP LIMONAR PROVEEDOR: AGESCOM

MES: MARZO AÑO: 2024 COORDINADOR O RESPONSABLE JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g	500 g	g	U	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L	M	MC	J	V	S	D	SEGUNDA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L	M	MC	J	V	S	D	TERCERA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L	M	MC	J	V	S	D	CUARTA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L	M	MC	J	V	S	D	QUINTA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L	M	MC	J	V	S	D	SALDO MES
													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 6. Frutas																																																												
BANANO FRUTA	X				-	0	0	0					0	0	0	0	19,4	0	0	0	0	0,0	0	19,4	0	0	0,0	40,0	0	0	0,0	0	20	0	20	0	0	0,0	20	0	0	0	20	0	0	0	0	0	0,0	20	0	0	0	0	20	0	0	0	0	-
FRESA FRUTA	X				17	0	0	0					17	0	0	0	7,7	0	0	0,0	0	7,7	0	0	0	0	0,0	23,5	0	0	7	0	0	0	0	16,5	0	0,0	24,5	0	0	0	0	24,5	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
GRANADILLA FRUTA	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	-
LIMÓM FRUTA	X				3	0	0	0					1,5	1,5	0	0	9,3	0	0	1,3	2,1	2,6	0	2,8	0,5	0	0,0	3	0	0	0	1,3	0,8	0	0,9	0	0	0,0	1,5	0	0	0	1,3	0	0,2	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
MANZANA FRUTA	X				-	0	0	0					0	0	0	0	36,5	0	0	0	22,4	14,1	0	0	0	0	0,0	57	0	0	10,1	0	0	24,8	0	22,1	0	0,0	35,5	0	0	0	0	13	22,5	0	0	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	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
MELON FRUTA	X				-	0	0	0					0	0	0	0	23,0	0	0	0	0	23	0	0	0	0	0,0	23	0	0	23	0	0	0	0	0	0	0,0	23	0	0	0	0	0	0	23	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
NARANJA	X				-	0	0	0					0	0	0	0	34,0	0	0	0	0	0	34	0	0	0	0,0	34	0	0	0	34	0	0	0	0	0	0,0	10,5	0	0	0	0	10,5	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
PAPAYA FRUTA	X				-	0	0	0					0	0	0	0	23,0	0	0	0	0	0	0	0	23	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	23	0	0	0	0	0	0	0	23	0	0,0	23	0	0	0	23	0	0	0	0	0	-
PERA FRUTA	X				25	0	0	0					0	25	0	0	23,0	0	0	23	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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 FRUTA	X				-	0	0	0					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	11	0	0	6	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	-
UVA ISABELLA (CIRUELA)	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	16,5	0	0	0	0	16,5	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	5	0	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	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
MANGO FRUTA	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	-
FRESA	X				-	0	0	0					0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	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	29	0	0	0	0	21	0	0	0	0	8
FEIJOA	X				21	0	0	0					21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	21	0	0	0	0	0	0	21	0	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				21	0	0	0					0	21		0	21	0	0	0	0	0	21	0	0	0	0,0	21	0	0	0	0	0	21	0	0	0	0,0	21	0	0	0	0	0	21	0	0	0	0,0	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21
GUANABANA	X				-	0	0	0					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	21	0	0	0	21	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	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	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
LULO	X				-	0	0	0					0	0	0	0	21	0	0	0	0	21	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	21	0	0	0	0	0	0	0	21	0	0,0	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21
MARACUYA	X				-	0	0	0					0	0	0	0	21	0	0	0	0	0	0	0	21	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	21	0	0	0	0	21	0	0	0	0	0,0	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21
MANGO	X				-	0	0	0					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	21	0	0	0	0	21	0	0	0	0	0,0	21	0	0	0	0	0	0	21	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
MORA	X				-	0	0	0					0	0	0	0	29	0	0	0	21	0	0	8	0	0	0,0	21	0	0	0	0	0	0	0	21	0	0,0	21	0	0	0	21	0	0	0	0	0	0,0	49	0	0	0	21	0	0	0	0	0	28
TOMATE DE ARBOL	X				-	0	0	0					0	0	0	0	21	0	0	21	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	21	0	0	21	0	0	0	0	0	0	0,0	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21
UVA	X				-	0	0	0					0	0	0	0	6	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	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
PIÑA PULPA	X				-	0	0	0					0	0	0	0	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	-
CURUBA PULPA					-	0	0	0					0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0,0	21	0	0	21	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES. TIPO DE DOCUMENTO:_C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331. CARGO:REPONSABLE 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-PSS-236 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR________________________________ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES________________________________ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR________________________________ PROVEEDOR: ____AGESCOM________________________________

MES: MARZO AÑO: ___2024________________ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T ________________________________ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

PRIMERA SEMANA

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g	500 g	g	U	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L	M	MC	J	V 1	S 2	D 3
Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raices, tubérculos y plátanos.															
AGUACATE	X				17	0	0	0					17	0	0
ACELGA	X				0	0	0	0					0	0	0
AJO	X				1,7	0	0	0					0,9	0,8	0
ARVEJA VERDE	X				5,5	0	0	0					5,5	0	0
CALABAZA	X				0	0	0	0					0	0	0
CEBOLLA CABEZONA	X				8	0	0	0					0	8	0
CEBOLLA COMUN	X				11,4	0	0	0					7,6	3,8	0
CHAMPIÑON	X					0	0	0					0	0	0
CILANTRO	X				4,1	0	0	0					1,8	2,3	0
ESPINACA	X				0	0	0	0					0	0	0
FRIJOL VERDE EN CASCARA	X				0	0	0	0					0	0	0
GUASCAS	X				0	0	0	0					0	0	0
HABICHUELA	X				8,9	0	0	0					8,9	0	0
LAUREL	X				0,1	0	0	0					0,1	0	0
LECHUGA	X				11	0	0	0					0	11	0
MAIZ COMUN DESGRANADO	X				9,5	0	0	0					0	9,5	0
PEREJIL	X				0,3	0	0	0					0	0,3	0
PEPINO COHOMBRO	X				0	0	0	0					0	0	0
PIMENTON ROJO	X				4,2	0	0	0					4,2	0	0
TOMATE CHONTO	X				11,7	0	0	0					0	11,7	0
TOMATE MILANO	X				0	0	0	0					0	0	0
TOMILLO	X				0,2	0	0	0					0,1	0,1	0
ZANAHORIA	X				8,8	0	0	0					8,8	0	0
ARRACACHA COMUN	X				0	0	0	0					0	0	0
PAPA COMUN	X				36	0	0	0					17	19	0
PAPA CRIOLLA	X				0	0	0	0					0	0	0
PLATANO MADURO	X				23,7	0	0	0					0	23,7	0
PLATANO VERDE	X				11	0	0	0					0	11	0
REMOLACHA	X				0	0	0	0					0	0	0
YUCA	X				32	0	0	0					22	10	0
REPOLLO					0	0	0	0					0	0	0

SEGUNDA SEMANA

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 4	M 5	MC 6	J 7	V 8	S 9	D 10
AGUACATE	0	31	0	0	0	0	0	21,2	0	9,8	0
ACELGA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
AJO	0	4,2	0	0	0,7	0,7	0,7	0,6	0,7	0,8	0
ARVEJA VERDE	0	30	0	0	5,5	10,3	0	0	7,9	6,3	0
CALABAZA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEBOLLA CABEZONA	0	13,5	0	0	0	8,1	0	0	4,9	0	0
CEBOLLA COMUN	0	26	0	0	0	2,9	5,1	4,1	5,1	4,2	0
CHAMPIÑON	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CILANTRO	0	6,5	0	0	0,6	1,6	2,2	0	0,6	1,6	0
ESPINACA	0	18	0	0	0	0	10,9	0	7,1	0	0
FRIJOL VERDE EN CASCARA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GUASCAS	0	2,5	0	0	0	0	0	2,5	0	0	0
HABICHUELA	0	17,4	0	0	8,7	0	0	0	0	8,7	0
LAUREL	0	0,5	0	0	0,1	0,1	0,1	0,1	0	0,1	0
LECHUGA	0	18	0	0	0	0	0	0	0	6,2	11,8
MAIZ COMUN DESGRANADO	0	10,5	0	0	0	0	0	10,5	0	0	0
PEREJIL	0	1,4	0	0	1,4	0	0	0	0	0	0
PEPINO COHOMBRO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIMENTON ROJO	0	17	0	0	0	7,4	2,6	2,6	4,4	0	0
TOMATE CHONTO	0	71,5	0	0	22,6	13,2	11,1	2,3	5,9	16,4	0
TOMATE MILANO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOMILLO	0	0,4	0	0	0	0,1	0,1	0,1	0,1	0	0
ZANAHORIA	0	57	0	0	16,8	11,4	8,7	0	11,4	8,7	0
ARRACACHA COMUN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAPA COMUN	0	128	0	0	16,2	29,1	35,8	25,8	4,7	16,4	0
PAPA CRIOLLA	0	43	0	0	0	10,9	0	11,9	20,2	0	0
PLATANO MADURO	0	47	0	0	23,4	0	0	0	0	23,6	0
PLATANO VERDE	0	13,4	0	0	0	0	0	0	13,4	0	0
REMOLACHA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
YUCA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
REPOLLO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

TERCERA SEMANA

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 11	M 12	MC 13	J 14	V 15	S 16	D 17
AGUACATE	0	22	0	0	0	0	0	22	0	0	0
ACELGA	0	24	0	0	0	0	0	0	24	0	0
AJO	0	4,6	0	0	0,7	0,7	1	0,7	0,8	0,7	0
ARVEJA VERDE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CALABAZA	0	10	0	0	0	0	10	0	0	0	0
CEBOLLA CABEZONA	0	16,2	0	0	0	7,7	7,4	0	1,1	0	0
CEBOLLA COMUN	0	20	0	0	3,9	3,9	3,9	1,9	1,9	4,5	0
CHAMPIÑON	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CILANTRO	0	5	0	0	0,6	0,6	2,2	0,6	0,6	0,4	0
ESPINACA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FRIJOL VERDE EN CASCARA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GUASCAS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
HABICHUELA	0	32,2	0	0	8,7	8,7		6,1	8,7	0	0
LAUREL	0	0,2	0	0	0,1	0	0,1	0	0	0	0
LECHUGA	0	22	0	0	10,1	11,9	0	0	0	0	0
MAIZ COMUN DESGRANADO	0	9,5	0	0	0	0	0	0	0	9,5	0
PEREJIL	0	1,1	0	0	0	0,3	0	0,8	0	0	0
PEPINO COHOMBRO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIMENTON ROJO	0	16	0	0	0	0	6,7	0	6,8	2,5	0
TOMATE CHONTO	0	14	0	0	0	11,2	0	0	0	2,8	0
TOMATE MILANO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOMILLO	0	0,4	0	0	0,1	0	0,1	0,1	0,1	0	0
ZANAHORIA	0	64,1	0	0	8,7	8,7	14,6	8,7	8,7	14,7	0
ARRACACHA COMUN	0	12,4	0	0	0	0	0	0	12,4	0	0
PAPA COMUN	0	141	0	0	36,3	36,3	15,7	36,3	4,7	11,7	0
PAPA CRIOLLA	0	29	0	0	0	0	20,1	0	0	8,9	0
PLATANO MADURO	0	24	0	0	0	0	0	0	24	0	0
PLATANO VERDE	0	11	0	0	0	0	0	0	0	11	0
REMOLACHA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
YUCA	0	10	0	0	0	0		0		10	0
REPOLLO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CUARTA SEMANA

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 18	M 19	MC 20	J 21	V 22	S 23	D 24
AGUACATE	0	22	0	0	0	0	0	0	0	22	0
ACELGA	0	28	0	0	0	0	0	0	28	0	0
AJO	0	4,5	0	0	0,7	0,5	0,8	0,9	0,7	0,7	0
ARVEJA VERDE	0	59	0	0	17,7	14,9	5,5	12,7	7,8	0	0
CALABAZA	0	22,5	0	0	0	22,5	0	0	0	0	0
CEBOLLA CABEZONA	0	2,5	0	0	0	2,5	0	0	0	0	0
CEBOLLA COMUN	0	28	0	0	0	0	0	0	0	0	
CHAMPIÑON	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CILANTRO	0	5,5	0	0	2,2	1,1	0,6	0,8	0,8	0	0
ESPINACA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FRIJOL VERDE EN CASCARA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GUASCAS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
HABICHUELA	0	40,5	0	0	14,2	8,7	8,7	0	8,8	0	0
LAUREL	0	0,1	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0
LECHUGA	0	13	0	0	0	0	13	0	0	0	0
MAIZ COMUN DESGRANADO	0	4,5	0	0	0	0	0	4,5	0	0	0
PEREJIL	0	4	0	0	1,4	1,1	0	1,5	0	0	0
PEPINO COHOMBRO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIMENTON ROJO	0	5	0	0	0	0	5	0	0	0	0
TOMATE CHONTO	0	22	0	0	0	4,4	0	8,1	0	9,5	0
TOMATE MILANO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOMILLO	0	0,3	0	0	0,1	0	0	0,1	0,1	0	0
ZANAHORIA	0	70,5	0	0	19	8,7	8,7	16,6	8,7	8,8	0
ARRACACHA COMUN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAPA COMUN	0	107,0	0	0	16,2	36,3	16,2	4,8	33,5	0	0
PAPA CRIOLLA	0	40,5	0	0	20,2	0	0	20,3	0	0	0
PLATANO MADURO	0	47	0	0	0	0	23,5	0	0	23,5	0
PLATANO VERDE	0	30,5	0	0	0	0	0	13,5	0	17	0
REMOLACHA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
YUCA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
REPOLLO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

QUINTA SEMANA

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 25	M 26	MC 27	J 28	V 29	S 30	D	SALDO MES
AGUACATE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ACELGA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
AJO	0	1,4	0	0	0	0,7	0,7	0	0	0	0	0
ARVEJA VERDE	0	11,1	0	0	0	5,5	5,6	0	0	0	0	0
CALABAZA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEBOLLA CABEZONA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEBOLLA COMUN	28	8,1	0	0	0	5,1	3	0	0	0	0	0
CHAMPIÑON	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CILANTRO	0	1,2	0	0	0	0,6	0,6	0	0	0	0	0
ESPINACA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FRIJOL VERDE EN CASCARA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GUASCAS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
HABICHUELA	0	17,4	0	0	0	8,7	8,7	0	0	0	0	0
LAUREL	0	0,3	0	0	0	0,3	0	0	0	0	0	0
LECHUGA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MAIZ COMUN DESGRANADO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PEREJIL	0	1,4	0	0	0	0	1,4	0	0	0	0	0
PEPINO COHOMBRO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIMENTON ROJO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOMATE CHONTO	0	33,6	0	0	0	33,6	0	0	0	0	0	0
TOMATE MILANO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOMILLO	0	0,4	0	0	0	0,4		0	0	0	0	0
ZANAHORIA	0	28	0	0	0	8,6	19,4	0	0	0	0	0
ARRACACHA COMUN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAPA COMUN	0	73	0	0	0	36,3	36,7	0	0	0	0	0
PAPA CRIOLLA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
PLATANO MADURO	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0
PLATANO VERDE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
REMOLACHA	0	17,1	0	0	0	0	17,1	0	0	0	0	0
YUCA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
REPOLLO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES. TIPO DE DOCUMENTO:_C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331. CARGO: REPONSABLE 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-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR________________________________ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES________________________________ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR________________________________ PROVEEDOR: JULCAR S.A.S

MES: MARZO AÑO: __2024______________ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE OMINGO BOHORQUEZ T ________________________________ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

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	CUARTA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V 1	S 2	D 3	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PRIMER SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L 4	M 5	MC 6	J 7	V 8	S 9	D 10	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	EGUNDA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L 11	M 12	MC 13	J 14	V 15	S 16	D 17	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	TERCER SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L 18	M 19	MC 20	J 21	V 22	S 23	D 24	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CUARTA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L 25	M 26	MC 27	J 28	V 29	S 30	D	
Grupo. Abarrotes																																																				
ACEITE				X			6,9	0					2,9	3,9	0	0	15	4,1	3,1	2,7	1,6	1,8	1,7	0	0	14,4	1,8	1,8	3,6	3,1	2,3	1,8	0	0	10	1,8	0,7	1,4	3,2	0,9	2	0	0	6	0	2,5	3,5	0	0	0	0	0
ARROZ	X						30,9	0					15,5	15,4	0	0	77,5	11,5	15,1	15,1	15,1	15,1	5,6	0	0	91	15,1	15,1	15,1	15,1	15,3	15,3	0	0	91	15,1	15,1	15,1	15,2	15,2	15,3	0	0	20,5	0	5,5	15	0	0	0	0	0
ARVEJA	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
AVENA MOLINA	X						0	0					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5,5	5,4	0	0	0	0	0	0	0	5,5	0	5,5	0	0	0	0	0	0	5,5	0	0	5,5	0	0	0	0	0
AZUCAR	X						4	0					2	2		0	12	2	2	2	2	2	2	0	0	12	2	2	2	2	2	2	0	0	12	2	2	2	2	2	2	0	0	4	0	2	2	0	0	0	0	0
ATUN						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	212	0	212	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CANELA EN ASTILLA			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
CANELA EN POLVO			X				0	0					0	0	0	0	0,3	0	0	0	0	0	0,3	0	0	0,3	0	0	0	0	0,3	0	0	0	0,3	0	0	0,3	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	5,5	0	0	0	5,5	0	0	0	0	5,5	5,5	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	5,5	5,5	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
CUCHUCO DE TRIGO		X					0	0					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5,5	0	5,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEBADA PERLADA	X						5,5	0					5,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5,5	0	0	5,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CUCHUCO DE CEBADA	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
ESPAGUETTI	X						0	0					0	0	0	0	15,5						15,5		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
FECULA DE MAIZ	X						0	0					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0,3	0	0	0,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FRIJOL 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	9,5	0	0	0	0	0	9,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FIDEOS PASTA	X						0	0					0	0	0	0	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5,5	0	0	0	0	5,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GARBANZO	X						0	0					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9,5	0	0	9,5	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	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LENTEJA	X						0	0					0	0	0	0	9,5	0	0	9,5	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
LECHE CONDENSADA				X			0	0					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2	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	1,4	0	0,3	0	0	1,1	0	0	0	5,2	0	2	0	0	3,2	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	0	0	0	0	0	4,5	1,5	3	0	0	0	0	0	0	1,8	0	0	1,8	0	0	0	0	0
MIEL				X			0	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MIGA DE PAN	X						1,5	0					1,5	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	0	0	0	1,6	0	1,6	0	0	0	0	0	0
OREGANO			X				0,1	0					0,1	0	0	0	0,1	0	0,1	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	0,2	0	0,1	0,1	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UVAS PASAS DESHIDRATADAS	X						0	0					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	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
VINAGRE				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
SALSA DE TOMATE							0	0					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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						2	0					1	1		0	6	1	1	1	1	1	1	0	0	6	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	1	0	0	0	0	0
AJI MOLIDO							0	0					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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							0	0					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MEZCLA LISTA PARA NATILLA							0	0					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES. TIPO DE DOCUMENTO:_C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331. CARGO:REPONSABLE 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-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR PROVEEDOR: JULCAR S.A.S

MES:FEBRERO AÑO: _2024 COORDINADOR O RESPONSABLE JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)				SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA									SEGUNDA SEMANA										TERCERA SEMANA										CUARTA SEMANA										QUINTA 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								SALDO SEMANA ANTERIOR	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	U						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				
HUEVO				X	94	0	0	0	0	0	94	0	0	0	94	0	0	0	0	0	94	0	0	87	0	0	0	0	87	0	0	0	88	0	0	0	0	88	0	0	0,0	190	0	95	0	0	0	0	0	95
Grupo 1. Pollo																																																		
PECHUGA DE POLLO	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32,7	0	0	0	32,7	0	0	0	0	31,6	0	0	0	31,6	0	0	0	0	15,7	0	0	0	15,7	0	0	0	0,0	31,8	31,8	0	0	0	0	0	0	0
PIERNA DE POLLO	X				34	0	0	0	0	34	0	0	0	0	31,6	0	31,6	0	0	0	0	0	0	34	34	0	0	0	0	0	0	0	68,4	0	0	34,2		34,2	0	0	0,0	34,3	0	0	0	34,3	0	0	0	0
MUSLO DE POLLO					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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 CERDO	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	29,2	29,2	0	0	0	0	0	0	0	29,2	0	0	0	0	29,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	29,4	0	0	29,4	0	0	0	0	0
CARNE DE RES SOPA	X				0,8	0	0	0	0	0	0,8	0	0	0	2,4	0,8	0	0	0	0,8	0,8	0	0	3,2	0,8	0,8		0,8	0,8	0	0	0	4	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0	0	0,0	3,2	0,8	0,8	0,8	0	0	0	0	0,8
CARNES DE RES MOLIDA	X				29,2	0	0	0	0	0	29,2	0	0	0	29,2	0	0	0	0	0	29,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	58,8	0	29,4	0	0	0	0	0	29,4
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	0	0	0	14,8	0	0	0	14,8	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MENUDO DE RES	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3,2	0	3,2	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	0
SOBREBARRIGA	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	58,4	0	0	29,2	0	29,2	0	0	0	58,4	0	0	29,2	0	0	29,2	0	0	29,3	29,3	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CADERA DE RES	X				29,2	0	0	0	0	0	0	29,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	29,2	0	29,2	0	0	0	29,2	0	0	29,3	0	0	0	0	0	29,3	0	0,0	29,4	0	0	0	0	0	0	0	29,4

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 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: COMEDORES_______________________________________ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_______________________________ PROVEEDOR: JULCAR S.A.S

MES: FEBRERO__ AÑO: ___2024_______________ COORDINADOR O RESPONSABLE JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)						SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PRIMERA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEGUNDA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	TERCERA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CUARTA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	QUINTA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO							SALDO MES
									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	
	1000 g	500 g	g	l	cc	U						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				
Grupo 4. Lacteos																																																				
CREMA DE LECHE						X	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2	0	0	0	0	3,4	1,7	0	0	0	0	1,7	0	0	3,8	2	0	1,8	0	0	0	0	0,0	2	0	0	2	0	0	0	0	0,0
HELADO DE CREMA			X				5,4	0	0	0	0	0	5,4	0	0	0	5,4	0	5,4	0	0	0	0	0	0	5,4	0	0	0	0	0	5,4	0	0	10,8		5,4		5,4	0	0	0	0,0	5,4	0	0	0	0	0	0	0	5,4
LECHE ENTERA LIQUIDA				X			129,0	0	0	0	0	64	1	64		0	259	64	64		64	64	3	0	0	256	64	64	0	0	64	64	0	0	315	63	63	63	63	63	0	0	0,0	256	0	66	63	63	0	0	0	64,0
QUESO DOBLE CREMA			X				0,0	0,0	0	0	0	0	0	0	0		12,5	0	0	5,5	0	0	7	0	0,0	20	0	0	5,5	9	5,5	0	0	0,0	7,5	0	0	0	0	0	7,5	0	0,0	10,0	10	0	0	0	0	0	0	0,0
YOGURT						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	7	0	0	7	0	0	0	0	0,0	7	0	7	0	0	0	0	0	0,0
QUESO CAMPESINO					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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 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 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR________ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES________ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR________ PROVEEDOR: ____AGESCOM________

MES: FEBRERO AÑO: ___2024________ COORDINADOR O RESPONSABLE JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T________ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g	500 g	g	U	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	PRIMERA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO L	M	MC	J 1	V 2	S 3	D 4
Grupo 6. Frutas															
BANANO FRUTA	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FRESA FRUTA	X				16,4	0	0	0	0	0	0	0	16,4	0	0
GRANADILLA FRUTA	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LIMÓM FRUTA	X				3,9	0	0	0	0	0	0	1,3	1,3	1,3	0
MANZANA FRUTA	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MANDARINA	X				25	0	0	0	0	0	0	0	0	25	0
MELON FRUTA	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
NARANJA	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAPAYA FRUTA	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PERA FRUTA	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIÑA FRUTA	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UVA ISABELLA (CIRUELA)	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UCHUVA	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MANGO FRUTA	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
FEIJOA	X				21	0	0	0	0	0	0	0	21	0	0
GUAYABA	X				21	0	0	0	0	0	0	0	0	21	0
GUANABANA	X				21	0	0	0	0	0	0	21	0	0	0
LIMON	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LULO	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MARACUYA	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MANGO	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MORA	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOMATE DE ARBOL	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UVA	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIÑA PULPA	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CURUBA PULPA					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

ALIMENTO	SEGUNDA SEMANA – SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 5	M 6	MC 7	J 8	V 9	S 10	D 11	TERCERA SEMANA – SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 12	M 13	MC 14	J 15	V 16	S 17	D 18
BANANO FRUTA	0	20,0	0	0	0	0	0,0	0	20	0	0	0,0	40,0	0	0	0,0	0	20	0	20	0	0
FRESA FRUTA	0	8,0	0	0	0,0	0	8	0	0	0	0	0,0	23,4	0	0	7	0	0	0	0	16,4	0
GRANADILLA FRUTA	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LIMÓM FRUTA	0	9,5	0	0	1,3	2,1	2,6	0	2,8	0,7	0	0,0	3	0	0	0	1,3	0,8	0	0,9	0	0
MANZANA FRUTA	0	36,5	0	0	0	22,3	14,2	0	0	0	0	0,0	56,4	0	0	10,1	0	0	24,6		21,7	
MANDARINA	0	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 FRUTA	0	23,0	0	0	0	0	23	0	0	0	0	0,0	23	0	0	23	0	0	0	0	0	0
NARANJA	0	34,0	0	0	0	0	0	34	0	0	0	0,0	34	0	0	0	34	0	0	0	0	0
PAPAYA FRUTA	0	23,0	0	0	0	0	0	0	0	23	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PERA FRUTA	0	23,0	0	0	23	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIÑA FRUTA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	11	0	0	6	0	0	0	5	0	0
UVA ISABELLA (CIRUELA)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UCHUVA	0	5	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MANGO FRUTA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FRESA	0	8	0	0	0	0	0	0	8	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FEIJOA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		21	0	0	0	0	0	0	21	0	0
GUAYABA	0	21	0	0	0	0	0	21	0	0	0	0,0	21	0	0	0	0	0	21	0	0	0
GUANABANA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	21	0	0	0	21	0	0	0	0	0
LIMON	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LULO	0	21	0	0	0	0	21	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MARACUYA	0	21	0	0	0	0	0	0	0	21	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MANGO	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	21	0	0	0	0	21	0	0	0	0
MORA	0	29	0	0	0	21	0	0	8	0	0	0,0	21	0	0	0	0	0	0	0	21	0
TOMATE DE ARBOL	0	21	0	0	21	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UVA	0	6	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIÑA PULPA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CURUBA PULPA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	21	0	0	21	0	0	0	0	0	0

ALIMENTO	CUARTA SEMANA – SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 19	M 20	MC 21	J 22	V 23	S 24	D 25	QUINTA SEMANA – SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 26	M 27	MC 28	J 29	V	S	D	SALDO MES
BANANO FRUTA	0,0	20	0	0	0	20	0	0	0	0	0	0,0	20	0	0	0	0	19,5	0	0	0	0	-
FRESA FRUTA	0,0	24,5	0	0	16,5	0	8	0	0	0	0	0,0	41	0	0	24,1	0	0	0	0	0	0	17
GRANADILLA FRUTA	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
LIMÓM FRUTA	0,0	1,5	0	0	0	1,3	0	0,2	0	0	0	0,0	7	0	0	2,6	0	0	1,3	0	0	0	3
MANZANA FRUTA	0,0	35,5	0	0	0	0	13	22,5	0	0	0	0,0	14,5	0	0	14,5	0	0	0	0	0	0	-
MANDARINA	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 FRUTA	0,0	23	0	0	0	0	0	0	23	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
NARANJA	0,0	10,5	0	0	0	0	10,5	0	0	0	0	0,0	34	0	0	0	0	0	34	0	0	0	-
PAPAYA FRUTA		23	0	0	0	0	0	0	0	23	0	0,0	23	0	0	0	23	0	0	0	0	0	-
PERA FRUTA			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	24,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25
PIÑA FRUTA	0,0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
UVA ISABELLA (CIRUELA)	0,0	16,5	0	0	0	0	16,5	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
UCHUVA	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
MANGO FRUTA	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	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	21	0	0	0	0	21	0	0	0	0	-
FEIJOA	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21
GUAYABA	0,0	21	0	0	0	0	0	21	0	0	0	0,0	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21
GUANABANA	0,0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	21	0	0	0	0	0	21	0	0	0	-
LIMON			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
LULO		21	0	0	0	0	0	0	0	21	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
MARACUYA		21	0	0	0	0	21	0	0	0	0	0,0	21	0	0	21	0	0	0	0	0	0	-
MANGO	0,0	21	0	0	0	0	0	0	21	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
MORA	0,0	21	0	0	0	21	0	0	0	0	0	0,0	21	0	0	0	21	0	0	0	0	0	-
TOMATE DE ARBOL	0,0	21	0	0	21	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
UVA	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 PULPA	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
CURUBA PULPA	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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES. TIPO DE DOCUMENTO:_C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331. CARGO:REPONSABLE 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-PSS-236 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR________________________________ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES________________________________ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR________________________________ PROVEEDOR: ____AGESCOM________________________________

MES: FEBRERO AÑO: ___2024________________ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T ________________________________ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)				SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA										SEGUNDA SEMANA											TERCERA SEMANA											CUARTA SEMANA											QUINTA SEMANA											SALDO MES
	1000 g	500 g	g	U		CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L	M	MC	J 1	V 2	S 3	D 4	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L 5	M 6	MC 7	J 8	V 9	S 10	D 11	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L 12	M 13	MC 14	J 15	V 16	S 17	D 18	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L 19	M 20	MC 21	J 22	V 23	S 24	D 25	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L 26	M 27	MC 28	J 29	V	S	D	
Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raices, tubérculos y plátanos.																																																												
AGUACATE	X				16,5	0	0	0	0	0	0	0	16,5	0	0	0	31	0	0	0	0	0	21	0	10	0	0	21,5	0	0	0	0	0	21,5	0	0	0	0	22	0	0	0	0	0	0	0	22	0	0	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17
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	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	0	0	0	0	0	0
AJO	X				1,9	0	0	0	0	0	0	0,7	0,7	0,5	0	0	4,2	0	0	0,7	0,7	0,7	0,6	0,7	0,8	0	0	5	0	0	0,7	0,7	1	0,7	0,7	1,2	0	0	4,5	0	0	0,7	0,5	0,8	0,9	0,9	0,7	0	0	4,5	0	0	0,7	0,7	0,7	0,7	0	0	0	1,7
ARVEJA VERDE	X				5,5	0	0	0	0	0	0	0	5,5	0	0	0	29,5	0	0	5,5	10,3	0	0	7,9	5,8	0	0	29,5	0	0	5,5	7,8	0	10,3	5,9	0	0	0	59	0	0	17,7	14,9	5,5	12,9	8	0	0	0	22	0	0	5,5	5,5	5,5	0	0	0	0	5,5
CALABAZA	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	22,5	0	0	0	22,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEBOLLA CABEZONA	X				8	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0	13,5	0	0	0	8,1	0	0	5,4	0	0	0	16,5	0	0	0	7,6	7,4	0	1,5	0	0	0	2,5	0	0	0	2,5	0	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8
CEBOLLA COMUN	X				16	0	0	0	0	0	0	4,5	7,6	3,9	0	0	26	0	0	4,2	2,9	5,1	4,1	5,1	4,6	0	0	20	0	0	3,9	3,9	3,9	1,9	1,9	4,6	0	0	28	0	0	5,1	4,7	3	9,4	2,8	3	0	0	26	0	0	1,9	5,2	3	4,5	0	0	0	11,4
CHAMPIÑON	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
CILANTRO	X				5,2	0	0	0	0	0	0	1,5	1,5	2,2	0	0	6,5	0	0	0,6	1,5	2,2		0,6	1,6	0	0	5	0	0	0,6	0,6	2,2	0,6	0,6	0,4	0	0	5,5	0	0	2,1	1,1	0,6	0,8	0,8	0	0	0	7,5	0	0	0,6	0,6	0,6	1,6	0	0	0	4,1
ESPINACA	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	28	0	0	0	0	0	0	28	0	0	0	9	0	0	9	0	0	0	0	0	0	0
FRIJOL VERDE EN CASCARA	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
GUASCAS	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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
HABICHUELA	X				8,9	0	0	0	0	0	0	0	8,9	0	0	0	17,5	0	0	8,7	0	0	0	0	8,8	0	0	32,5	0	0	8,7	8,7		6,1	9	0	0	0	40,5	0	0	14,2	8,7	8,7	0	8,8	0	0	0	35	0	0	8,7	8,7	8,7	0	0	0	0	8,9
LAUREL	X				0,2	0	0	0	0	0	0	0,1	0,1	0	0	0	0,5	0	0	0,1	0,1	0,1	0,1		0,1	0	0	0,2	0	0	0,1	0	0,1	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0	0,3	0	0	0	0,1	0	0,1	0	0	0	0,1
LECHUGA	X				11	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0	39	0	0	0	0	10,9	0	0	0	0	28,1	22	0	0	10,3	11,7	0	0	0	0	0	0	13	0	0	0	0	13		0	0	0	0	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11
MAIZ COMUN DESGRANADO	X				9	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0	10,5	0	0	0	0	0	10,5	0	0	0	0	9	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0	4,5	0	0	0	0	0	4,5	0	0	0	0	9,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9,5
PEREJIL	X				0,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0,3	0	0	1,5	0	0	1,5	0	0	0	0	0	0	0	1,5	0	0	0	0,7	0	0,8	0	0	0	0	4	0	0	1,4	1,1	0	1,5	0	0	0	0	2,5	0	0	0,8	0	1,4	0	0	0	0	0,3
PEPINO COHOMBRO	X				14,5	0	0	0	0	0	0	14,5	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		14,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
PIMENTON ROJO	X				6,5	0	0	0	0	0	0	2,3	4,2	0	0	0	17	0	0	0	7,3	2,5	2,6	4,6	0	0	0	16	0	0	0	0	6,7	0	6,8	2,5	0	0	5	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	6,5	0	0	0	0	0	2,3	0	0	0	4,2
TOMATE CHONTO	X				28,1	0	0	0	0	0	0	17	0	11,1	0	0	71	0	0	22,5	13,1	11	2,3	5,9	16,2	0	0	14	0	0	0	11,5	0	0	0	2,5	0	0	22	0	0	0	4,4	0	8,1	0	9,5	0	0	67	0	0	4,5	33,6	0	17,2	0	0	0	11,7
TOMATE MILANO	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
TOMILLO	X				0,3	0	0	0	0	0	0	0,1	0,1	0,1	0	0	0,5	0	0	0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0	0	0,4	0	0	0,1	0	0,1	0,1	0,1	0	0	0	0,3	0	0	0,1	0	0	0,1	0,1	0	0	0	0,4	0	0	0,1	0	0	0,1	0	0	0	0,2
ZANAHORIA	X				29,3	0	0	0	0	0	0	20,3	9	0	0	0	57	0	0	16,8	11,3	8,7		11,3	8,9	0	0	64	0	0	8,7	8,7	14,5	8,7	8,7	14,8	0	0	70,5	0	0	19	8,7	8,7	16,6	8,7	8,7	0	0	66	0	0	8,7	8,6	19,5	20,4	0	0	0	8,8
ARRACACHA 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	13	0	0	0	0	0	0	13	0	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				51,6	0	0	0	0	0	0	16,1	16,2	23,8	0	0	128	0	0	16,2	29	35,6	25,6	4,7	16,9	0	0	140	0	0	36,1	36,1	15,7	36,1	14,7	11,3	0	0	107,0	0	0	16,2	36,3	16,2	5	33,2	0	0	0	141	0	0	16,2	36,3	36,3	16,2	0	0	0	36
PAPA CRIOLLA	X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	43	0	0	0	10,8	0	12	20,2	0	0	0	28	0	0	0	0	20	0	0	8	0	0	40,5	0	0	20,3	0	0	20,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PLATANO MADURO	X				46,7	0	0	0	0	0	0	23,3	0	23,4	0	0	47	0	0	23,5	0	0	0	0	23,5	0	0	23,5	0	0	0	0	0	0	23,5	0	0	0	47	0	0	0	0	23,5	0	0	23,5	0	0	70,5	0	0	23,4	0	0	23,4	0	0	0	23,7
PLATANO VERDE	X				10,5	0	0	0	0	0	0	0	0	10,5	0	0	14	0	0	0	0	0	0	14	0	0	0	10,5	0	0	0	0	0	0	0	10,5	0	0	31	0	0	0	0	0	14	0	17	0	0	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11
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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17,5	0	0	0	0	17,5	0	0	0	0	0
YUCA	X				31,5	0	0	0	0	0	0	21,6	0	9,9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32
REPOLLO					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES. TIPO DE DOCUMENTO:_C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331. CARGO: REPONSABLE 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-PSS-236 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR___________________________________ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_______________________________________ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR___________________________________ PROVEEDOR: ____AGESCOM____

MES: FEBRERO AÑO: ___2024________________ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T ____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)				SALDO MES ANTERIOR
	1000 g	500 g	g	U	

PRIMERA SEMANA									
CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
			L	M	MC	J	V	S	D
			DÍA CALENDARIO						
						1	2	3	4

SEGUNDA SEMANA										
SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
				L	M	MC	J	V	S	D
				DÍA CALENDARIO						
				5	6	7	8	9	10	11

TERCERA SEMANA										
SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
				L	M	MC	J	V	S	D
				DÍA CALENDARIO						
				12	13	14	15	16	17	18

CUARTA SEMANA										
SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
				L	M	MC	J	V	S	D
				DÍA CALENDARIO						
				19	20	21	22	23	24	25

QUINTA SEMANA											
SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO MES
				L	M	MC	J	V	S	D	
				DÍA CALENDARIO							
				26	27	28	29				

Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raices, tubérculos y plátanos.

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-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____ PROVEEDOR: JULCAR S.A.S

MES: FEBRERO AÑO: ___2024_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE OMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

L

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)						SALDO MES ANTERIOR	CUARTA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	EGUNDA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCER SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							
								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						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				
Grupo. Abarrotes																																															
ACEITE				X			10,5	0	0	0	0	3,1	2,9	4,5	0	0	15	4,1	3,1	2,6	1,6	1,8	1,8	0	0	15	1,7	1,7	3,6	3,1	2,6	2,3	0	0	10	1,8	0,7	1,4	3,2	0,9	2	0	0	19,5	3,9	2,5	3,1	3,1	0	0	0	6,9
ARROZ	X						41,7	0	0	0	0	11,5	15	15,2	0	0	77	11,5	15	15	15	15	5,5	0	0	90	15	15	15	15	15	15	0	0	91	15,1	15,1	15,1	15,1	15,3	15,3	0	0	78	15,1	5,4	15,1	11,5	0	0	0	30,9
ARVEJA	X						9,5	0	0	0	0	9,5	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		9,5	0	0	0	9,5	0	0	0	0
AVENA MOLINA	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5,5	5,5	0	0	0	0	0	0	5,5	0	5,5	0	0	0	0	0	0	5,5	0	0	5,5	0	0	0	0	0
AZUCAR	X						6	0	0	0	0	2	2	2	0	0	12	2	2	2	2	2	2	0	0	12	2	2	2	2	2	2	0	0	12	2	2	2	2	2	2	0	0	12	2	2	2	2	0	0	0	4
ATUN						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	212	0	212	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CANELA EN ASTILLA			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
CANELA EN POLVO			X				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,3	0	0	0	0	0	0,3	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	0	0
CONCHITAS PASTAS	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5,5	0	0	0	5,5	0	0	0	0	5,5	5,5	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	5,5	5,5	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
CUCHUCO DE TRIGO		X					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5,5	0	5,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEBADA PERLADA	X						5,5	0	0	0	0	0	5,5	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	5,5	0	0	0	0	0	0	0	5,5
CUCHUCO DE CEBADA	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	5,5	0	0	5,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ESPAGUETTI	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	0	0	0	0	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15,5	0	15,5	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	0	0	0	0	2	0	0	0	0,5	0	0	0,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FRIJOL 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	9,5	0	0	0	0	0	9,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FIDEOS PASTA	X						3,7	0	0	0	0	3,7	0	0	0	0	3,6	3,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5,5	0	0	0	0	5,5	0	0	0	9	5,4	0	0	3,6	0	0	0	0

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

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

Código: FOR-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR____________________________________ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR___________________________________ PROVEEDOR: JULCAR S.A.S

MES: FEBRERO L AÑO: ___2024_________________ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE OMINGO BOHORQUEZ T ____________________________ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g	500 g	g	l	cc	U	SALDO MES ANTERIOR	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J 1	V 2	S 3	D 4	SALDO SEMANA ANTERIOR
Grupo. Abarrotes																
GARBANZO	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
HARINA DE TRIGO	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LENTEJA	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LECHE CONDENSADA				X			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MARGARINA	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MAYONESA				X			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MIEL				X			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MIGA DE PAN	X						1,6	0	0	0	0	0	1,6	0	0	0
OREGANO			X				0,1	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0
PANELA	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UVAS PASAS DESHIDRATADAS	X						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
VINAGRE				X			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SALSA DE TOMATE							0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SAL DE MESA	X						3	0	0	0	0	1	1	1	0	0
AJI MOLIDO							0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIMIENTA							0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MEZCLA LISTA PARA NATILLA							0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

ALIMENTO	PRIMER SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L 5	M 6	MC 7	J 8	V 9	S 10	D 11	SALDO SEMANA ANTERIOR	EGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L 12	M 13	MC 14	J 15	V 16	S 17	D 18	SALDO SEMANA ANTERIOR
GARBANZO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9,5	0	0	9,5	0	0	0	0	0
HARINA DE TRIGO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LENTEJA	9,5	0	0	9,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LECHE CONDENSADA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0
MARGARINA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,4	0,3	0	0	0	1,1	0	0	0
MAYONESA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MIEL	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MIGA DE PAN	1,4	0	0	0	0	0	1,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OREGANO	0,1	0	0,1	0	0	0	0	0	0	0,2	0,1	0	0	0	0	0,1	0	0
PANELA	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UVAS PASAS DESHIDRATADAS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0
VINAGRE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SALSA DE TOMATE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SAL DE MESA	6	1	1	1	1	1	1	0	0	6	1	1	1	1	1	1	0	0
AJI MOLIDO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIMIENTA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MEZCLA LISTA PARA NATILLA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

ALIMENTO	TERCER SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L 19	M 20	MC 21	J 22	V 23	S 24	D 25	SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L 26	M 27	MC 28	J 29	V	S	D	
GARBANZO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
HARINA DE TRIGO	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LENTEJA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LECHE CONDENSADA	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MARGARINA	5,2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MAYONESA	4,4	1,5	2,9	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2	0	0	0	0	0
MIEL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0
MIGA DE PAN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	1,5	0	0	0	0	0	1,5
OREGANO	0,1	0	0	0,1	0	0	0	0	0	0,2	0,1	0	0	0	0	0	0	0,1
PANELA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UVAS PASAS DESHIDRATADAS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
VINAGRE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SALSA DE TOMATE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SAL DE MESA	6	1	1	1	1	1	1	0	0	6	1	1	1	1	0	0	0	2
AJI MOLIDO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIMIENTA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MEZCLA LISTA PARA NATILLA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES. TIPO DE DOCUMENTO:_C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331. CARGO:REPONSABLE 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-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR PROVEEDOR: JULCAR S.A.S

MES:ENERO AÑO: _2024 COORDINADOR O RESPONSABLE JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)				SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA									SEGUNDA SEMANA										TERCERA SEMANA										CUARTA SEMANA										QUINTA 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								SALDO SEMANA ANTERIOR	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	U			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					
HUEVO				X		156		78			78			0	79						79		0	87				87			0	87				87			0,0	188		94						94
Grupo 1. Pollo																																																	
PECHUGA DE POLLO	X														31,5				31,5				0	36,5				36,5			0	16,0				16			0,0	31,6	31,6							0
PIERNA DE POLLO	X					30,4				30,4				0	30,5		30,5						0	36,5	36,5						0	68			34		34			0,0	34								34
MUSLO DE POLLO																																																	
CARNE DE CERDO	X					24,4			24,4					0									0	29,5				29,5			0									0,0	29,2			29,2						0
CARNE DE RES SOPA	X					2,1		0,7	0,7		0,7			0	1,4					0,7	0,7		0	3,2	0,8	0,8		0,8	0,8		0	4	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8			0,0	3,2	0,8	0,8	0,8						0,8
CARNES DE RES MOLIDA	X					48,8		24,4			24,4			0	24,4						24,4		0																		58,4		29,2							29,2
PAJARILLA DE RES	X																															14,7				14,7				0,0									
MENUDO DE RES	X														2,7		2,7						0																											
SOBREBARRIGA	X														48,8			24,4		24,4			0	59			29,5			29,5		0	29,5	29,5						0,0									
CADERA DE RES	X					24,4						24,4		0										29,5		29,5					0	29,5					29,5			0,0	29,2								29,2

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

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 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: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR PROVEEDOR: JULCAR S.A.S

MES: ENERO__ AÑO: __2024 COORDINADOR O RESPONSABLE: I JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)						SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA 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
									L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D	
									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO							
	1000 g	500 g	g	l	cc	U			1	2	3	4	5	6	7			8	9	10	11	12	13	14	
Grupo 4. Lacteos																									
CREMA DE LECHE						X		2			2					0	1,6				1,6				0
HELADO DE CREMA			X					4,9					0			4,9	4,9		4,6						0
LECHE ENTERA LIQUIDA				X				220		57	54					109	165		54		54	54	3		0
QUESO DOBLE CREMA			X																						
YOGURT						X		5,2		5,2						0	5,2					5,2			0
QUESO CAMPESINO					X																				

ALIMENTO	TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								QUINTA 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						
		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							
		15	16	17	18	19	20	21			22	23	24	25	26	27	28			29	30	31					
Grupo 4. Lacteos																									
CREMA DE LECHE	3,4	1,7					1,7		0	3,8	2		1,8					0,0	2			2				0,0
HELADO DE CREMA	5,4						5,4		0	10,8		5,4		5,4				0,0	5,4							5,4
LECHE ENTERA LIQUIDA	256	64	64			64	64		0	320	64	64	64	64	64			0,0	260		64	64				132,0
QUESO DOBLE CREMA	20			5,5	9	5,4			0,0	7,5						7,5		0,0	10,0	10						0,0
YOGURT										7			7					0,0	7		7					0,0
QUESO CAMPESINO																										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

	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: 0
	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____ PROVEEDOR: ____AGESCOM_____

MES: ENERO AÑO: ___2024_____ COORDINADOR O RESPONSABLE JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)				SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA										SEGUNDA SEMANA										TERCERA SEMANA										CUARTA SEMANA										QUINTA SEMANA										SALDO MES
						CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	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					
									DÍA CALENDARIO											DÍA CALENDARIO											DÍA CALENDARIO											DÍA CALENDARIO										
	1000 g	500 g	g	U					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					
Grupo 6. Frutas																																																					
BANANO FRUTA	X					17					17					0	17,0						17			0,0	39,0					19,5		19,5			0,0	20				20						0,0	20					20				-
FRESA FRUTA	X																6,5					6,5				0,0	23,5			7					16,5		0,0	24			16,4		7,6					0,0	40,4			24						16
GRANADILLA FRUTA	X																																																				
LIMÓM FRUTA	X					3,3						1,1	1,1	1,1		0	6,6					1,8	2,2		2,3	0,3		0,0	3				1,3	0,8		0,9			0,0	1,5				1,3		0,2				0,0	6,5			2,6						4
MANZANA FRUTA	X																30,5				19	11,5				0,0	56,4			10,1			24,6		21,7		0,0	35,5					13	22,5				0,0	14			14						-
MANDARINA	X					21								21		0																																			25						25
MELON FRUTA	X																19,0					19				0,0	21			21							0,0	23							23			0,0									
NARANJA	X					29						29				0	29,0						29			0,0	34				34						0,0	10,5					10,5					0,0	34								
PAPAYA FRUTA	X					19				19						0	19,0							19		0,0												23						23			0,0	23				23				-
PERA FRUTA	X																																																				
PIÑA FRUTA	X																										11			6				5		0,0																		
UVA ISABELLA (CIRUELA)	X																																					16,5					16,5					0,0									
UCHUVA	X																4,5						4,5			0,0																													
MANGO FRUTA	X																																																			
FRESA	X					17					17					0	7						7			0,0																										21				21				-
FEIJOA	X					17							17			0											21							21		0,0														21						21
GUAYABA	X					17								17		0	17						17			0,0	21						21			0,0	21						21				0,0	21									21
GUANABANA	X					17						17				0											21				21																				21						21
LIMON	X																																																					
LULO	X																17					17				0,0																														
MARACUYA	X																17																																								
MANGO	X																										21						21			0,0	21							21				0,0									
MORA	X					17				17						0	24				17			7		0,0	21								21		0,0	21				21						0,0	21				21				-
TOMATE DE ARBOL	X																																					21			21							0,0									
UVA	X																5						5			0,0																													
PIÑA PULPA	X																																																				
CURUBA PULPA																											21			21						0,0																		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES. TIPO DE DOCUMENTO:_C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331. CARGO:REPONSABLE 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-PSS-236 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR___________________________________ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES____________________________________ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR___________________________________ PROVEEDOR: ____AGESCOM____

MES: ENERO AÑO: ___2024_________________ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T ____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raices, tubérculos y plátanos.

PRIMERA SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO: L 1, M 2, MC 3, J 4, V 5, S 6, D 7)

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g	500 g	g	U	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 1	M 2	MC 3	J 4	V 5	S 6	D 7	SALDO SEMANA ANTERIOR
AGUACATE	X					14							14			0
ACELGA	X															
AJO	X					3				0,6	0,6	0,6	0,6	0,6		0
ARVEJA VERDE	X					14,5				4,7	4,7		5,1			0
CALABAZA	X															
CEBOLLA CABEZONA	X					6,5								6,5		0
CEBOLLA COMUN	X					20				4,3	2,5	3,8	6,3	3,1		0
CHAMPIÑON	X															
CILANTRO	X					5,5				0,5	0,5	1,3	1,3	1,8		0
ESPINACA	X															
FRIJOL VERDE EN CASCARA	X															
GUASCAS	X															
HABICHUELA	X					22,5				7,4	7,4		7,7			0
LAUREL	X					0										0
LECHUGA	X					9								9		0
MAIZ COMUN DESGRANADO	X					7,5								7,5		0
PEREJIL	X					1,5				1,1				0,4		0
PEPINO COHOMBRO	X					11						11				0
PIMENTON ROJO	X					5						1,9	3,1			0
TOMATE CHONTO	X					49				27,4		13		8,6		0
TOMATE MILANO	X															
TOMILLO	X					0										0
ZANAHORIA	X					49				7,4	16,3	17,2	8,1			0
ARRACACHA COMUN	X															
PAPA COMUN	X					98				30,4	30,4	13,7	13,8	9,7		0
PAPA CRIOLLA	X					7								7		0
PLATANO MADURO	X					39						19,5		19,5		0
PLATANO VERDE	X					9								9		0
REMOLACHA	X					13					13					0
YUCA	X					24,5							16,6	7,9		0
REPOLLO																

SEGUNDA SEMANA / TERCERA SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO)

ALIMENTO	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 8	M 9	MC 10	J 11	V 12	S 13	D 14	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 15	M 16	MC 17	J 18	V 19	S 20	D 21	SALDO SEMANA ANTERIOR
AGUACATE	26						18		8		0	21,5						21,5				0
ACELGA												24							24			0
AJO	3				0,6	0,6	0,5	0,6	0,7		0	4,6			0,7	0,7	1	0,7	0,8	0,7		0
ARVEJA VERDE	20,5				8,7			6,7	5,1		0	29,5			5,5	7,8		10,3	5,9			0
CALABAZA												10					10					0
CEBOLLA CABEZONA	11,5				6,8			4,7			0	16,5				7,6	7,4		1,5			0
CEBOLLA COMUN	18				2,4	4,3	3,4	4,3	3,6		0	20			3,9	3,9	3,9	1,9	1,9	4,5		0
CHAMPIÑON																						
CILANTRO	5				1,3	1,9		0,5	1,3		0	5			0,6	0,6	2,2	0,6	1			0
ESPINACA	14,4					9,2		5,2			0											
FRIJOL VERDE EN CASCARA																						
GUASCAS	2						2				0											
HABICHUELA	7,5								7,5		0	33			8,7	8,7		6,1	9,5			0
LAUREL	0,4				0,1	0,1	0,1		0,1		0	0,2			0,1		0,1					0
LECHUGA	15							9,5	5,5		0	22			10,3	11,7						0
MAIZ COMUN DESGRANADO	9						9				0	9								9		0
PEREJIL												1,5			0,5			1				0
PEPINO COHOMBRO																						
PIMENTON ROJO	13				6,1	2,1	2,1	2,6			0	16					6,7		6,8	2,5		0
TOMATE CHONTO	41				11	9,3	2	5	13,7		0	14				11,1				2,9		0
TOMATE MILANO																						
TOMILLO	0										0	0,4			0,1		0,1	0,1	0,1			0
ZANAHORIA	34				9,6	7,4		9,6	7,4		0	64			8,7	8,7	14,5	8,7	8,7	14,7		0
ARRACACHA COMUN												13							13			0
PAPA COMUN	94				24,2	30	21,3	4	14,5		0	140			36,1	36,1	15,7	36,1	4,7	11,3		0
PAPA CRIOLLA	35,5				8,9		10	16,6			0	28					20			8		0
PLATANO MADURO	19,5								19,5		0	23,5							23,5			0
PLATANO VERDE	11,5							11,5			0	11								11		0
REMOLACHA																						
YUCA												10								10		0
REPOLLO																						

CUARTA SEMANA / QUINTA SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO)

ALIMENTO	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 22	M 23	MC 24	J 25	V 26	S 27	D 28	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 29	M 30	MC 31	J	V	S	D	SALDO MES
AGUACATE	22								22		0	16,5										16,5
ACELGA																						
AJO	4,3			0,7	0,5	0,8	0,9	0,7	0,7		0	4			7	0,7	0,7					1,9
ARVEJA VERDE	59			17,6	14,8	5,5	12,7	7,8			0	22			5,5	5,5	5,5					5,5
CALABAZA	22				22						0											
CEBOLLA CABEZONA	2,5				2,5						0	8										8
CEBOLLA COMUN	28			5,1	4,7	3	9,3	2,8	3		0	26			1,9	5,1	3					16
CHAMPIÑON																						
CILANTRO	5,5			2,2	1,1	0,6	0,6				0	7			0,6	0,6	0,6					5,2
ESPINACA	28							28			0	8,5			8,5							0
FRIJOL VERDE EN CASCARA																						
GUASCAS																						
HABICHUELA	40,5			14,2	8,7	8,7		8,7			0	35			8,7	8,7	8,7					8,9
LAUREL	0,1						0,1				0	0,3			0,1							0,2
LECHUGA	13					13					0	11										11
MAIZ COMUN DESGRANADO	4,5						4,5				0	9										9
PEREJIL	4			1,4	1,1		1,5				0	2,5			0,8							1,7
PEPINO COHOMBRO												14,5										14,5
PIMENTON ROJO	5					5					0	6,5										6,5
TOMATE CHONTO	22				4,3		8,1		9,6		0	66			4,5	33,4						28,1
TOMATE MILANO																						
TOMILLO	0,3			0,1			0,1	0,1			0	0,4			0,1							0,3
ZANAHORIA	71			18,9	8,7	8,7	16,5	8,7	8,7		0	66			8,7	8,6	19,4					29,3
ARRACACHA COMUN																						
PAPA COMUN	107,0			16,2	36,1	16,2	4,8	32,8			0	140			16,2	36,1	36,1					51,6
PAPA CRIOLLA	40			20			20				0											
PLATANO MADURO	47					23,5			23,5		0	70			23,3							46,7
PLATANO VERDE	30,5						13,5		17		0	10,5										10,5
REMOLACHA												17,5					17,5					0
YUCA												31,5										31,5
REPOLLO																						

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES. TIPO DE DOCUMENTO:_C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331. CARGO: REPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

	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
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR____________________________________ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR____________________________________ PROVEEDOR: ____AGESCOM____

MES: ENERO AÑO: ___2024________________ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T ____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN				SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA										
						CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR
									L	M	MC	J	V	S	D	
	Marque con una X o escriba la cantidad.								DÍA CALENDARIO							
	1000 g	500 g	g	U					1	2	3	4	5	6	7	

ALIMENTO	SEGUNDA SEMANA										
	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR
				L	M	MC	J	V	S	D	
				DÍA CALENDARIO							
				8	9	10	11	12	13	14	

ALIMENTO	TERCERA SEMANA										
	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR
				L	M	MC	J	V	S	D	
				DÍA CALENDARIO							
				15	16	17	18	19	20	21	

ALIMENTO	CUARTA SEMANA										
	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR
				L	M	MC	J	V	S	D	
				DÍA CALENDARIO							
				22	23	24	25	26	27	28	

ALIMENTO	QUINTA SEMANA										SALDO MES
	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
				L	M	MC	J	V	S	D	
				DÍA CALENDARIO							
				29	30	31					

Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raices, tubérculos y plátanos.

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-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR________________________________ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES________________________________ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR________________________________ PROVEEDOR: JULCAR S.A.S

MES: ENERO AÑO: ___2024______________ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE OMINGO BOHORQUEZ T ________________________________ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER
L

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)						SALDO MES ANTERIOR	CUARTA SEMANA									SALDO SEMANA ANTERIOR	PRIMER SEMANA							
								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE / DÍA CALENDARIO									CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE / DÍA CALENDARIO						
									L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D
	1000 g	500 g	g	l	cc	U			1	2	3	4	5	6	7			8	9	10	11	12	13	14
Grupo. Abarrotes																								
ACEITE				X				13		2,1	2,6	2,6	2,4	3,3		0	8,8		2,6	2,2	1,3	1,5	1,2	
ARROZ	X							52		4,5	12,6	9,7	12,6	12,6		0	55		12,6	12,6	12,6	12,6	4,6	
ARVEJA	X							8				8				0								
AVENA MOLINA	X							4,5			4,5					0								
AZUCAR	X							10		2	2	2	2	2		0	10		2	2	2	2	2	
ATUN						X																		
BOCADILLO	X																							
CANELA EN ASTILLA			X																					
CANELA EN POLVO			X														0,3						0,3	
CONCHITAS PASTAS	X																							
CUCHUCO DE MAIZ		X																						
CUCHUCO DE TRIGO		X																						
CEBADA PERLADA	X							4,5					4,5			0								
CUCHUCO DE CEBADA	X																							
ESPAGUETTI	X							13		13						0	13						13	
FECULA DE MAIZ	X																							
FRIJOL SECO	X																							
FIDEOS PASTA	X							3				3				0								
GARBANZO	X																							
HARINA DE TRIGO	X																							
LENTEJA	X																8			8				
LECHE CONDENSADA				X																				
MARGARINA	X																							
MAYONESA				X				1,4			1,4					0								
MIEL				X													2			2				
MIGA DE PAN	X							2,4			1,2		1,2			0	1,2						1,2	
OREGANO			X																					
PANELA	X																2						2	
UVAS PASAS DESHIDRATADAS	X																							
VINAGRE				X																				
SALSA DE TOMATE																								
SAL DE MESA	X							5		1	1	1	1	1		0	5		1	1	1	1	1	
AJI MOLIDO																								
PIMIENTA																								
MEZCLA LISTA PARA NATILLA																								

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	EGUNDA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCER SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA								
		CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE / DÍA CALENDARIO								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE / DÍA CALENDARIO								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE / DÍA CALENDARIO							
			L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D	
			15	16	17	18	19	20	21			22	23	24	25	26	27	28			29	30	31					
ACEITE	0	15	1,7	1,7	3,6	3,1	2,3	2,9		0	10	1,8	0,7	1,4	3,1	1	2		0	20	3,9	2,5	3,1					10,5
ARROZ	0	90	15	15	15	15	15	15		0	90	15	15	15	15	15	15		0	77	15	5,3	15					41,7
ARVEJA																				9,5								9,5
AVENA MOLINA		5,5	5,5							0	5,5		5,5						0	5,5			5,5					0
AZUCAR	0	12	2	2	2	2	2	2		0	12	2	2	2	2	2	2		0	12	2	2	2					6
ATUN											212		212						0									
BOCADILLO																												
CANELA EN ASTILLA																												
CANELA EN POLVO	0	0,3					0,3			0																		
CONCHITAS PASTAS		5,5				5,5				0	5,5	5,5							0									
CUCHUCO DE MAIZ																												
CUCHUCO DE TRIGO		5,5		5,5						0																		
CEBADA PERLADA																				5,5								5,5
CUCHUCO DE CEBADA											5,5																	
ESPAGUETTI	0																			15		15						0
FECULA DE MAIZ		2					2			0	0,5			0,5					0									
FRIJOL SECO											9,5						9,5		0									
FIDEOS PASTA											5,5					5,5			0	9	5,3							3,7
GARBANZO		9,5			9,5					0																		
HARINA DE TRIGO											0,5					0,5			0									
LENTEJA	0																											
LECHE CONDENSADA		2	2							0	2					2			0									
MARGARINA		1,5	0,5				1			0	5,2		2			3,2			0									
MAYONESA											4,4	1,5	2,9						0	2			2					0
MIEL	0																			2	2							0
MIGA DE PAN	0																			3		1,4						1,6
OREGANO		0,1	0,1							0	0,1			0,1					0	0,2	0,1							0,1
PANELA	0																											
UVAS PASAS DESHIDRATADAS		2	2							0																		
VINAGRE																												
SALSA DE TOMATE																												
SAL DE MESA	0	6	1	1	1	1	1	1		0	6	1	1	1	1	1	1		0	6	1	1	1					3
AJI MOLIDO																												
PIMIENTA																												
MEZCLA LISTA PARA NATILLA																												

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES. TIPO DE DOCUMENTO:_C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331. CARGO:REPONSABLE 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-PSS-236 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____ PROVEEDOR: JULCAR S.A.S

MES: ENERO AÑO: ___2024_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE OMINGO BOHORQUEZ T _____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER_____

L

ALIMENTO	PRESENTACIÓN						SALDO MES ANTERIOR	CUARTA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	EGUNDA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCER SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							
	Marque con una X o escriba la cantidad.							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							
	1000 g	500 g	g	l	cc	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
									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	31				
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 ASOCIADOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR PROVEEDOR: JULCAR S.A.S

MES:DICIEMBRE AÑO: _2023 COORDINADOR O RESPONSABLE JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)				SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA									SEGUNDA SEMANA										TERCERA SEMANA										CUARTA SEMANA										QUINTA 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								SALDO SEMANA ANTERIOR	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	U							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	
Grupo. Huevos																																																		
HUEVO				X	87						87			0	94		94						0	94					94		0	87				87			0,0	72				72			0
Grupo 1. Pollo																																																	
PECHUGA DE POLLO	X				0										36,5	36,5							0	37,5				37,5			0	36,5				36,5			0,0	26				15,1		10,9		0
PIERNA DE POLLO	X				36,5						36,5			0	36,5				36,5				0	36,5		36,5					0	36,5	36,5						0,0	61			30,5		30,5			0
MUSLO DE POLLO																																																	
CARNE DE CERDO	X														27			27					0	29,5	29,5						0	59				29,5	29,5		0	8,5					8,5			0
CARNE DE RES SOPA	X				0,8						0,8			0	2,4	0,8	0,8	0,8					0	2,4	0,8				0,8	0,8	0	3,2	0,8	0,8		0,8	0,8			0,0	2,8		0,7	0,7	0,7	0,7			0
CARNES DE RES MOLIDA	X														29,5		29,5						0	29,5					29,5		0																	
PAJARILLA DE RES	X				0																																					12,5				12,5				0
MENUDO DE RES	X																							3,2		3,2					0																	
SOBREBARRIGA	X				0																			59			29,5		29,5		0	29,5			29,5				0,0									0
CADERA DE RES	X				27							27	0		27						27		0								0	29,5		29,5					0,0	7,5					7,5			0

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

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 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: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR PROVEEDOR: JULCAR S.A.S

MES: DICIEMBRE__ AÑO: __2023 COORDINADOR O RESPONSABLE: I JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)						SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								QUINTA 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						SALDO SEMANA ANTERIOR	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							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	
Grupo 4. Lacteos																																																
CREMA DE LECHE						X	0,0									0	2			2				0	2				2			0	2	2						0,0	1,4			1,4				0,0
HELADO DE CREMA			X				0,0									0	5,4		5,4					0								0								9,8		4,9		4,9				0,0
LECHE ENTERA LIQUIDA				X			64,0						64			0	259	64	64		64	64	3	0	227	64	64			64	35		0,0	258		55	55	55	57	36			0,0
QUESO DOBLE CREMA			X				7,5						7,5			0,0	12,5			5,5			7	0,0	20,0			5,5	9	5,5			0,0	12,5					12,5			0,0
YOGURT						X	0,0									0	7					7		0										5,2			5,2					0,0
QUESO CAMPESINO					X																																									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 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 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR___________________________________ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR__________________________________ PROVEEDOR: ___AGESCOM____

MES: DICIEMBRE AÑO: ___2023_______________ COORDINADOR O RESPONSABLE: I JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T______________________________ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

Grupo 6. Frutas

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g	500 g	g	U	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L	M	MC	J	V 1	S 2	D 3	SEGUNDA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 4	M 5	MC 6	J 7	V 8	S 9	D 10
BANANO FRUTA	X				0												20,0					20,0				
FRESA FRUTA	X				0												24,0			24,0						
GRANADILLA FRUTA	X																									
LIMÓM FRUTA	X				0												5,5			2,6			1,4		1,5	
MANZANA FRUTA	X				0												14,0			14						
MANDARINA	X																25,0								25,0	
MELON FRUTA	X				23								23			0										
NARANJA	X				0												34,0						34			
PAPAYA FRUTA	X				23									23		0	23,0				23,0					
PERA FRUTA	X																									
PIÑA FRUTA	X																									
UVA ISABELLA (CIRUELA)	X				0																					
UCHUVA	X																									
MANGO FRUTA	X																									
FRESA	X																21					21				
FEIJOA	X																									
GUAYABA	X				0												21								21	
GUANABANA	X																21						21			
LIMON	X																									
LULO	X				21									21		0										
MARACUYA	X				0												21			21						
MANGO	X				21								21			0										
MORA	X				0												21				21					
TOMATE DE ARBOL	X				0																					
UVA	X																									
PIÑA PULPA	X																									
CURUBA PULPA																										

ALIMENTO	TERCERA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 11	M 12	MC 13	J 14	V 15	S 16	D 17	CUARTA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 18	M 19	MC 20	J 21	V 22	S 23	D 24	QUINTA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 25	M 26	MC 27	J 28	V 29	S 30	D 31	SALDO MES
BANANO FRUTA	0,0	20,0							20			0,0	39					19,5		19,5			0,0	17				17						-
FRESA FRUTA	0,0	8					8					0,0	7			7							0,0	7					7					-
GRANADILLA FRUTA																																		
LIMÓM FRUTA	0,0	9,5			1,3	2,1	2,6		2,8	7		0,0	3				1,3	0,8		0,9			0,0	3				1,1		0,2		1,7		-
MANZANA FRUTA	0,0	36,5				22,5	14					0,0	35			10,1			24,9				0,0	30					11	19				-
MANDARINA	0,0	23			23							0,0																						
MELON FRUTA		23					23					0,0	23			23							0,0	18							18			-
NARANJA	0,0	34						34				0,0	34				34						0,0	9					9					-
PAPAYA FRUTA	0,0	23								23		0,0																						-
PERA FRUTA																																		
PIÑA FRUTA													11			6				5			0,0											
UVA ISABELLA (CIRUELA)																								14					14					-
UCHUVA		5							5			0,0																						
MANGO FRUTA																																		
FRESA	0,0	8							8			0,0																						
FEIJOA													21							21			0,0											
GUAYABA	0,0	21						21				0,0	21						21				0,0	17						17				-
GUANABANA	0,0												21				21						0,0											
LIMON																								17								17		-
LULO		21					21					0,0	21								21		0,0											-
MARACUYA	0,0	21								21		0,0												17					17					-
MANGO													21					21					0,0	17							17			-
MORA	0,0	21				21						0,0												17				17						-
TOMATE DE ARBOL		21			21							0,0																						-
UVA		6							6			0,0																						
PIÑA PULPA																																		
CURUBA PULPA													21			21							0,0											

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES. TIPO DE DOCUMENTO:_C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331. CARGO:REPONSABLE 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-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR___________ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES___________ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR___________ PROVEEDOR: ____AGESCOM___________

MES: DICIEMBRE AÑO: ___2023___________ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T ___________ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raices, tubérculos y plátanos.

PRIMERA SEMANA (Presentación: Marque con una X o escriba la cantidad.)

ALIMENTO	1000 g	500 g	g	U	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L	M	MC	J	V 1	S 2	D 3	SALDO SEMANA ANTERIOR
AGUACATE	X				21,5									21,5		0
ACELGA	X															
AJO	X				1,6								0,8	0,8		0
ARVEJA VERDE	X				7,9								7,9			0
CALABAZA	X				0											
CEBOLLA CABEZONA	X				0											
CEBOLLA COMUN	X				5,9								2,9	3		0
CHAMPIÑON	X															
CILANTRO	X				1								1			0
ESPINACA	X				28								28			0
FRIJOL VERDE EN CASCARA	X															
GUASCAS	X															
HABICHUELA	X				8,9								8,9			0
LAUREL	X				0											
LECHUGA	X				0											
MAIZ COMUN DESGRANADO	X				0											
PEREJIL	X				0											
PEPINO COHOMBRO	X															
PIMENTON ROJO	X				0											
TOMATE CHONTO	X				9,6									9,6		0
TOMATE MILANO	X															
TOMILLO	X				0,1								0,1			0
ZANAHORIA	X				17,7								8,8	8,9		0
ARRACACHA COMUN	X															
PAPA COMUN	X				33,7								33,7			0
PAPA CRIOLLA	X				0											
PLATANO MADURO	X				23,5									23,5		0
PLATANO VERDE	X				17									17		0
REMOLACHA	X															
YUCA	X															
REPOLLO																

SEGUNDA SEMANA / TERCERA SEMANA (CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO)

ALIMENTO	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 4	M 5	MC 6	J 7	V 8	S 9	D 10	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 11	M 12	MC 13	J 14	V 15	S 16	D 17	SALDO SEMANA ANTERIOR
AGUACATE												31					21,3			9,7		0
ACELGA																						
AJO	3,5			0,7	0,7	0,7	0,7		0,7		0	4,5			0,7	0,7	0,7	0,8	0,8	0,8		0
ARVEJA VERDE	17			5,5	5,5	6					0	29,5			5,5	10,3			7,9	5,8		0
CALABAZA																						
CEBOLLA CABEZONA	8								8		0	13,5				8,1			5,4			0
CEBOLLA COMUN	18,5			1,9	5,1	3	4,5		4		0	26			4,2	2,9	5,1	4,1	5,3	4,4		0
CHAMPIÑON																						
CILANTRO	5,5			0,6	0,6	0,6	1,5		2,2		0	6,5			0,6	1,5	2,2		0,6	1,6		0
ESPINACA	8,5			8,5							0	17,5					17,5					0
FRIJOL VERDE EN CASCARA																						
GUASCAS												2,5						2,5				0
HABICHUELA	26,5			8,7	8,7	9,1					0	17,5			8,8					8,7		0
LAUREL	0,3				0,1		0,2				0	0,5			0,1	0,1	0,1	0,1		0,1		0
LECHUGA	11								11		0	20							7,2	12,8		0
MAIZ COMUN DESGRANADO	9								9		0	10,5						10,5				0
PEREJIL	2,5			0,8		1,4			0,3		0	1,5			1,5							0
PEPINO COHOMBRO	14,5						14,5				0											
PIMENTON ROJO	2,5						2,5				0	18,5				7,9	2,8	2,8	5			0
TOMATE CHONTO	66,5			4,5	33,4		17		11,6		0	75			22,5	14,3	12	2,5	6,5	17,2		0
TOMATE MILANO																						
TOMILLO	0,4			0,1			0,1	0,2			0	0,4				0,1	0,1	0,1	0,1			0
ZANAHORIA	57			8,7	8,6	19,4	20,3				0	57			16,8	11,3	8,7		11,3	8,9		0
ARRACACHA COMUN																						
PAPA COMUN	124			16,2	36,1	36,1	16,1		19,5		0	128			16,2	29	35,6	25,6	5	16,6		0
PAPA CRIOLLA												43				10,8		12	20,2			0
PLATANO MADURO	70			23,3			23,3		23,4		0	47			23,5					23,5		0
PLATANO VERDE	10,5								10,5		0	14							14			0
REMOLACHA																						
YUCA	10								10		0											
REPOLLO																						

CUARTA SEMANA / QUINTA SEMANA (CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO)

ALIMENTO	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 18	M 19	MC 20	J 21	V 22	S 23	D 24	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 25	M 26	MC 27	J 28	V 29	S 30	D 31	SALDO MES
AGUACATE	21,5						21,5				0	14								14		0
ACELGA	24							24			0											
AJO	4			0,7	0,7	0,7	1	0,7	0,2		0	3				0,4	0,6	0,7	1,3			0
ARVEJA VERDE	32,5			5,5	7,8		10,3	5,5	3,4		0	35				12,4	4,7	10,7	7,2			0
CALABAZA	10					10					0	15				15						0
CEBOLLA CABEZONA	16,5				7,6	7,4		1,5			0	5				2				3		0
CEBOLLA COMUN	16			3,9	3,9	3,9	1,9	1,9	0,5		0	17				3,9	2,5	7,8	2,8			0
CHAMPIÑON																						
CILANTRO	5			0,6	0,6	2,2	0,6	0,6	0,4		0	3,5				0,9	0,5	0,5	0,5	1,1		0
ESPINACA												19							19			0
FRIJOL VERDE EN CASCARA																						
GUASCAS																						
HABICHUELA	32,5			8,7	8,7		6,1	9			0	23				7,5	7,5		8			0
LAUREL	0,2			0,1		0,1					0	0,1						0,1				0
LECHUGA	22			10,3	11,7						0	10					10					0
MAIZ COMUN DESGRANADO	3,5								3,5		0	3,5						3,5				0
PEREJIL	1,5				0,7		0,8				0	2,5				1		1,5				0
PEPINO COHOMBRO																						
PIMENTON ROJO	13,5					6,7		6,8			0	3,5					3,5					0
TOMATE CHONTO	38				11,1				26,9		0	13				3,3		6,3		3,4		0
TOMATE MILANO																						
TOMILLO	0,5			0,1		0,1	0,1	0,1	0,1		0	0,1								0,1		0
ZANAHORIA	53			8,7	8,7	14,5	8,7	8,7	3,7		0	36				7,4	7,4	13,9	7,4			0
ARRACACHA COMUN	13							13			0											
PAPA COMUN	150,0			36,1	36,1	15,7	36,1	4,7	21,3		0	79				30,4	13,8	4	30,8			0
PAPA CRIOLLA	20					20					0	17						17				0
PLATANO MADURO	23,5							23,5			0	43					19,5			23,5		0
PLATANO VERDE												12						12				0
REMOLACHA																						
YUCA																						
REPOLLO																						

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES. TIPO DE DOCUMENTO:_C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331. CARGO: REPONSABLE 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-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____ PROVEEDOR: JULCAR S.A.S

MES: DICIEMBRE AÑO: __2023_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE OMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

L

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)						SALDO MES ANTERIOR	CUARTA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	EGUNDA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCER 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									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							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	
Grupo. Abarrotes																																															
ACEITE				X			3						1	2		0	17	3,9	2,5	3,1	3,1		4,4		0	15	4,1	3,1	2,6	1,6	1,8	1,8		0	16	1,7	1,7	3,6	3,1	2,3	3,6		0	7		1	1,2	2,6	1	1,2		0
ARROZ	X						30						15	15		0	62	15	5,3	15	11,5		15,2		0	77	11,5	15	15	15	15	5,5		0	85	15	15	15	15	15	10		0	58		12,6	12,6	12,6	12,6	7,6		0
ARVEJA	X																9,5				9,5				0																								
AVENA MOLINA	X						0										5,5			5,5					0										5,5	5,5						0	4,5		4,5					0
AZUCAR	X						4						2	2		0	10	2	2	2	2		2		0	12	2	2	2	2	2	2		0	16	2	2	2	2	2	2		0	10		2	2	2	2	2		0
ATUN						X	0																																					177		177					0
BOCADILLO	X																																										5					5		0
CANELA EN ASTILLA			X																																													
CANELA EN POLVO			X				0																			0,3					0,3		0	0,4					0,3	0,1		0	0,3			0,3					0
CONCHITAS PASTAS	X						0																											5,5				5,5				0							
CUCHUCO DE MAIZ		X																								5,5	5,5						0															
CUCHUCO DE TRIGO		X																																5,5		5,5						0							
CEBADA PERLADA	X																																															
CUCHUCO DE CEBADA	X						0																																				4,5			4,5					0
ESPAGUETTI	X																15		15						0	15						15		0														
FECULA DE MAIZ	X						0																											9					2	7		0	0,5			0,5					0
FRIJOL SECO	X						9,5							9,5		0																																	
FIDEOS PASTA	X						5,5						5,5			0	9	5,5			3,5				0	4	4							0										4,5					4,5			0
GARBANZO	X																																	9,5			9,5					0								
HARINA DE TRIGO	X						0,5						0,5			0																												0,5					0,5			0
LENTEJA	X																									9,5			9,5				0																
LECHE CONDENSADA				X			2						2			0																			2	2						0	9				1,8	7,2		0
MARGARINA	X						3,3						3,3			0																			1,5		0,5			1		0	4,5		1,6		2,9			0
MAYONESA				X			0										2			2					0																		3		3					0
MIEL				X			0										2,1	2,1							0	2,1			2,1				0	2,4					2,4		0								0
MIGA DE PAN	X																1,4		1,4						0	1,4					1,4		0															
OREGANO			X				0										0,1		0,1						0	0,1		0,1					0	0,3	0,1				0,2		0								
PANELA	X																									2					2		0										1					1		0
UVAS PASAS DESHIDRATADAS	X																																	2	2						0	1					1		0
VINAGRE				X																						0,5					0,5		0						0,5		0								
SALSA DE TOMATE																										5					5		0															
SAL DE MESA	X						2						1	1		0	5	1	1	1	1		1		0	6	1	1	1	1	1	1		0	6	1	1	1	1	1	1		0	5		1	1	1	1	1		0
AJI MOLIDO																																																
PIMIENTA																																																
MEZCLA LISTA PARA NATILLA																																																
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																																																

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES. TIPO DE DOCUMENTO:_C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331. CARGO:REPONSABLE 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-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR PROVEEDOR: JULCAR S.A.S

MES:NOVIEMBRE AÑO: _2023 COORDINADOR O RESPONSABLE JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)				SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PRIMERA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEGUNDA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	TERCERA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CUARTA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	QUINTA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO							SALDO MES
	1000 g	500 g	g	U			L	M	MC 1	J 2	V 3	S 4	D 5			L 6	M 7	MC 8	J 9	V 10	S 11	D 12			L 13	M 14	MC 15	J 16	V 17	S 18	D 19			L 20	M 21	MC 22	J 23	V 24	S 25	D 26			L 27	M 28	MC 29	J 30	V	S	D	
Grupo. Huevos																																																		
HUEVO				X	87						87			0	188		94			94			0	94						94		0	87					87			0,0	87								87
Grupo 1. Pollo																																																		
PECHUGA DE POLLO	X				18,5					18,5				0										37,5				37,5				0	36,5				36,5				0,0	18,1				18,1				0
PIERNA DE POLLO	X				73				36,5		36,5			0	36,5				36,5				0	36,5		36,5						0	36,5	36,5							0,0	73			36,5					36,5
MUSLO DE POLLO																																																		
CARNE DE CERDO	X				0										27			27					0										29,5					29,5			0									
CARNE DE RES SOPA	X				2,4				0,8	0,8	0,8			0	2,4		0,8	0,8		0,8			0	1,6					0,8	0,8		0	3,2	0,8	0,8		0,8	0,8			0,0	4	0,8	0,8	0,8	0,8				0,8
CARNES DE RES MOLIDA	X				0										59		29,5			29,5			0	29,5						29,5		0																		
PAJARILLA DE RES	X				0																																					14,7				14,7				0
MENUDO DE RES	X				0																			3,2		3,2						0																		
SOBREBARRIGA	X				0																			59			29,5		29,5			0	59			29,5			29,5		0,0	29,5	29,5							0
CADERA DE RES	X				27							27		0	27						27		0										29,5		29,5						0,0	27								27

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

ALCALDÍA MAYOR 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 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: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR PROVEEDOR: JULCAR S.A.S

MES: NOVIEMBRE__ AÑO: ___2023 COORDINADOR O RESPONSABLE: I JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)						SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								QUINTA 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						SALDO SEMANA ANTERIOR	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	
									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO										DÍA CALENDARIO										DÍA CALENDARIO							
	1000 g	500 g	g	l	cc	U					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 4. Lacteos																																														
CREMA DE LECHE						X	2,0				2					0	2			2					0	2			2				0	3,4	1,7				1,7		0,0	4	2		2				0,0
HELADO DE CREMA			X				5,4					5,4				0	5,4					5,4			0	5,4		5,4					0	5,4					5,4		0,0	10,8		5,4		5,4			0,0
LECHE ENTERA LIQUIDA				X			192,0				64	64	64			0	260		67	64	64	1	64		0	195		64		64	64	3		0	256	64	64			64	64		0,0	320	64	64	64	64				64,0
QUESO DOBLE CREMA			X				7,5							7,5		0,0										11			5,5			5,5		0,0	22,5			5,5	9	8			0,0	7,5								7,5
YOGURT						X	7,0				7					0	7		7						0	7					7			0									7			7					0,0
QUESO CAMPESINO					X																																													

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 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-PSS-236 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____ PROVEEDOR: ___AGESCOM_____

MES: NOVIEMBRE AÑO: ___2023_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: | JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER_____

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)				SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA										SEGUNDA SEMANA										TERCERA SEMANA										CUARTA SEMANA										QUINTA SEMANA										SALDO MES
						CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	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					
									DÍA CALENDARIO											DÍA CALENDARIO											DÍA CALENDARIO											DÍA CALENDARIO										
	1000 g	500 g	g	U							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 6. Frutas																																																									
BANANO FRUTA	X				0												20,0						20,0					0,0	20,0							20				0,0	39							19,5		19,5			0,0	20				20						-
FRESA FRUTA	X				7,6						7,6						17,0							17				0,0	8						8					0,0	23,5			7					16,5		0,0	24			16,4		7,6					-
GRANADILLA FRUTA	X																																																							
LIMÓM FRUTA	X				0,2							0,2					4,0							1,3	1,3	1,4		0,0	8						2,1	2,6			2,8	0,5	0,0	3					1,3	0,8		0,9			0,0	1,5				1,3		0,2				-
MANZANA FRUTA	X				35,5						12,8	22,5					0												37						23	14					0,0	57			10,1			24,6		22,4		0,0	35,5					13	23				-
MANDARINA	X																25,0									25,0		0,0																																	
MELON FRUTA	X				21								21				0												23							23					0,0	23			23							0,0	23									23
NARANJA	X				11						11						0	34,0						34				0,0	34								34			0,0	34				34						0,0	10,5					11				-
PAPAYA FRUTA	X				21									21			0	21,0				21,0						0,0	23									23		0,0												23									23
PERA FRUTA	X																																																						
PIÑA FRUTA	X																																									11							6				5			0,0								
UVA ISABELLA (CIRUELA)	X				17						17						0																																								17						-
UCHUVA	X																												5							5			0,0																					
MANGO FRUTA	X																																																						
FRESA	X																21						21					0,0	8										8		0,0																					
FEIJOA	X																21							21				0,0														21										0,0									
GUAYABA	X				21							21					21									21		0,0	21									21		0,0	21							21			0,0	21					21				-
GUANABANA	X																21							21				0,0													21										0,0									
LULO	X				21									21			0												21							21					0,0												21									21
MARACUYA	X				21						21						0												21										21		0,0												21									-
MANGO	X				21								21				0																										21										0,0	21								21
MORA	X				0												21					21						0,0	21					21						0,0	21										0,0	21				21					-
TOMATE DE ARBOL	X				0																																																	21			21						-
UVA	X																6							6				0,0										6		0,0																					
PIÑA PULPA	X																																																						
CURUBA PULPA																																										21							21							0,0								

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES. TIPO DE DOCUMENTO:_C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331. CARGO:REPONSABLE 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

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

Código: FOR-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR____________ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES____________ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR____________ PROVEEDOR: ____AGESCOM____________

MES: NOVIEMBRE AÑO: ___2023______________ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T ____________ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raices, tubérculos y plátanos.

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g	500 g	g	U	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L	M	MC 1	J 2	V 3	S 4	D 5	SEGUNDA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 6	M 7	MC 8	J 9	V 10	S 11	D 12
AGUACATE	X				22									22		0	17							17		
ACELGA	X																									
AJO	X				3,3						0,8	0,9	0,8	0,8		0	3,5				0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	
ARVEJA VERDE	X				26,1						5,5	12,7	7,9			0	17				5,5	5,5		6		
CALABAZA	X				0																					
CEBOLLA CABEZONA	X				0												8								8	
CEBOLLA COMUN	X				18,2						3	9,3	2,9	3		0	24				5,1	3	4,5	7,6	3,8	
CHAMPIÑON	X																									
CILANTRO	X				2,2						0,6	0,6	0,8			0	6,5				0,6	0,6	1,5	1,5	2,3	
ESPINACA	X				28								28			0										
FRIJOL VERDE EN CASCARA	X																									
GUASCAS	X																									
HABICHUELA	X				17,6						8,7		8,9			0	26,5				8,7	8,7		9,1		
LAUREL	X				0,1							0,1				0	0,5				0,1		0,2	0,2		
LECHUGA	X				13						13					0	11								11	
MAIZ COMUN DESGRANADO	X				4,5							4,5				0	9								9	
PEREJIL	X				1,5							1,5				0	2					1,4			0,6	
PEPINO COHOMBRO	X																14,5						14,5			
PIMENTON ROJO	X				5						5					0	6,5						2,7	3,8		
TOMATE CHONTO	X				17,7							8,1		9,6		0	62				33,4		17		11,6	
TOMATE MILANO	X																									
TOMILLO	X				0,2							0,1	0,1			0	0,5						0,1	0,2	0,2	
ZANAHORIA	X				42,9						8,7	16,5	9	8,7		0	57				8,6	19,4	20,3	8,7		
ARRACACHA COMUN	X																									
PAPA COMUN	X				54,7						16,2	4,8	33,7			0	124				36,1	36,1	16,1	16,5	19,2	
PAPA CRIOLLA	X				20,1							20,1				0										
PLATANO MADURO	X				46,5						23,3			23,2		0	46,5						23,3		23,2	
PLATANO VERDE	X				30,5							13,5		17		0	10,5								10,5	
REMOLACHA	X																17,5					17,5				
YUCA	X																31,5							21,6	9,9	
REPOLLO																										

ALIMENTO	TERCERA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 13	M 14	MC 15	J 16	V 17	S 18	D 19	CUARTA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 20	M 21	MC 22	J 23	V 24	S 25	D 26
AGUACATE	0	31						21,2		9,8		0	21,5						21,5			
ACELGA													24							24		
AJO	0	3,5				0,7	0,7	0,6	0,7	0,8		0	4,6			0,7	0,7	1	0,7	0,7	0,8	
ARVEJA VERDE	0	24				10,3			7,9	5,8		0	29,5			5,5	7,8		10,3	5,9		
CALABAZA													10					10				
CEBOLLA CABEZONA	0	13,5				8,1			5,4			0	16				7,6	7,4		1		
CEBOLLA COMUN	0	21,5				2,9	5,1	4,1	5,2	4,2		0	20			3,9	3,9	3,9	1,9	1,9	4,5	
CHAMPIÑON																						
CILANTRO	0	6				1,5	2,2		0,7	1,6		0	5			0,6	0,6	2,2	0,6	0,6	0,4	
ESPINACA		17,5					10,9		6,5			0										
FRIJOL VERDE EN CASCARA																						
GUASCAS		2,5						2,5				0										
HABICHUELA	0	9								9		0	32,5			8,7	8,7		6,1	9		
LAUREL	0	0,5				0,1	0,1	0,1		0,2		0	0,2									
LECHUGA	0	20							7,2	12,8		0	22			10,3	11,7					
MAIZ COMUN DESGRANADO	0	10,5						10,5				0	9								9	
PEREJIL	0												1,5				0,5		1			
PEPINO COHOMBRO	0																					
PIMENTON ROJO	0	18,3				7,9	2,8	2,8	4,8			0	16					6,7		7	2,3	
TOMATE CHONTO	0	52,5				14,3	12	2,5	6,5	17,2		0	14				11,1				2,9	
TOMATE MILANO																						
TOMILLO	0	0,4				0,1	0,1	0,1	0,1			0	0,5			0,1		0,1	0,1	0,1		
ZANAHORIA	0	40				11,3	8,7		11,3	8,7		0	64			8,7	8,7	14,5	8,7	8,7	14,7	
ARRACACHA COMUN													13							13		
PAPA COMUN	0	112				29	35,6	25,6	4,7	17,4		0	140,0			36,1	36,1	15,7	36,1	5	11	
PAPA CRIOLLA		43				10,8		12	20,2			0	28					20			8	
PLATANO MADURO	0	23,5								23,5		0	23,5							23,5		
PLATANO VERDE	0	13,5							13,5			0	11								11	
REMOLACHA	0																					
YUCA	0												10								10	
REPOLLO																						

ALIMENTO	QUINTA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 27	M 28	MC 29	J 30	V	S	D	SALDO MES
AGUACATE	0	21,5										21,5
ACELGA	0											
AJO	0	4,5			0,7	0,5	0,8	0,9				1,6
ARVEJA VERDE	0	58,5			17,6	14,8	5,5	12,7				7,9
CALABAZA	0	22				22						0
CEBOLLA CABEZONA	0	2,5				2,5						0
CEBOLLA COMUN	0	28			5,1	4,7	3	9,3				5,9
CHAMPIÑON												
CILANTRO	0	5,5			2,2	1,1	0,6	0,6				1
ESPINACA		28										28
FRIJOL VERDE EN CASCARA												
GUASCAS												
HABICHUELA	0	40,5			14,2	8,7	8,7					8,9
LAUREL		0,1						0,1				0
LECHUGA	0	13					13					0
MAIZ COMUN DESGRANADO	0	4,5						4,5				0
PEREJIL	0	4			1,5	1,1		1,4				0
PEPINO COHOMBRO												
PIMENTON ROJO	0	5					5					0
TOMATE CHONTO	0	22				4,3		8,1				9,6
TOMATE MILANO												
TOMILLO	0	0,3			0,1			0,1				0,1
ZANAHORIA	0	70,5			18,9	8,7	8,7	16,5				17,7
ARRACACHA COMUN	0											
PAPA COMUN	0	107			16,2	36,1	16,2	4,8				33,7
PAPA CRIOLLA	0	40			20			20				0
PLATANO MADURO	0	47					23,5					23,5
PLATANO VERDE	0	31						14				17
REMOLACHA												
YUCA	0											
REPOLLO												

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES. TIPO DE DOCUMENTO:_C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331. CARGO: REPONSABLE 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-PSS-236	
Versión: 0	
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____ PROVEEDOR: JULCAR S.A.S

MES: NOVIEMBRE AÑO: __2023_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE OMINGO BOHORQUEZ T _____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER_____

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)						SALDO MES ANTERIOR	CUARTA SEMANA									SALDO SEMANA ANTERIOR	PRIMER SEMANA									SALDO SEMANA ANTERIOR	EGUNDA SEMANA									SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCER SEMANA									SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							SALDO MES
	1000 g	500 g	g	l	cc	U		CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	D			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	D			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	D			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	D			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE 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. Abarrotes																																																				
ACEITE				X			7,5				1,4	3,1	1,5	1,5		0	15,5		2,5	3,1	3,1	2,9	3,9		0	11		3,1	2,6	1,6	2	1,7		0	14,5	1,7	1,7	3,6	3,1	2,3	2,1		0	10	1,8	0,7	1,4	3,1				3
ARROZ	X						60				15	15	15	15		0	62		5,5	15	11,5	15	15		0	66		15	15	15	15	6		0	90	15	15	15	15	15	15		0	90	15	15	15	15				30
ARVEJA	X																9,5				9,5				0																											
AVENA MOLINA	X						0										5,5			5,5					0										5,5	5,5							0	5,5	,5,5							0
AZUCAR	X						8				2	2	2	2		0	10		2	2	2	2	2		0	10		2	2	2	2	2		0	12	2	2	2	2	2	2		0	12	2	2	2	2				4
ATUN						X	0																																					212		212						0
CANELA EN ASTILLA			X																																															
CANELA EN POLVO			X				0,5				0,5					0										0,3					0,3		0										0,3		0,3						0
CONCHITAS PASTAS	X						0																											5,5				5,5			0	5,5	5,5							0
CUCHUCO DE MAIZ		X																																															
CUCHUCO DE TRIGO		X																																5,5		5,5					0								
CEBADA PERLADA	X																5,5					5,5			0																									
CUCHUCO DE CEBADA	X						5,5				5,5					0																											5,5			5,5					0
ESPAGUETTI	X																15		15						0	15						15		0																
FECULA DE MAIZ	X						0,5				0,5					0																			2					2		0	0,5			0,5					0
FRIJOL SECO	X						9,5							9,5		0																											9,5								9,5
FIDEOS PASTA	X						5,5					5,5				0	4				4				0																			5,5								5,5
GARBANZO	X																																	9,5			9,5				0								
HARINA DE TRIGO	X						0,5						0,5			0																											0,5								0,5
LENTEJA	X																									9,5			9,5				0																		
LECHE CONDENSADA				X			2						2			0																			2	2						0	2								2
MARGARINA	X						3,5						3,5			0																			1,5		0,5			1		0	5,2		2,2						3,3
MAYONESA				X			0										2			2					0																			4,5	1,6	2,9						0
MIEL				X																						2			2				0																	
MIGA DE PAN	X																3		1,5			1,5			0	1,5						1,5		0																	
OREGANO			X				0,1				0,1					0	0,1		0,1						0										0,2	0,1						0	0,1			0,1					0
PANELA	X																									2						2		0																
UVAS PASAS DESHIDRATADAS	X																																	2	2						0									
VINAGRE				X																																															
SAL DE MESA	X						4				1	1	1	1		0	5		1	1	1	1	1		0	5		1	1	1	1	1		0	6	1	1	1	1	1	1		0	6	1	1	1	1				2
AJI MOLIDO																																																			
PIMIENTA																																																			
MEZCLA LISTA PARA NATILLA																																																			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES. TIPO DE DOCUMENTO:_C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331. CARGO:REPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES: _____

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 ASOCIADOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR PROVEEDOR: JULCAR S.A.S

MES:OCTUBRE AÑO: 2023 COORDINADOR O RESPONSABLE JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)				SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								QUINTA 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							SALDO SEMANA ANTERIOR	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	U			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						
Grupo. Huevos																																																
HUEVO				X		87					87			0	188		94			94			0	94					94		0	87					87			0,0	87							87
Grupo 1. Pollo																																															
PECHUGA DE POLLO	X					18,1				18,1				0	36,5	36,5							0	37,5				37,5			0	36,5				36,5			0,0	18,5							18,5
PIERNA DE POLLO	X					73			36,5		36,5			0	36,5				36,5				0	36,5		36,5					0	36,5	36,5						0,0	73							73
MUSLO DE POLLO																																															
CARNE DE CERDO	X														27			27					0									29,5				29,5			0								0
CARNE DE RES SOPA	X					4	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8			0	3,2	0,8	0,8	0,8		0,8			0	1,6					0,8	0,8		0	3,2	0,8	0,8		0,8	0,8			0,0	4	0,8	0,8					2,4
CARNES DE RES MOLIDA	X														59		29,5			29,5			0	29,2					29,2		0																0
PAJARILLA DE RES	X					14,7				14,7				0																																	0
MENUDO DE RES	X																							3,2		3,2						0																0
SOBREBARRIGA	X					29,2	29,2							0										59			29,5		29,5			0	59			29,5			29,5		0,0	29,5	29,5						0
CADERA DE RES	X					26,7						26,7		0	27						27		0									29,5		29,5						0,0	27							27

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 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-PSS-236 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____ PROVEEDOR: JULCAR S.A.S

MES:OCTUBRE__ AÑO: ___2023_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: FUNDACIÓN 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			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						
Grupo 4. Lacteos																																																	
CREMA DE LECHE						X		4	2		2					0	2			2				0	2				2				0	3,5	1,7				1,8		0,0	4	2							2,0
HELADO DE CREMA			X					10,8		5,4		5,4				0	5,4					5,4		0	5,4		5,4					0	5,4					5,4		0,0	10,8		5,4						5,4
LECHE ENTERA LIQUIDA				X				317	63,3	63,3	63,3	63,3	63,8			0	195		67	64	64	0,6	63,3		0	195		64		64	64	3		0	256	64	64			64	64		0,0	320	64	64						192,0
QUESO DOBLE CREMA			X					7,5						7,5		0,0	10,0	10						0,0	12,5			5,5			7		0,0	20,0			5,5	9	5,5			0,0	7,5							7,5
YOGURT						X		7			7					0	7		7					0	7				7				0									7							7,0
QUESO CAMPESINO					X																																												

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES: _____

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 ASOCIADOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____ PROVEEDOR: ___AGESCOM_____

MES: OCTUBRE_____ AÑO: ___2023_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: | JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER_____

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)				SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA										SEGUNDA SEMANA										TERCERA SEMANA										CUARTA SEMANA										QUINTA SEMANA										SALDO MES
						CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE										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	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	U		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									
Grupo 6. Frutas																																																			
BANANO FRUTA	X					19,5				19,5					0	19,5			19,5						0,0	20,0						20			0,0	39				19,5		19,5			0,0	20				20						-
FRESA FRUTA	X					24			16,4		7,6				0	24,5			7,6			16,9			0,0	8				8				0,0	23,4			7				16,4		0,0	24			16,4						8
GRANADILLA FRUTA	X																																																		
LIMÓM FRUTA	X					1,5				1,3		0,2			0	6,5			2,6			1,3	1,3	1,3	0,0	8				2,1	2,6		2,8	0,5	0,0	3				1,3	0,8		0,9		0,0	1,5				1,3						0
MANZANA FRUTA	X					35,5					12,8	22,3			0	36,5			14		22,5				0,0	36,5				22	14,7				0,0	56,4			10,1			24,6		21,7	0,0	35,5										36
MANDARINA	X															24,5						24,5			0,0																													
MELON FRUTA	X					21						21			0											21					21				0,0	21			21						0,0	21									21
NARANJA	X					10,5					10,5				0	34,0					34				0,0	34						34			0,0	34				34					0,0	11									11
PAPAYA FRUTA	X					21							21		0	21,0				21,0					0,0	21							21		0,0											21									21
PERA FRUTA	X																																																		
PIÑA FRUTA	X																																		11			6				5			0,0										
UVA ISABELLA	X					16,5					16,5				0																																17									17
UCHUVA	X																									5				5			0,0																					
MANGO FRUTA	X																																																		
FRESA	X															21					21				0,0	8						8			0,0																			
FEIJOA	X															21						21			0,0										21							21			0,0									
GUAYABA	X					21					21				0	21						21			0,0	21					21				0,0	21						21			0,0	21									21
GUANABANA	X															21					21				0,0										21				21						0,0									
LULO	X					21							21		0											21					21				0,0											21									21
MARACUYA	X					21					21				0	21			21						0,0	21							21		0,0											21									21
MANGO	X					21							21		0																					21				21						0,0	21									21
MORA	X					21				21					0	21				21					0,0	28				21			7,5		0,0	21						21			0,0	21				21						-
TOMATE DE ARBOL	X					21			21						0																																21			21						-
UVA	X																									6				6			0,0																					
PIÑA PULPA	X																																																			
CURUBA PULPA																																			21			21							0,0										

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES. TIPO DE DOCUMENTO:_C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331. CARGO:REPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES: _____

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_________________________________ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES___________________________________ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_________________________________ PROVEEDOR: ____AGESCOM____

MES: OCTUBRE_______________ AÑO: ___2023________________ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T ____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raices, tubérculos y plátanos.

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g	500 g	g	U	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE: L 2	M 3	MC 4	J 5	V 6	S 7	D 8	SEGUNDA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE: L 9	M 10	MC 11	J 12	V 13	S 14	D 15
AGUACATE	X					21,5								21,5		0	16,5							16,5		
ACELGA	X																									
AJO	X					4,3			0,7	0,5	0,8	0,9	0,7	0,7		0	4,1			0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,6	
ARVEJA VERDE	X					58,4			17,6	14,8	5,5	12,7	7,8			0	22,1			5,5	5,5	5,5		5,6		
CALABAZA	X					22				22						0										
CEBOLLA CABEZONA	X					2,3				2,3						0	7,6								7,6	
CEBOLLA COMUN	X					28			5,1	4,7	3	9,3	2,8	3		0	26			1,9	5,1	3	4,5	7,6	3,9	
CHAMPIÑON	X																									
CILANTRO	X					5,1			2,2	1,1	0,6	0,6	0,6			0	7			0,6	0,6	0,6	1,5	1,5	2,2	
ESPINACA	X					28							28			0	8,5			8,5						
FRIJOL VERDE EN CASCARA	X																									
GUASCAS	X																									
HABICHUELA	X					40,3			14,2	8,7	8,7		8,7			0	35			8,7	8,7	8,7		8,9		
LAUREL	X					0,1						0,1				0	0,3				0,1		0,1	0,1		
LECHUGA	X					13					13					0	11								11	
MAIZ COMUN DESGRANADO	X					4,2						4,2				0	9								9	
PEREJIL	X					3,8			4,1	1,1		1,4				0	2,5			0,8		1,4			0,3	
PEPINO COHOMBRO	X																14,5						14,5			
PIMENTON ROJO	X					5					5					0	6,5						2,3	4,2		
TOMATE CHONTO	X					22				4,3		8,1		9,5		0	66,5			4,5	33,4		17		11,6	
TOMATE MILANO	X																									
TOMILLO	X					0,3			0,1			0,1	0,1			0	0,4			0,1			0,1	0,1	0,1	
ZANAHORIA	X					70,3			18,9	8,7	8,7	16,5	8,7	8,7		0	66			8,7	8,6	19,4	20,3	9		
ARRACACHA COMUN	X																									
PAPA COMUN	X					107			16,2	36,1	16,2	4,8	32,8			0	140			16,2	36,1	36,1	16,1	16,2	35,5	
PAPA CRIOLLA	X					40			20			20				0										
PLATANO MADURO	X					46,5					23,3			23,2		0	70			23,3			23,3		23,4	
PLATANO VERDE	X					30,4						13,4		17		0	11								11	
REMOLACHA	X																									
YUCA	X																32							21,6	10,4	
REPOLLO																										

ALIMENTO	TERCERA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE: L 16	M 17	MC 18	J 19	V 20	S 21	D 22	CUARTA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE: L 23	M 24	MC 25	J 26	V 27	S 28	D 29	QUINTA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE: L 30	M 31	MC	J	V	S	D	SALDO MES
AGUACATE	0	31						21,3		9,7		0	21,5						21,5				0	22										22
ACELGA													23,7							23,7			0											
AJO	0	3,5				0,7	0,7	0,6	0,7	0,8		0	5			0,7	0,7	1	0,7	0,9	0,9		0	4,5			0,7	0,5						3,3
ARVEJA VERDE	0	23,7				10,3			7,9	5,5		0	29,1			5,5	7,8		10,3	5,5			0	58,5			17,6	14,8						26,1
CALABAZA													10					10					0	22				22						0
CEBOLLA CABEZONA	0	13,5				8,1			5,4			0	16,1				7,6	7,4		1,1			0	2,5				2,5						0
CEBOLLA COMUN	0	21,5				2,9	5,1	4,1	5,1	4,3		0	20			3,9	3,9	3,9	1,9	1,9	4,5		0	28			5,1	4,7						18,2
CHAMPIÑON																																		
CILANTRO	0	6				1,5	2,2		0,6	1,7		0	5			0,6	0,6	2,2	0,6	0,6	0,4		0	5,5			2,2	1,1						2,2
ESPINACA	0	17,5					10,9		6,6			0												28										28
FRIJOL VERDE EN CASCARA																																		
GUASCAS		2,5						2,5				0																						
HABICHUELA	0	9								9		0	32,2			8,7	8,7		6,1	8,7			0	40,5			14,2	8,7						17,6
LAUREL	0	0,4				0,1	0,1	0,1		0,1		0	0,2			0,1		0,1					0	0,1										0,1
LECHUGA	0	20							7,1	12,9		0	22			10,1	11,9						0	13										13
MAIZ COMUN DESGRANADO	0	10,5						10,5				0	9								9		0	4,5										4,5
PEREJIL	0												1,1				0,3		0,8				0	4			1,4	1,1						1,5
PEPINO COHOMBRO	0																																	
PIMENTON ROJO	0	18,5				7,9	2,8	2,8	5			0	15,8					6,7		6,8	2,3		0	5										5
TOMATE CHONTO	0	52,5				14,3	12	2,5	6,5	17,2		0	13,7				11,1				2,6		0	22				4,3						17,7
TOMATE MILANO																																		
TOMILLO	0	0,4				0,1	0,1	0,1	0,1	0,1		0	0,4			0,1		0,1	0,1	0,1			0	0,3			0,1							0,2
ZANAHORIA	0	40				11,3	8,7		11,3	8,7		0	63,8			8,7	8,7	14,5	8,7	8,7	14,6		0	70,5			18,9	8,7						42,9
ARRACACHA COMUN													13							13			0											
PAPA COMUN	0	112				29	35,6	25,6	4,7	17,1		0	140,0			36,1	36,1	15,7	36,1	4,7	10,8		0	107			16,2	36,1						54,7
PAPA CRIOLLA		43				10,8		11,9	20,3			0	27,2					19,9			7,3		0	40			19,9							20,1
PLATANO MADURO	0	23,5								23,5		0	23							23			0	46,5										46,5
PLATANO VERDE	0	13,5							13,5			0	11								11		0	30,5										30,5
REMOLACHA																																		
YUCA	0												9,8								9,8		9,8											
REPOLLO																																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES. TIPO DE DOCUMENTO:_C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331. CARGO: REPONSABLE 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-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____ PROVEEDOR: JULCAR S.A.S

MES: OCTUBRE AÑO: __2023_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE OMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

L

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)						SALDO MES ANTERIOR	CUARTA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	EGUNDA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCER 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									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			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						
Grupo. Abarrotes																																																
ACEITE				X				10	1,8	0,7	1,4	3,1	1	2		0	19,5	3,9	2,5	3,1	3,1	3	3,9		0	10,5		3,1	2,6	1,6	1,8	1,4		0	14,5	1,7	1,7	3,6	3,1	2,4	2		0	10	1,8	0,7						7,5
ARROZ	X							90,5	15	15	15	15	15	15,5		0	77	15	5,3	15	11,5	15	15,2		0	66		15	15	15	15	6		0	90	15	15	15	15	15	15		0	90	15	15						60
ARVEJA	X															0	9,5				9,5				0								0								0								
AVENA MOLINA	X							5,5		5,5						0	5,5			5,5					0								0	5,5	5,5						0	5,5		5,5						0
AZUCAR	X							12	2	2	2	2	2	2		0	12	2	2	2	2	2	2		0	10		2	2	2	2	2		0	12	2	2	2	2	2	2		0	12	2	2						8
ATUN						X		191		191						0																	0								0	191		191						0
CANELA EN ASTILLA			X													0																	0								0								
CANELA EN POLVO			X					0,3			0,3					0	0																0	0,3					0,3			0	0,5								0,5
CONCHITAS PASTAS	X							5,5	5,5							0																	0	5,5				5,5				0	5,5	5,5							0
CUCHUCO DE MAIZ		X														0																	0								0								
CUCHUCO DE TRIGO		X														0																	0								0								
CEBADA PERLADA	X															0																	0								0								
CUCHUCO DE CEBADA	X							5,5			5,5					0	5,5				5,5				0								0	5,5		5,5					0	5,5								5,5
ESPAGUETTI	X															0	15		15						0	15					15		0								0								
FECULA DE MAIZ	X							0,5			0,5					0									0								0	2					2			0	0,5								0,5
FRIJOL SECO	X							9,5						9,5		0									0								0								0	9,5								9,5
FIDEOS PASTA	X							5,5								0	9	5,3			3,7				0								0								0	5,5								5,5
GARBANZO	X															0									0								0	9,5			9,5				0								
HARINA DE TRIGO	X							0,5					0,5			0									0								0								0	0,5								0,5
LENTEJA	X															0									0	9,5			9,5				0								0								
LECHE CONDENSADA				X				2					2			0									0								0	2	2						0	2								2
MARGARINA	X							5,5		2			3,5			0									0								0	1,5		0,3		1,2			0	5,5		2						3,5
MAYONESA				X				4,5	1,6	2,9						0	2			2					0								0								0	4,5	1,5	3						0
MIEL				X												0	2	2							0	2			2				0								0								
MIGA DE PAN	X															0	3		1,5			1,5			0	1,6					1,6		0								0								
OREGANO			X					0,1			0,1					0	0,2		0,1			0,1			0	0,1		0,1					0	0,2	0,1					0,1	0	0,1							0,1
PANELA	X															0									0	2					2		0								0								
UVAS PASAS DESHIDRATADAS	X															0									0								0	2	2						0								
VINAGRE				X												0									0								0								0								
SAL DE MESA	X							6	1	1	1	1	1	1		0	6	1	1	1	1	1	1		0	5		1	1	1	1	1		0	6	1	1	1	1	1	1		0	6	1	1						4
AJI MOLIDO																0									0								0								0								
PIMIENTA																0									0								0								0								
MEZCLA LISTA PARA NATILLA																0									0								0								0								

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES. TIPO DE DOCUMENTO:_C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331. CARGO:REPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES: _____

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 ASOCIADOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR PROVEEDOR: AGESCOM

MES: SEPTIEMBRE AÑO: _2023 COORDINADOR O RESPONSABLE JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)				SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA									SEGUNDA SEMANA										TERCERA SEMANA										CUARTA SEMANA										QUINTA 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								SALDO SEMANA ANTERIOR	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	U							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	1	
Grupo. Huevos																																																		
HUEVO				X		84					84			0	85					85			0	186		93					0	93					93		0,0	85				85			0
Grupo 1. Pollo																																																	
PECHUGA DE POLLO	X					0									18				18				0	36	36						0	37,0				37			0,0	36				36			0
PIERNA DE POLLO	X					0									72			36		36			0	36				36			0	36		36					0,0	36	36						0
MUSLO DE POLLO																							0								0								0,0								
CARNE DE CERDO	X					28,4					28,4			0										26,5			26,5				0	29	29						0,0	29				29			0
CARNE DE RES SOPA	X					0,8					0,8			0	4	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8			0	3,2	0,8	0,8	0,8		0,8		0	2,5	0,8				0,8	0,9		0,0	3,2	0,8	0,8		0,8	0,8			2E-16
CARNES DE RES MOLIDA	X													0									0	58		29			29		0	29					29		0,0								0
PAJARILLA DE RES	X													0	14,5				14,5				0								0								0,0								0
MENUDO DE RES	X													0									0								0	3,2		3,2					0,0								0
SOBREBARRIGA	X				0	28,4						28,4		0	29	29							0								0	58			29		29			0,0	58			29		29			0
CADERA DE RES	X													0	26,5						26,5		0	26,5						26,5	0								0,0	29		29						0

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____93125331_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO_____

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

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 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: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____ PROVEEDOR: ____AGESCOM_____

MES:SEPTIEMBRE AÑO: ___2023_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: | JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER_____

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)						SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA 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
									L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D	
									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO							
	1000 g	500 g	g	l	cc	U							1	2	3			4	5	6	7	8	9	10	
Grupo 4. Lacteos																										
CREMA DE LECHE						X	1,5							1,5		0	3,7	2		1,7					0
HELADO DE CREMA			X				5,3							5,3		0	10,8		5,4		5,4				0
LECHE ENTERA LIQUIDA				X			126						63	63		0	317	63,3	63,3	63,3	63,3	64			0
QUESO DOBLE CREMA			X				5,4						5,4			0,0	5,5						5,5		0,0
YOGURT						X	0									0	5,4			5,4					0
QUESO CAMPESINO					X																				

ALIMENTO	TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								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							
		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							
		11	12	13	14	15	16	17		18	19	20	21	22	23	24		25	26	27	28	29	30		
Grupo 4. Lacteos																									
CREMA DE LECHE	2			2					0	2,2				2,2				0,0	3,3	1,7				1,6		0,0
HELADO DE CREMA	5,4						5,4		0	5,4		5,4						0,0	5,4					5,4		0,0
LECHE ENTERA LIQUIDA	257		67	64	63,4	0,6	64		0	258	64	64		63,4	63,4	3,2		0,0	256	64	64			64	64		0,0
QUESO DOBLE CREMA	10	10							0,0	12,5			5,5			7		0,0	20,0			5,5	8,9	5,6			0,0
YOGURT	5,4		5,4						0	7					7			0,0	0								0,0
QUESO CAMPESINO									0									0,0	0								0,0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 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 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR________________________________ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES____________________________________ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR____________________________ PROVEEDOR: ____AGESCOM____

MES:SEPTIEMBRE AÑO: ___2023________________ COORDINADOR O RESPONSABLE: : JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T______________________ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)					PRIMERA SEMANA			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE / DÍA CALENDARIO							SEGUNDA SEMANA				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE / DÍA CALENDARIO							TERCERA SEMANA				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE / DÍA CALENDARIO							CUARTA SEMANA				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE / DÍA CALENDARIO							QUINTA SEMANA				CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE / DÍA CALENDARIO							
	1000 g	500 g	g	U	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L	M	MC	J	V 1	S 2	D 3	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 4	M 5	MC 6	J 7	V 8	S 9	D 10	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 11	M 12	MC 13	J 14	V 15	S 16	D 17	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 18	M 19	MC 20	J 21	V 22	S 23	D 24	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 25	M 26	MC 27	J 28	V 29	S 30	D	SALDO MES
Grupo 6. Frutas																																																												
BANANO FRUTA	X				19								19			0	19,5				19,5						0,0	19,5					19,5					0,0	19,5							19,5			0,0	39					19,5		19,5			-
FRESA FRUTA	X				16									16		0	24,0			16,5		7,5					0,0	40			23,7				16			0,0	7,5					7,5					0,0	23,5			7					16,5		-
GRANADILLA FRUTA	X															0											0,0											0,0	0										0,0											
LIMÓM FRUTA	X				1								1			0	1,5				1,3		0,2				0,0	6,4				2,6		1,3	1,3	1,2		0,0	9,5			1,3	2,1	2,6		2,7	0,8		0,0	3				1,3	0,8		0,9			-
MANZANA FRUTA	X				21									21,1		0	35,0					12,9	22,1				0,0	14			14							0,0	36				22,1	13,9					0,0	34			9,8			24,2		24		-
MANDARINA	X				0											0											0,0	25								25		0,0																						-
MELON FRUTA	X															0	21,0							21			0,0											0,0	21					21					0,0	21			21							-
NARANJA	X															0	11,0					11					0,0											0,0	34						34				0,0	0										-
PAPAYA FRUTA	X															0	21,0								21		0,0	21				21						0,0	21								21		0,0											-
PERA FRUTA	X															0											0,0	25						25				0,0	23			23							0,0	34				34						-
PIÑA FRUTA	X				5,1								5,1			0											0,0											0,0	0										0,0	11			6				5			-
UVA ISABELLA	X															0	16,5					16,5					0,0											0,0	0										0,0	0										-
UCHUVA	X				0											0											0,0											0,0											0,0	0										-
MANGO FRUTA	X															0											0,0											0,0	0										0,0	0										-
FRESA	X				0											0											0,0	20					20					0,0	8					8					0,0	7			7							-
FEIJOA	X				20									20		0											0,0	20							20			0,0											0,0	20							20			-
GUAYABA	X				20								20			0	20						20				0,0	20								20		0,0	20						20				0,0	20						20				-
GUANABANA	X															0											0,0	20						20				0,0	0										0,0	20				20						-
LULO	X															0	20								20		0,0											0,0	20					20					0,0											-
MARACUYA	X															0	20					20					0,0	20			20							0,0	20								20		0,0											-
MANGO	X															0	20							20			0,0											0,0	0										0,0	20					20					-
MORA	X				20									20		0	20				20						0,0	20				20						0,0	28				20			8			0,0	20								20		-
TOMATE DE ARBOL	X															0	20			20							0,0											0,0	20			20							0,0											-
UVA	X				0											0											0,0											0,0	6							6			0,0											-
PIÑA PULPA	X															0											0,0											0,0	0										0,0											-
CURUBA PULPA																0											0,0											0,0	0										0,0	20			20							-

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES___________ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C______________Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331________________ CARGO:REPONSABLE 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-PSS-236 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____ PROVEEDOR: ___AGESCOM_____

MES:SEPTIEMBRE AÑO: ___2023_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: I JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER_____

ALIMENTO	PRESENTACIÓN				SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA									SEGUNDA SEMANA									
	Marque con una X o escriba la cantidad.					CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
									L	M	MC	J	V	S	D					L	M	MC	J	V	S	D
									DÍA CALENDARIO											DÍA CALENDARIO						
	1000 g	500 g	g	U									1	2	3					4	5	6	7	8	9	10
Grupo 6. Frutas																										

ALIMENTO	TERCERA SEMANA										CUARTA SEMANA										QUINTA SEMANA										SALDO MES
	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	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	
					DÍA CALENDARIO												DÍA CALENDARIO											DÍA CALENDARIO							
					11	12	13	14	15	16	17						18	19	20	21	22	23	24					25	26	27	28	29	30		

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-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR___________________________________ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES__________________________________ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR________________________________ PROVEEDOR: ____AGESCOM____

MES: SEPTIEMBRE_______________ AÑO: ___2023________________ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T ____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN				SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA											SEGUNDA SEMANA											TERCERA SEMANA											CUARTA SEMANA											QUINTA SEMANA										SALDO MES
	Marque con una X o escriba la cantidad.					CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	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	U									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, tubérculos y plátanos.																																																												
AGUACATE	X															0	21								21		0	17							17			0	31						21		10		0	21						21				0
ACELGA	X				23,2								23,2			0											0											0											0	23,4							23,4			0
AJO	X				1,4								0,7	0,7		0	4,5			0,7	0,5	0,8	0,9	0,7	0,9		0	4			0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,5		0	4,5			0,7	0,7	0,7	0,6	0,7	1,1		0	4,6			0,7	0,7	1	0,7	0,7			0
ARVEJA VERDE	X				5,2								5,2			0	58			17,5	14,6	5,5	12,5				0	22,5			5,5	5,5	5,5		6			0	24			5,5	10,2			7,9	0,4		0	29			5,5	7,7		10,2	5,6			0
CALABAZA	X															0	22				22						0											0											0	10					10					0
CEBOLLA CABEZONA	X															0	2,2				2,2						0	7,5								7,5		0	13,5				8			5,5			0	16				7,5	7,2		1,3			0
CEBOLLA COMUN	X				6,2								1,8	4,4		0	27,5			5,1	4,6	2,9	9,2	2,8	2,9		0	25,5			1,9	5,1	2,9	4,4	7,4	3,8		0	25,5			4,2	2,8	5,1	4	5,1	4,3		0	20			3,8	3,8	3,8	1,9	1,9	4,8		0
CHAMPIÑON	X															0											0											0											0											0
CILANTRO	X				0,9								0,6	0,3		0	5,1			2,2	1,1	0,6	0,6				0	7			0,6	0,6	0,6	1,5	1,5	2,2		0	6,5			0,6	1,5	2,2		0,6	1,6		0	5			0,6	0,6	2,2	0,6	0,6	0,4		0
ESPINACA	X															0	27,5							27,5			0	8,5			8,5							0	17					10,8		6,2			0											0
FRIJOL VERDE EN CASCARA	X															0											0											0											0											0
GUASCAS	X															0											0											0	2,5						2,5				0											0
HABICHUELA	X				8,6								8,6			0	40			14	8,7	8,7		8,7			0	35			8,7	8,7	8,7		8,9			0	17,5			8,7					8,8		0	32			8,7	8,7		6,1	8,7			0
LAUREL	X															0	0,1						0,1				0	0,3				0,1		0,1	0,1			0	0,5			0,1	0,1	0,1	0,1		0,1		0	0,2			0,1		0,1					0
LECHUGA	X															0	13					13					0	11								11		0	20							7	13		0	22			10	12						0
MAIZ COMUN DESGRANADO	X				8,7									8,7		0	4,1						4,1				0	9								9		0	10,4						10,4				0	9								9		0
PEREJIL	X															0	3,8			1,3	1,1		1,3				0	2,5			0,7		1,3			0,5		0	1,3			1,3							0	1,1				0,3		0,8				0
PEPINO COHOMBRO	X															0											0	14						14				0											0											0
PIMENTON ROJO	X				8,9								6,6	2,3		0	4,8					4,8					0	6						2,3	3,7			0	18,1				7,8	2,7	2,7	4,8			0	15,6					6,6		6,3	2,7		0
TOMATE CHONTO	X				2,7									2,7		0	22				4,3		8,1		9,6		0	65,5			4,5	33		16,8		11,2		0	74			22,2	14	12	2,5	6,5	16,8		0	13,5				11				2,5		0
TOMATE MILANO	X															0											0											0											0											0
TOMILLO	X				0,1								0,1			0	0,3			0,1			0,1	0,1			0	0,4			0,1			0,1	0,1	0,1		0	0,4				0,1	0,1	0,1	0,1			0	0,4			0,1		0,1	0,1	0,1			0
ZANAHORIA	X				22,8								8,6	14,2		0	70			18,7	8,7	8,7	16,4	8,8	8,7		0	65,5			8,7	8,6	19,2	20,2	8,8			0	56,4			16,6	11,2	8,7		11,2	8,7		0	63			8,7	8,7	14,3	8,7	8,7	13,9		0
ARRACACHA COMUN	X				12,2								12,2			0											0											0											0	13							13			0
PAPA COMUN	X				15,2								4,7	10,5		0	106			16,1	35,8	16,1	4,8	33,2			7E-15	139			16,1	35,8	35,8	16	16,1	19,2		0	126,0			16,1	28,5	35,2	25,2	4,7	16,3		0	137			35,8	35,8	15,6	35,8	4,7	10,6		0
PAPA CRIOLLA	X				7,7									7,7		0	40			20			20				0											0	42				10,6		11,7	19,7			0	27,2					19,6			7,6		0
PLATANO MADURO	X				22,6								22,6			0	46					23			23		0	69			23			23		23		0	46			22,9					23,1		0	23							23			0
PLATANO VERDE	X				10,3									10,3		0	30,5						14		16,5		0	10,5								10,5		0	13,5							13,5			0	11								11		0
REMOLACHA	X															0											0											0											0											0
YUCA	X				9,5									9,5		0											0	31							21,3	9,7		0											0	9,7								9,7		0
REPOLLO																0											0											0											0											0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES____________ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C______________Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331_________________ CARGO:REPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

	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: 0
	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR____________________________________ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR___________________________________ PROVEEDOR: ____AGESCOM____

MES: SEPTIEMBRE_______________ AÑO: ___2023________________ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T ____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN				SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA											SEGUNDA SEMANA											TERCERA SEMANA											CUARTA SEMANA											QUINTA SEMANA										SALDO MES
	Marque con una X o escriba la cantidad.					CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	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	U									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, tubérculos y plátanos.																																																												

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-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____ PROVEEDOR: ___AGESCOM_____

MES: SEPTIEMBRE AÑO: __2023_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE OMINGO BOHORQUEZ T _____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER_____

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)						SALDO MES ANTERIOR	CUARTA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	EGUNDA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCER 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									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							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				X			4,1						2,2	1,9		0	10	1,7	0,7	1,4	3,1	0,9	2,2		0	19	3,8	2,5	3	3	2,8	3,9		0	14,5	4	3	2,6	1,6	1,7	1,6		0	14,5	1,7	1,7	3,6	3	2,3	1,9		0
ARROZ	X						29,4						14,7	14,7		0	90	14,9	14,9	14,9	14,9	15	15,4		0	77	14,9	5,3	14,9	11,4	14,9	15,6		0	76,5	11,4	14,9	14,9	14,9	14,9	5,5		0	90	14,9	14,9	14,9	14,9	14,9	14,9		0
ARVEJA	X															0									0	9,5				9,5				0																	0
AVENA MOLINA	X															0	5,3		5,3						0	5,3			5,3					0										5,5	5,5							0
AZUCAR	X						4						2	2		0	12	2	2	2	2	2	2		0	12	2	2	2	2	2	2		0	12	2	2	2	2	2	2		0	12	2	2	2	2	2	2		0
ATUN						X										0	186		186						0									0																	0
CANELA EN ASTILLA			X													0	0								0									0																	0
CANELA EN POLVO			X					0,3					0,3			0	0,3			0,3					0									0	0,3						0,3		0	0,3				0,3			0
CONCHITAS PASTAS	X															0	5,3	5,3							0									0										5,5				5,5				0
CUCHUCO DE MAIZ		X														0									0									0	5,5	5,5							0								0
CUCHUCO DE TRIGO		X														0									0									0										5,5		5,5						0
CEBADA PERLADA	X															0									0	5,3					5,3			0										0								0
CUCHUCO DE CEBADA	X															0	5,3			5,3					0									0										0								0
ESPAGUETTI	X															0									0	15		15						0	15						15		0									0
FECULA DE MAIZ	X							1,9					1,9			0	0,5			0,5					0									0	2					2			0									0
FRIJOL SECO	X															0	9,5					9,5			0									0										0	0								0
FIDEOS PASTA	X															0	5,3				5,3				0	9	5,3			3,7				0	3,5	3,5							0									0
GARBANZO	X															0									0									0										0	9,5			9,5					0
HARINA DE TRIGO	X															0	0,5				0,5				0									0										0	0								0
LENTEJA	X															0									0									0	9,5			9,5					0									0
LECHE CONDENSADA				X												0	2				2				0									0										0	2	2							0
MARGARINA	X						0,9						0,9			0	5		1,9		3,1				0									0										0	1,5		0,3			1,2			0
MAYONESA				X												0	4,5	1,5	3						0	2			2					0										0									0
MIEL				X												0									0	2	2							0	2,1			2,1					0									0
MIGA DE PAN	X															0									0	3		1,5			1,5			0	1,6						1,6		0									0
OREGANO			X					0,1						0,1		0	0,1			0,1						0,1		0,1						0	0,1		0,1						0	0,2	0,1					0,1		0
PANELA	X															0									0									0	2						2		0									0
UVAS PASAS DESHIDRATADAS	X															0									0									0										0	2	2							0
VINAGRE				X												0									0									0										0	0								0
SAL DE MESA	X						0,9						0,5	0,4		0	6	1	1	1	1	1	1		0	6	1	1	1	1	1	1		0	6	1	1	1	1	1	1		0	6	1	1	1	1	1	1		0
AJI MOLIDO																0									0									0										0	0								0
PIMIENTA																0									0									0										0	0								0
MEZCLA LISTA PARA NATILLA																0									0									0										0	0								0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C._____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331_____ CARGO:REPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.
OBSERVACIONES: _____

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 ASOCIADOS

Código:	FOR-PSS-236
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR PROVEEDOR: AGESCOM

MES: AGOSTO AÑO: 2023 COORDINADOR O RESPONSABLE JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)				SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								QUINTA 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						SALDO SEMANA ANTERIOR	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	U				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				
Grupo. Huevos																																															
HUEVO				X	84							84		0	84						84		0	184		92			92			0	92					92			0,0	84							84
Grupo 1. Pollo																																															
PECHUGA DE POLLO	X				35,5					35,5				0	17,6				17,6				0	35,5	35,5							0	36,6			36,6				0,0	35,5				35,5			0
PIERNA DE POLLO	X													0	71			35,5		35,5			0	35,5				35,5				0	35,5		35,5					0,0	35,5	35,5						0
MUSLO DE POLLO														0	0	0							0									0								0,0								0
CARNE DE CERDO	X				28,4						28,4			0									0	28,4			28,4					0									0,0	28,4							28,4
CARNE DE RES SOPA	X				2,4			0,8		0,8	0,8			0	3,2		0,8	0,8	0,8	0,8			0	3,2	0,8	0,8	0,8		0,8			0	1,6				0,8	0,8			0,0	3,2	0,8	0,8		0,8			0,8
CARNES DE RES MOLIDA	X													0									0	57		28,5			28,5			0	28,4					28,4			0,0								0
PAJARILLA DE RES	X													0	14,3				14,3				0									0									0,0								0
MENUDO DE RES	X													0									0									0	3,2		3,2						0,0								0
SOBREBARRIGA	X				57				28,5			28,5		0									0									0	56,8			28,4		28,4			0,0	56,8			28,4				28,4
CADERA DE RES	X				28,5			28,5						0	26						26		0	26						26		0									0,0	28,4		28,4					0

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: 93125331 Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES: _____

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 ASOCIADOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR PROVEEDOR: AGESCOM

MES: AGOSTO AÑO: _2023 COORDINADOR O RESPONSABLE JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN				SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								QUINTA SEMANA								SALDO MES
	Marque con una X o escriba la cantidad					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 SEMANA ANTERIOR	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	U				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				

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

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

Código: FOR-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR____________________________________ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR________________________________ PROVEEDOR: ____AGESCOM____

MES:AGOSTO__________________ AÑO: ___2023________________ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER____

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	PRIMERA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO L	M 1	MC 2	J 3	V 4	S 5	D 6	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEGUNDA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO L 7	M 8	MC 9	J 10	V 11	S 12	D 13
Grupo 4. Lacteos																								
CREMA DE LECHE						X	1,5							1,5		0	1,7			1,7				
HELADO DE CREMA			X				5,3							5,3		0	10,6		5,3		5,3			
LECHE ENTERA LIQUIDA				X			189			63			63	63		0	252		63	63	63	63		
QUESO DOBLE CREMA			X				19,5				5,4	8,8	5,3			0,0	7,5						7,5	
YOGURT						X	0									0	7			7				
QUESO CAMPESINO					X																			

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	TERCERA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO L 14	M 15	MC 16	J 17	V 18	S 19	D 20	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CUARTA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO L 21	M 22	MC 23	J 24	V 25	S 26	D 27	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	QUINTA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO L 28	M 29	MC 30	J 31	V	S	D	SALDO MES
Grupo 4. Lacteos																												
CREMA DE LECHE	0	2			2					0	2				2				0,0	3,2	1,7							1,5
HELADO DE CREMA	0	5,3				5,3				0	5,3		5,3						0,0	5,3								5,3
LECHE ENTERA LIQUIDA	0	256		66,3	63,3	62	0,6	64		0	192		63		63	63	3		0,0	251	62,6	62,6						156,0
QUESO DOBLE CREMA	0,0	10	10							0,0	10,8			5,4			5,4		0,0	20,0			5,5	9				5,4
YOGURT	0	5,3		5,3						0	5,3					5,3			0,0	0								0,0
QUESO CAMPESINO										0									0,0	0								0,0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:____________________Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: ____

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES: ____

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR________________________________ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES____________________________________ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR____________________________ PROVEEDOR: ____AGESCOM____

MES: AGOSTO AÑO: ___2023_______________ COORDINADOR O RESPONSABLE: : JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

Grupo 6. Frutas

PRESENTACIÓN: Marque con una X o escriba la cantidad.

PRIMERA SEMANA

ALIMENTO	1000 g	500 g	g	U	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L	M 1	MC 2	J 3	V 4	S 5	D 6
BANANO FRUTA	X				37,8						18,9		18,9		
FRESA FRUTA	X				16									16	
GRANADILLA FRUTA	X														
LIMÓM FRUTA	X				2,9					1,3	0,8		0,8		
MANZANA FRUTA	X				45							23,9		21,1	
MANDARINA	X				0										
MELON FRUTA	X														
NARANJA	X														
PAPAYA FRUTA	X														
PERA FRUTA	X				34					34					
PIÑA FRUTA	X				4,7								4,7		
UVA ISABELLA	X														
UCHUVA	X				0										
MANGO FRUTA	X														
FRESA	X				0										
FEIJOA	X				20									20	
GUAYABA	X				20								20		
GUANABANA	X				20					20					
LULO	X														
MARACUYA	X														
MANGO	X				20						20				
MORA	X				20									20	
TOMATE DE ARBOL	X														
UVA	X				0										
PIÑA PULPA	X														
CURUBA PULPA															

SEGUNDA SEMANA / TERCERA SEMANA

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 7	M 8	MC 9	J 10	V 11	S 12	D 13	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 14	M 15	MC 16	J 17	V 18	S 19	D 20
BANANO FRUTA	0	19,0				19						0,0	19,0					19				
FRESA FRUTA	0	7,4					7,4					0,0	39,5			23,5				16		
GRANADILLA FRUTA	0											0,0										
LIMÓM FRUTA	0	1,5				1,3		0,2				0,0	6,3			2,5			1,3	1,3	1,2	
MANZANA FRUTA	0	34,3					12,5	21,8				0,0	13,5									
MANDARINA	0											0,0	23,8								23,8	
MELON FRUTA	0	20,4							20,4			0,0										
NARANJA	0	10,2					10,2					0,0										
PAPAYA FRUTA	0	20,4								20,4		0,0	20,4				20					
PERA FRUTA	0											0,0	34						34			
PIÑA FRUTA	0											0,0										
UVA ISABELLA	0	16					16					0,0										
UCHUVA	0											0,0										
MANGO FRUTA	0											0,0										
FRESA	0											0,0	20					20				
FEIJOA	0											0,0	20							20		
GUAYABA	0	20						20				0,0	20								20	
GUANABANA	0											0,0	20						20			
LULO	0	20								20		0,0										
MARACUYA	0	20					20					0,0	20			20						
MANGO	0	20							20			0,0										
MORA	0	20				20						0,0	20				20					
TOMATE DE ARBOL	0											0,0										
UVA	0											0,0										
PIÑA PULPA	0											0,0										
CURUBA PULPA	0											0,0										

CUARTA SEMANA / QUINTA SEMANA

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 21	M 22	MC 23	J 24	V 25	S 26	D 27	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 28	M 29	MC 30	J 31	V	S	D	SALDO MES
BANANO FRUTA	0,0	19				19						0,0	38					19					19
FRESA FRUTA	0,0	7,4					7,4					0,0	23			6,9							16
GRANADILLA FRUTA	0,0	0										0,0											-
LIMÓM FRUTA	0,0	7,7				2,1	2,5		2,7	0,4		0,0	3				1,3	0,8					1
MANZANA FRUTA	0,0	35,3					13,5		21,8			0,0	55			9,7			23,9				21
MANDARINA	0,0												0										-
MELON FRUTA	0,0	0										0,0											-
NARANJA	0,0	40						40				0,0	0										-
PAPAYA FRUTA	0,0	41					20,4			20,6		0,0	21			21							-
PERA FRUTA	0,0	0										0,0	34				34						-
PIÑA FRUTA	0,0	0										0,0	11			5,9							5
UVA ISABELLA	0,0	0										0,0	0										
UCHUVA	0,0	4,8							4,8			0,0	0										-
MANGO FRUTA	0,0	0										0,0	0										-
FRESA	0,0	7,1							7,1			0,0	20					20					-
FEIJOA	0,0											0,0	20										20
GUAYABA	0,0	20						20				0,0	20						20				-
GUANABANA	0,0	0										0,0	20				20						-
LULO	0,0	20					20					0,0											-
MARACUYA	0,0	20								20		0,0											-
MANGO	0,0	0										0,0	0										-
MORA	0,0	27				20			7			0,0	20										20
TOMATE DE ARBOL	0,0	0										0,0											-
UVA	0,0	6							6			0,0											-
PIÑA PULPA	0,0	0										0,0											-
CURUBA PULPA	0,0	0										0,0	20			20							-

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES___________ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C______________Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331________________ CARGO:REPONSABLE 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-PSS-236 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____ PROVEEDOR: ___AGESCOM_____

MES: AGOSTO AÑO: ___2023_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: I JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ OPERADOR: FUNDACIÓN 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	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	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	U						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				
Grupo 6. Frutas																																																							

	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: 0
	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR___________________________________ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES____________________________________ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR________________________________ PROVEEDOR: ____AGESCOM____

MES: AGOSTO_______________ AÑO: ___2023________________ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T ____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raices, tubérculos y plátanos.

PRIMERA SEMANA

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g	500 g	g	U	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L	M 1	MC 2	J 3	V 4	S 5	D 6	SALDO SEMANA ANTERIOR
AGUACATE	X				20,7							20,7				0
ACELGA	X				23,2								23,2			0
AJO	X				3,8					0,7	1	0,7	0,7	0,7		0
ARVEJA VERDE	X				23					7,7		10,1	5,2			0
CALABAZA	X				9,7						9,7					0
CEBOLLA CABEZONA	X				15,5					7,4	8,1					0
CEBOLLA COMUN	X				15,7					3,8	3,8	1,9	1,8	4,4		0
CHAMPIÑON	X															0
CILANTRO	X				4,3					0,6	2,2	0,6	0,6	0,3		0
ESPINACA	X															0
FRIJOL VERDE EN CASCARA	X															0
GUASCAS	X															0
HABICHUELA	X				23,2					8,6		6	8,6			0
LAUREL	X				0,1						0,1					0
LECHUGA	X				11,5					11,5						0
MAIZ COMUN DESGRANADO	X				8,7									8,7		0
PEREJIL	X															0
PEPINO COHOMBRO	X															0
PIMENTON ROJO	X				15,4						6,5		6,6	2,3		0
TOMATE CHONTO	X				13,5					10,8				2,7		0
TOMATE MILANO	X															0
TOMILLO	X				0,3						0,1	0,1	0,1			0
ZANAHORIA	X				53,9					8,6	14,1	8,6	8,6	14,2		0
ARRACACHA COMUN	X				12,2								12,2			0
PAPA COMUN	X				101,7					35,3	15,4	35,3	4,7	10,5		0,5
PAPA CRIOLLA	X				27,1						19,4			7,7		0
PLATANO MADURO	X				22,6								22,6			0
PLATANO VERDE	X				10,3									10,3		0
REMOLACHA	X															0
YUCA	X				9,5									9,5		0
REPOLLO																0

SEGUNDA SEMANA

ALIMENTO	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 7	M 8	MC 9	J 10	V 11	S 12	D 13	SALDO SEMANA ANTERIOR
AGUACATE	21								21		0
ACELGA											0
AJO	3,5				0,5	0,7	0,9	0,7	0,7		0
ARVEJA VERDE	40				14,5	5,5	12,4	7,6			0
CALABAZA	21,5				21,5						0
CEBOLLA CABEZONA	2,2				2,2						0
CEBOLLA COMUN	22,5				4,6	2,9	9,2	2,8	3		0
CHAMPIÑON											0
CILANTRO	2,9				1,1	0,6	0,6	0,6			0
ESPINACA	27							27			0
FRIJOL VERDE EN CASCARA											0
GUASCAS											0
HABICHUELA	25,7				8,6	8,6		8,5			0
LAUREL	0,1						0,1				0
LECHUGA	12,5					12,5					0
MAIZ COMUN DESGRANADO	4						4				0
PEREJIL	2,4				1,1		1,3				0
PEPINO COHOMBRO											0
PIMENTON ROJO	4,8					4,8					0
TOMATE CHONTO	21,5				4,2		8		9,3		0
TOMATE MILANO											0
TOMILLO	0,2						0,1	0,1			0
ZANAHORIA	50,4				8,6	8,6	16,2	8,6	8,4		0
ARRACACHA COMUN											0
PAPA COMUN	89				35,3	16	4,7	33			0,5
PAPA CRIOLLA	19,4						19,4				0
PLATANO MADURO	45,2					22,6			22,6		0
PLATANO VERDE	30						13,2		16,8		0
REMOLACHA											0
YUCA											0
REPOLLO											0

TERCERA SEMANA

ALIMENTO	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 14	M 15	MC 16	J 17	V 18	S 19	D 20	SALDO SEMANA ANTERIOR
AGUACATE	16							16			0
ACELGA											0
AJO	4			0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,5		0
ARVEJA VERDE	22			5,5	5,5	5,5		5,5			0
CALABAZA											0
CEBOLLA CABEZONA	7,4								7,4		0
CEBOLLA COMUN	25,2			1,8	5	2,9	4,4	7,4	3,7		0
CHAMPIÑON											0
CILANTRO	6,8			0,6	0,6	0,6	1,5	1,5	2		0
ESPINACA	8,4			8,4							0
FRIJOL VERDE EN CASCARA											0
GUASCAS											0
HABICHUELA	34,2			8,6	8,6	8,6		8,6			0
LAUREL	0,3				0,1		0,1	0,1			-0
LECHUGA	11								11		0
MAIZ COMUN DESGRANADO	9								9		0
PEREJIL	2,4			0,7		1,3			0,4		0
PEPINO COHOMBRO	14							14			0
PIMENTON ROJO	6						2,3	3,7			0
TOMATE CHONTO	64,3			4,4	32,5		16,6		10,8		0
TOMATE MILANO											0
TOMILLO	0,4			0,1			0,1	0,1	0,1		0
ZANAHORIA	64,6			8,6	8,6	19	19,9	8,5			-0
ARRACACHA COMUN											0
PAPA COMUN	137			16	35,3	35,3	15,8	16	18,6		0,5
PAPA CRIOLLA											0
PLATANO MADURO	68			22,6			22,6		22,8		0
PLATANO VERDE	10,3								10,3		0
REMOLACHA	17					17					0
YUCA	30,5							21	9,5		0
REPOLLO											0

CUARTA SEMANA

ALIMENTO	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 21	M 22	MC 23	J 24	V 25	S 26	D 27	SALDO SEMANA ANTERIOR
AGUACATE	30						20,7		9,3		0
ACELGA											0
AJO	3,4				0,7	0,7	0,6	0,7	0,7		0
ARVEJA VERDE	23,4				10,1			7,8	5,5		0
CALABAZA											0
CEBOLLA CABEZONA	13				7,9			5,1			0
CEBOLLA COMUN	20,9				2,8	5	4	5	4,1		0
CHAMPIÑON											0
CILANTRO	5,8				1,5	2,2		0,6	1,5		0
ESPINACA	16,8					10,7		6,1			0
FRIJOL VERDE EN CASCARA											0
GUASCAS	2,1						2,1				0
HABICHUELA	8,6								8,6		0
LAUREL	0,4				0,1	0,1	0,1		0,1		0
LECHUGA	19,4							6,9	12,5		0
MAIZ COMUN DESGRANADO	10,2						10,2				0
PEREJIL	0										0
PEPINO COHOMBRO	0										0
PIMENTON ROJO	17,9				7,7	2,7	2,7	4,8			0
TOMATE CHONTO	51,3				13,9	11,8	2,5	6,4	16,7		0
TOMATE MILANO											0
TOMILLO	0,4				0,1	0,1	0,1	0,1			0
ZANAHORIA	39,4				11,1	8,6		11,1	0	8,6	0
ARRACACHA COMUN											0
PAPA COMUN	109,0				28,2	34,8	24,9	4,7	16,4		0,5
PAPA CRIOLLA	41,4				10,4		11,6	19,4			0
PLATANO MADURO	22,6								22,6		0
PLATANO VERDE	13,2							13,2			0
REMOLACHA											0
YUCA											0
REPOLLO											0

QUINTA SEMANA

ALIMENTO	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 28	M 29	MC 30	J 31	V	S	D	SALDO MES
AGUACATE	21						21				0
ACELGA	23,2										23,2
AJO	4,5			0,7	0,7	1	0,7				1,4
ARVEJA VERDE	29			5,5	7,7		10,1				5,7
CALABAZA	10					10					0
CEBOLLA CABEZONA	16				7,4	7,1					1,5
CEBOLLA COMUN	19,5			3,8	3,8	3,8	1,8				6,3
CHAMPIÑON											0
CILANTRO	5			0,6	0,6	2,2	0,6				1
ESPINACA											0
FRIJOL VERDE EN CASCARA											0
GUASCAS											0
HABICHUELA	32			8,6	8,6		6				8,6
LAUREL	0,2			0,1		0,1					0
LECHUGA	21,2			9,7	11,5						0
MAIZ COMUN DESGRANADO	9										9
PEREJIL	1				0,3		0,7				0
PEPINO COHOMBRO											0
PIMENTON ROJO	15,4					6,5					8,9
TOMATE CHONTO	13,3				10,8						2,5
TOMATE MILANO											0
TOMILLO	0,4			0,1		0,1	0,1				0,1
ZANAHORIA	63			8,6	8,6	14,1	8,6				23,1
ARRACACHA COMUN	13										13
PAPA COMUN	137			35,3	35,3	14,4	35,3				15,1
PAPA CRIOLLA	27,2					19,4					7,8
PLATANO MADURO	23										23
PLATANO VERDE	11										11
REMOLACHA											0
YUCA	9,5										9,5
REPOLLO											0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES____________ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C______________Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331_________________ CARGO:REPONSABLE 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

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

Código: FOR-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR___________________________________ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_______________________________________ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR___________________________________ PROVEEDOR: ____AGESCOM____

MES: AGOSTO_______________ AÑO: ___2023________________ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T ____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

						PRIMERA SEMANA											SEGUNDA SEMANA											TERCERA SEMANA											CUARTA SEMANA											QUINTA SEMANA										
ALIMENTO	PRESENTACIÓN				SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO MES
									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	
	Marque con una X o escriba la cantidad.								DÍA CALENDARIO											DÍA CALENDARIO											DÍA CALENDARIO											DÍA CALENDARIO											DÍA CALENDARIO							
	1000 g	500 g	g	U						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				
Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raíces, tubérculos y plátanos.																																																												

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-PSS-236	
Versión: 0	
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____ PROVEEDOR: ___AGESCOM_____

MES: AGOSTO AÑO: __2023_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T _____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER_____

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)						SALDO MES ANTERIOR	CUARTA SEMANA									SALDO SEMANA ANTERIOR	PRIMER SEMANA									SALDO SEMANA ANTERIOR	EGUNDA SEMANA									SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCER 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										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				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				
Grupo. Abarrotes																																																			
ACEITE				X			12,3			1,7	3,5	3	2,2	1,9		0	7,6	0	0,7	1,4	3,1	0,7	1,7		0	19	3,8	2,5	3	3	2,8	3,9		0	10,3		3	2,6	1,6	1,7	1,4		0	14	1,7	1,7	3,5	3				4,1
ARROZ	X						73,5			14,7	14,7	14,7	14,7	14,7		0	73,5	0	14,7	14,7	14,7	14,7	14,7		0	76	14,7	5,3	14,7	11,2	14,7	15,4		0	64		14,7	14,7	14,7	14,7	5,3		0	89	14,7	14,7	14,7	14,7				29,4
ARVEJA	X															0									0	9				9			0	0																	0
AVENA MOLINA	X															0	5,3	0	5,3						0	5,5			5,5				0										5,3	5,3						0
AZUCAR	X						10			2	2	2	2	2		0	10	0	2	2	2	2	2		0	12	2	2	2	2	2	2		0	10		2	2	2	2	2		0	12	2	2	2	2				4
ATUN						X										0	21,4	0	21,4						0								0	0																	0
CANELA EN ASTILLA			X													0	0								0								0	0																	0
CANELA EN POLVO			X				0,3						0,3			0	0,3	0		0,3					0								0	0,3						0,3		0	0,3								0,3
CONCHITAS PASTAS	X						5,3					5,3				0	0								0								0	0									5,3			5,3				0
CUCHUCO DE MAIZ		X														0									0								0	0																	0
CUCHUCO DE TRIGO		X					5,3			5,3						0									0								0	0									5,3		5,3						0
CEBADA PERLADA	X															0									0	5,5					5,5		0	0									0								0
CUCHUCO DE CEBADA	X															0	5,3			5,3					0								0	0									0								0
ESPAGUETTI	X															0									0	15		15					0	14,7						14,7		0								0
FECULA DE MAIZ	X						1,9						1,9			0	0,3			0,3					0								0	0									0	1,9							1,9
FRIJOL SECO	X															0	9						9		0								0	0									0	0							0
FIDEOS PASTA	X															0	5,3					5,3			0	9	5,5				3,5			0									0								0
GARBANZO	X						9				9					0									0								0	0									0	9			9				0
HARINA DE TRIGO	X															0	0,2					0,2			0								0	0									0	0							0
LENTEJA	X															0									0								0	9			9						0								0
LECHE CONDENSADA				X												0	2					2			0								0	0									0	2	2						0
MARGARINA	X						1,2			0,3			0,9			0	4,9		1,3			3			0								0	0									0	1,2		0,3					0,9
MAYONESA				X												0	2,9		2,9						0	2			2				0										0								0
MIEL				X												0									0	2	2						0	1,9			1,9						0								0
MIGA DE PAN	X															0									0	2,8		1,4			1,4		0	1,4						1,4		0								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
PANELA	X															0									0								0	1,6						1,6		0								0
UVAS PASAS DESHIDRATADAS	X															0									0								0	0									0	1,9	1,9						0
VINAGRE				X												0									0								0	0									0	0							0
SAL DE MESA	X						2,6			0,6	0,6	0,5	0,5	0,4		0	2,5	0	0,5	0,4	0,6	0,6	0,4		0	3	0,4	0,5	0,6	0,5	0,6	0,4		0	2,7		0,6	0,5	0,5	0,6	0,5		0	3,2	0,5	0,6	0,6	0,6				0,9
AJI MOLIDO																0									0								0	0									0	0							0
PIMIENTA																0									0								0	0									0	0							0
MEZCLA LISTA PARA NATILLA																0									0								0	0									0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C._____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331_____ CARGO:REPONSABLE 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

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 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR ____________________ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES ____________________ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR ____________________ PROVEEDOR: AGESCOM

MES: JULIO____________________ AÑO: _2023____________________ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T ____________________ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN						PRIMERA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO							SEGUNDA SEMANA		CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO							TERCERA SEMANA		CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO							CUARTA SEMANA		CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO							QUINTA SEMANA		CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO							
	Marque con una X o escriba la cantidad				SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	D	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	D	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	D	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	D	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	D	SALDO MES
	1000 g	500 g	g	U								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																																																		
HUEVO				X	92	0						92		0	84					84			0	84					84			0	184		92			92			0,0	92						92		0
Grupo 1. Pollo																																																		
PECHUGA DE POLLO	X				0	0				0				0	35,5				35,5				0	18				18				0	36,0	36							0,0	36,5				36,5				0
PIERNA DE POLLO	X					0								0	0								0	71			35,5		35,5			0	0				0				0,0	35,5		35,5						0
MUSLO DE POLLO														0	0	0							0	0								0	0								0,0	0								0
														0									0									0									0,0	0								0
CARNE DE CERDO	X													0	28,4					28,4			0									0	26			26					0,0	28,5	28,5							0
CARNE DE RES SOPA	X				0,8						0	0,8		0	2,4	0	0,8		0,8	0,8			0	4	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8			0	3,5	0,9	0,9	0,9		0,8			0,0	2,4	0,8				0,8	0,8		0
CARNES DE RES MOLIDA	X				28,5							28,5		0									0									0	57		28,5			28,5			0,0	28,5						28,5		0
PAJARILLA DE RES	X													0									0	14,5				14,5				0	0								0,0	0								0
MENUDO DE RES	X													0									0									0	0								0,0	3,5		3,5						0
SOBREBARRIGA	X				0						0			0	56,8			28,4			28,4		0	29	29							0	0								0,0	57			28,5		28,5			0
CADERA DE RES	X													0									0	26						26		0	26							26	0,0	0								0

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: 93125331 Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____________________ CARGO: ____________________

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-PSS-236 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR PROVEEDOR: ___AGESCOM

MES:JULIO AÑO: ___2023 COORDINADOR O RESPONSABLE: I JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)						SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA									SEGUNDA SEMANA									TERCERA SEMANA									CUARTA SEMANA									QUINTA 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						SALDO SEMANA ANTERIOR	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							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 4. Lacteos																																															
CREMA DE LECHE						X	0								0	2,2					2,2		0	4,4	2		1,7				0,7	2			2				0,0	2,2				2,2				0,0
HELADO DE CREMA			X												0	5,3					5,3		0	11,7		5,3		5,3			1,1	6,8				6,8			0,0	6,8		6,8					0,0
LECHE ENTERA LIQUIDA				X			3						3		0	189		63			63	63	0	327	63	63	63	63	63	12	0	194		65,6	63,5		1	63,9		0,0	254	63	63		63	63	2		0,0
QUESO DOBLE CREMA			X				7,1						7,1		0,0	20,0			5,4	8,8	5,8		0,0	7,5					7,5		0,0	10,0	10						0,0	12,5			6,2			6,3		0,0
YOGURT						X	0								0								0	7			5,3				1,7	5,5		5,5					0,0	7					7			0,0
QUESO CAMPESINO					X																										0	0							0,0	0							0,0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO:

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

0

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR________________ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: CCCP LIMONAR PROVEEDOR: AGESCOM

MES: JULIO______ AÑO: ___2023_______________ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN					PRIMERA SEMANA											SEGUNDA SEMANA											TERCERA SEMANA											CUARTA SEMANA											QUINTA SEMANA										SALDO MES
	Marque con una X o escriba la cantidad.				SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE / DÍA CALENDARIO L	M	MC	J	V	S	D	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE / DÍA CALENDARIO L	M	MC	J	V	S	D	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE / DÍA CALENDARIO L	M	MC	J	V	S	D	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE / DÍA CALENDARIO L	M	MC	J	V	S	D	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE / DÍA CALENDARIO L	M	MC	J	V	S	D	
	1000 g	500 g	g	U										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 6. Frutas																																																												
BANANO FRUTA	X				0											0	38,0	7,5	30,5			19,0		19			0,0	19,0	3	16,0		19						0,0	19	3	16			19					0,0	19	3	16					19			-
FRESA FRUTA	X															0	16,0	1,8	14,2						16		0,0	23,5	1,8	21,7	24							0,0	40	3,3	36,7	24				16			0,0	7,5	0,7	7			7,5					-
GRANADILLA FRUTA	X															0			0,0								0,0											0,0	0	0	0								0,0			-								-
LIMÓM FRUTA	X				0,4		0,3	0,1								0,4	2,9	1,5	1,4		1,3	0,8		0,8			0,4	1,5	0,7	0,8		1,3		0,2				0,4	5,5	3,2	2,3	2,5				1,5	1,5		0,4	9	5	4	1,3	2,1	2,5		1,5	1,5		0
MANZANA FRUTA	X															0	45,0	0,5	44,5				23,9		21,1		0,0	34,5	0,5	34,0			12,5	21,5				0,0	13,5	0,2	13,3	13,5							0,0	36	0,7	35		22	14					-
MANDARINA	X				0											0											0,0											0,0	21	0	21						21		0,0	0	0	0								-
MELON FRUTA	X															0											0,0	20,5	4,9	15,6					20,5			0,0	0		0								0,0	21	4,8	16,2			21					-
NARANJA	X															0											0,0	10,5	6,9	3,6			11					0,0	0		0								0,0	0	0	0								-
PAPAYA FRUTA	X				25		3,8	21,2						25		0											0,0	20,5	3,2	17,3						21		0,0	21	3,3	17,7		21						0,0	21	4,9	16,1						21		-
PERA FRUTA	X															0	24,0	0,5	23,5		24						0,0											0,0	0	0	0								0,0	44	0,9	43,1	22			22				-
PIÑA FRUTA	X															0	5	2	3,0					5			0,0											0,0	0	0	0								0,0	0										-
UVA ISABELLA	X																											16	1,8	14,2	16							0,0	0	0	0					0			0,0	0										
UCHUVA	X				0									0		0											0,0											0,0	0	0	0								0,0	5	0	5					5			-
MANGO FRUTA	X															0											0,0											0,0	0	0	0								0,0	0										-
FRESA	X				0											0											0,0											0,0	20					20					0,0	7							7			-
FEIJOA	X															0	20							20			0,0	20					20					0,0	20							20			0,0	0										-
GUAYABA	X				0											0	20						20				0,0	20						20				0,0	20								20		0,0	20						20				-
GUANABANA	X															0	20				20						0,0											0,0	0										0,0											-
LULO	X															0											0,0	20								20		0,0	0										0,0	20					20					-
MARACUYA	X				20									20		0											0,0											0,0	20			20							0,0	20								20		-
MANGO	X															0	20					20					0,0	20							20			0,0	0										0,0	0										-
MORA	X				0											0	20								20		0,0	20				20						0,0	20				20						0,0	27				20			7			-
TOMATE DE ARBOL	X															0											0,0	20			20							0,0	0										0,0	20			20							-
UVA	X				0											0											0,0											0,0	0										0,0	6							6			-
PIÑA PULPA	X															0											0,0											0,0	0										0,0											-
CURUBA PULPA																											0,0											0,0	0										0,0											-

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES__________ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C______________Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331________________ CARGO:REPONSABLE 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 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR______________________ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES______________________________________ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR________________________________ PROVEEDOR: ____AGESCOM____

MES: JULIO______ AÑO: ___2023_________________ COORDINADOR O RESPONSAE JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raices, tubérculos y plátanos.

PRIMERA SEMANA

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g	500 g	g	U	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L	M	MC	J	V	S 1	D 2
AGUA CATE	X				13,8		4,02	9,8						13,8	
ACELG A	X														
AJO	X				0,8		0,03	0,77						0,8	
ARVEJ A VERDE	X				5,5		0	5,5						5,5	
CALAB AZA	X														
CEBOL LA CABEZ	X														
CEBOL LA COMU	X				4,1		0,2	3,9						4,1	
CILAN TRO	X				1,4		0,2	1,2						1,4	
ESPIN ACA	X														
FRIJO L VERDE	X														
GUASC AS	X														
HABIC HUELA	X				8,5		7,1	1,4						8,5	
LAURE L	X				0,1		0,08	0,02						0,1	
LECHU GA	X				17,3		14,1	3,2						17,3	
MAIZ COMU N	X														
PEREJI L	X				1,9		1,87	0,03						1,9	
PEPIN O COHO	X														
PIMEN TON ROJO	X				0		0								
TOMA TE CHON	X				16,9		16,6	0,35						16,9	
TOMA TE MILAN	X														
TOMIL LO	X				0		0	0							
ZANA HORIA	X				8,9		7,3	1,6						8,9	
ARRAC	X														
PAPA COMU N	X				15,9		11,9	4						15,9	
PAPA CRIOL LA	X				19,5		17,5	2						19,5	
PLATA NO MADU	X				22,8		6,3	16,5						22,8	
PLATA NO VERDE	X														
REMO LACHA	X														
YUCA	X														

SEGUNDA SEMANA

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L 3	M 4	MC 5	J 6	V 7	S 8	D 9
AGUA CATE	0	21	6,2	14,8				21			
ACELG A	0	23	3,8	19,2					23		
AJO	0	3,8	0,4	3,4		0,7	1	0,7	0,7	0,7	
ARVEJ A VERDE	0	23,1	0	23,1		7,6		10	5,5		
CALAB AZA	0	10	3,2	6,8			10				
CEBOL LA CABEZ	0	15,6	1,5	14,1		7,4	7,1		1,1		
CEBOL LA COMU	0	15,7	1,5	14,2		3,8	3,8	1,8	1,8	4,5	
CILAN TRO	0	4,3	0,4	4,2		0,6	2,2	0,6	0,6	0,3	
ESPIN ACA	0		0								
FRIJO L VERDE	0		0								
GUASC AS	0		0								
HABIC HUELA	0	23	2,2	20,8		8,5		6	8,5		
LAURE L	0	0,1	0	0,1			0,1				
LECHU GA	0	11,3	3,8	7,5		11,3					
MAIZ COMU N	0	6	0	6							
PEREJI L	0	1	0,2	0,8		0,3		0,7			
PEPIN O COHO	0		0								
PIMEN TON ROJO	0	15,4	1,5	13,9			6,5		6,6	2,3	
TOMA TE CHON	0	15,2	0,3	14,9	10,8					4,4	
TOMA TE MILAN	0	0	0	0							
TOMIL LO	0	0,2	0,01	0,19			0,1	0,1			
ZANA HORIA	0	53,7	4,5	49,2		8,5	14	8,5	8,5	14,2	
ARRAC	0	12,2	2,82	9,38					12,2		
PAPA COMU N	0	102	17	85		35,3	15,3	35,3	4,6	11,5	
PAPA CRIOL LA	0	27,5	4,6	22,9			19,5			8	
PLATA NO MADU	0	23	6,8	16,2					23		
PLATA NO VERDE	0	10,3	3	7,3						10,3	
REMO LACHA	0		0								
YUCA	0	9,5	2,2	7,3						9,5	

TERCERA SEMANA

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L 10	M 11	MC 12	J 13	V 14	S 15	D 16
AGUA CATE	0	21	5,5	15,5						21	
ACELG A	0										
AJO	0	4,5	0,8	3,7	0,9	0,9	0,9	0,9	0,8		
ARVEJ A VERDE	0	57	0	57	17,1	14,4	5,5	12,3	7,7		
CALAB AZA	0	22	7,7	14,3		22					
CEBOL LA CABEZ	0	2,5	0,3	2,2		2,5					
CEBOL LA COMU	0	27,5	3,6	23,9	5	4,6	2,9	9,1	2,7	3,2	
CILAN TRO	0	5	0,8	4,2	2,2	1,1	0,6	0,6	0,5		
ESPIN ACA	0	27	0,38	26,6					27		
FRIJO L VERDE	0										
GUASC AS	0										
HABIC HUELA	0	40	3,5	36,5	14	8,7	8,7		8,6		
LAURE L	0	0,5	0,2	0,3				0,5			
LECHU GA	0	12,5	2,4	10,1			12,5				
MAIZ COMU N	0	4,5	0	4,5				4,5			
PEREJI L	0	4	0,8	3,2	1,3	1,1		1,6			
PEPIN O COHO	0										
PIMEN TON ROJO	0	5	0,8	4,2			5				
TOMA TE CHON	0	22	3	19		4,2		7,8		10	
TOMA TE MILAN	0										
TOMIL LO	0	0,5	0,1	0,4	0,1			0,1	0,3		
ZANA HORIA	0	69	10	59	18,5	8,5	8,5	16,5	8,5	8,5	
ARRAC	0										
PAPA COMU N	0	104	85	19	16	35,3	15,9	4,7	32,1		
PAPA CRIOL LA	0	39	36	3	19,5			19,5			
PLATA NO MADU	0	46	38	8			23			23	
PLATA NO VERDE	0	30	5	25				13,5		16,5	
REMO LACHA	0										
YUCA	0										

CUARTA SEMANA

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L 17	M 18	MC 19	J 20	V 21	S 22	D 23
AGUA CATE	0	16	1,2	14,8					16		
ACELG A	0										
AJO	0	3,5	0,2	3,3	0,8	0,8	0,7		0,7	0,5	
ARVEJ A VERDE	0	22	0	22	5,5	5,5	5,5		5,5		
CALAB AZA	0	0									
CEBOL LA CABEZ	0	7,5	0,3	7,2						7,5	
CEBOL LA COMU	0	21	0,4	20,6	2	5	3		7,4	3,6	
CILAN TRO	-0	5,5	1,3	4,2	0,6	0,6	0,6		1,7	2	
ESPIN ACA	0	9	2,1	6,9	9						
FRIJO L VERDE	0	0									
GUASC AS	0	0									
HABIC HUELA	0	34	3,4	30,6	8,5	8,5	8,5		8,5		
LAURE L	0	0,5	0,01	0,01	0,2				0,3		
LECHU GA	0	11	2,2	8,8						11	
MAIZ COMU N	0	9	0	9						9	
PEREJI L	0	2,5	0,4	2,1	1,2		1,3				
PEPIN O COHO	0	0	0	0							
PIMEN TON ROJO	0	4	0,3	3,7					4		
TOMA TE CHON	0	48	2,1	45,9	4,5	32,5				11	
TOMA TE MILAN	0	0	0	0							
TOMIL LO	0	0,3	0,01	0,29	0,1				0,1	0,1	
ZANA HORIA	0	36	2,8	33,2	8,5		19		8,5		
ARRAC	0	0	0	0							
PAPA COMU N	0	####	15	106	16	35,3	35,3		15,9	18,5	
PAPA CRIOL LA	0	0	0	0							
PLATA NO MADU	0	46	6,6	39,4	23					23	
PLATA NO VERDE	0	11	2,5	8,5						11	
REMO LACHA	0	0	0	0							
YUCA	0	31	6	25					21,5	9,5	

QUINTA SEMANA

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L 24	M 25	MC 26	J 27	V 28	S 29	D 30	SALDO MES
AGUA CATE	0	31	5,2	25,8				21		10		0
ACELG A	0	0	0	0								0
AJO	0	4,1	0,4	3,7	0,8	0,8	0,8	0,9	0,9	0,9		-1
ARVEJ A VERDE	0	29	0	29	5,5	10			7,5	6		0
CALAB AZA	0	0	0	0								0
CEBOL LA CABEZ	0	13	1,8	11,2		7,8			5,2			0
CEBOL LA COMU	0	25	3,5	21,5	4,1	2,8	5	4	5	4,1		0
CILAN TRO	0	6,5	1,5	5	0,6	1,5	2,2		0,6	1,6		0
ESPIN ACA	0	17	2,8	14,2			10,9		6,1			0
FRIJO L VERDE	0	0	0	0								0
GUASC AS	0	2,5	0,4	2,1				2,5				0
HABIC HUELA	0	17	2,8	14,2	8,5					8,5		0
LAURE L	0	0,3	0,01	0,29	0,1	0,1	0,1	0,1		0,1		0
LECHU GA	0	20	3,9	16,1					10	10		0
MAIZ COMU N	0	10,5	0	10,5				10,5				0
PEREJI L	0	1,3	0,2	1,1	1,3							0
PEPIN O COHO	0	0	0	0								0
PIMEN TON ROJO	0	18	1,8	16,2		7,7	2,7	2,7	4,9			0
TOMA TE CHON	0	73	3,9	69,1	21,8	13,8	11,7	2,5	6,3	16,9		0
TOMA TE MILAN	0	0	0	0								0
TOMIL LO	0	0,3	0,01	0,29		0,1	0,1					0
ZANA HORIA	0	55,5	6,3	49,2	16,3	11	8,5		11	8,7		0
ARRAC	0	0	0	0								0
PAPA COMU N	0	121	15	106	15,9	25	34,7	24,8	4,6	15,9		0
PAPA CRIOL LA	0	41,5	4	37,5		10,5		11,5	19,5			0
PLATA NO MADU	0	45,5	5,9	39,6	22,8					22,7		0
PLATA NO VERDE	0	13,5	2,9	10,6					13,5			0
REMO LACHA	0	0	0	0								0
YUCA	0	0	0	0								0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES____________ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_______________Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331_________________ CARGO:REPONSABLE 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-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____ PROVEEDOR: ___AGESCOM_____

MES: JULIO_____ AÑO: ___2023_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE OMINGO BOHORQUEZ T _____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

L

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)						SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCER SEMANA								CUARTA SEMANA								QUINTA 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						SALDO SEMANA ANTERIOR	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								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				X			7,1							1,4		5,7	20		1,7	3,5	3	2,2	1,8		13,5	10	1,7	0,7	1,4	3,1	0,7	3,7		12,2	16	3,8	2,5	3		2,8	3,7		12,4	15	4	3	2,6	1,6	1,7	1,4		13,1
ARROZ	X						5							5		0	73,5		14,7	14,7	14,7	14,7	14,7		0	88,5	14,8	14,8	14,7	14,7	14,7	14,8		0	64	14,7	5,2	14,7		14,7	14,7		0	75,5	11,2	14,7	14,7	14,7	14,7	5,5		0
ARVEJA	X															0	23,2		7,7		10	5,5			0	57	17,1	14,4	5,5	12,3	7,7			0	0								0	0								0
AVENA MOLINA	X															0									0	5,5		5,5						0	5,5			5,5					0	0								0
AZUCAR	X						2							2		0	10		2	2	2	2	2		0	12	2	2	2	2	2	2		0	10	2	2	2		2	2		0	12	2	2	2	2	2	2		0
ATUN						X										0									0	186		186						0	0								0	0								0
CANELA EN ASTILLA			X													0									0									0	0								0	0,3						0,3		0
CANELA EN POLVO			X				0,4							0,4		0	0,4				0,4				0	0,3			0,3					0	0								0	0								0
CONCHITAS PASTAS	X															0	5,5				5,5				0	5,5	5,5							0	0								0	0								0
CUCHUCO DE MAIZ		X														0									0									0	0								0	5,5	5,5							0
CUCHUCO DE TRIGO		X														0	5,5		5,5						0									0	0								0	0								0
CEBADA PERLADA	X															0									0									0	5,5					5,5			0	0								0
CUCHUCO DE CEBADA	X															0									0	5,5			5,5					0	0								0	0								0
ESPAGUETTI	X						15							15		0									0									0	15		15						0	15						15		0
FECULA DE MAIZ	X															0	2				2				0	0,5			0,5					0	0								0	0								0
FRIJOL SECO	X															0									0	9						9		0	0								0	0								0
FIDEOS PASTA	X															0									0	5,5					5,5			0	5,5	5,5							0	3,5	3,5							0
GARBANZO	X															0									0									0	0								0	0								0
HARINA DE TRIGO	X															0									0	0,5					0,5			0	0								0	0								0
LENTEJA	X															0									0									0	0								0	9			9					0
LECHE CONDENSADA				X												0									2,1	0					2,1			0	0								0	0								0
MARGARINA	X															0	1,2		0,3			0,9			0	5		2			3			0	0								0	0								0
MAYONESA				X												0									0	5	2	3						0	2			2					0	0								0
MIEL				X												0									0									0	2	2							0	2,1			2,1					0
MIGA DE PAN	X						1,6							1,6		0									0									0	2,8		1,4			1,4			0	1,5						1,5		0
OREGANO			X				0,2							0,2		0	0,1								0,1				0,1					0	0,1		0,1						0	0,1		0,1						0
PANELA	X						2							2		0									0									0	0								0	2						2		0
UVAS PASAS DESHIDRATADAS	X															0									0									0	0								0	0								0
VINAGRE				X												0									0									0	0								0	0								0
SAL DE MESA	X						1							1		0	5		1	1	1	1	1		0	6	1	1	1	1	1	1		0	5	1	1	1		1	1		0	5	0,8	0,8	0,8	0,9	0,9	0,8		0
AJI MOLIDO																0																	0	0								0	0								0
PIMIENTA																0																	0	0								0	0								0
MEZCLA LISTA PARA NATILLA																0																	0	0								0	0								0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___93125331_____ CARGO:REPONSABLE SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.
OBSERVACIONES: _____

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 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: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____ PROVEEDOR: ___AGESCOM_____

MES: JULIO_____ AÑO: ___2023_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE OMINGO BOHORQUEZ T _____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

L

ALIMENTO	PRESENTACIÓN						SALDO MES ANTERIOR	PRIMER SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCER SEMANA								CUARTA SEMANA								QUINTA SEMANA								SALDO MES
	Marque con una X o escriba la cantidad.							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 SEMANA ANTERIOR	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								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																																																

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: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR PROVEEDOR: AGESCOM

MES: JULIO AGOSTO AÑO: 2023 COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN				SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA									TERCERA SEMANA									CUARTA SEMANA									QUINTA SEMANA									SALDO MES
	Marque con una X o escriba la cantidad					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 SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
	1000 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	
							DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO							
							31	1	2	3	4	5	6																																						
Grupo. Huevos																																																		
HUEVO				X		84						84		0									0									0									0,0									0
Grupo 1. Pollo																																																		
PECHUGA DE POLLO	X				0	35,5				35,5				0									0									0									0,0									0
PIERNA DE POLLO	X					35,5	35,5							0									0									0									0,0									0
MUSLO DE POLLO														0									0									0									0,0									0
CARNE DE CERDO	X					28,4					28,4			0									0									0									0,0									0
CARNE DE RES SOPA	X					3,2	0,8	0,8		0,8	0,8			0	3,2		0,8	0,8	0,8	0,8			0									0									0,0									0
CARNES DE RES MOLIDA	X													0									0	57								57									0,0									0
PAJARILLA DE RES	X													0	14,3				14,3				0									0									0,0									0
MENUDO DE RES	X													0									0									0	0								0,0									0
SOBREBARRIGA	X				0	57			28,5			28,5		0									0									0	0								0,0									0
CADERA DE RES	X					28,5		28,5						0	26						26		0	26								26								26	0,0	0								0

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: 93125331 Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ______________________ CARGO: ____________________________________

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-PSS-236 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____ PROVEEDOR: ___AGESCOM_____

MES:JULIO_AGOSTO_____ AÑO: ___2023_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: I JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T_____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER_____

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)						SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								QUINTA 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						SALDO SEMANA ANTERIOR	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			31	1	2	3	4	5	6																																			
Grupo 4. Lacteos																																																	
CREMA DE LECHE						X	0	3,2	1,7					1,5		0																																				
HELADO DE CREMA			X					5,3						5,3		0																																		
LECHE ENTERA LIQUIDA				X				252	63	63			63	63		0																																		
QUESO DOBLE CREMA			X					19,5			5,4	8,8	5,3			0,0																																		
YOGURT						X	0									0																																		
QUESO CAMPESINO					X																																											

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: _____

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES: _____

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 ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
	Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR________________________________ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: CCCP LIMONAR PROVEEDOR: AGESCOM

MES: JULIO_______ AÑO: ___2023________________ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g	500 g	g	U	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L 31	M 1	MC 2	J 3	V 4	S 5	D 6	SEGUNDA SEMANA SALDO SEMANA ANTERIOR	SALDO MES
Grupo 6. Frutas																	
BANANO FRUTA	X				0	37,8	23,3	14,5			18,9		18,9			0	-
FRESA FRUTA	X					22,9	8,4	14,5	6,9					16		0	-
GRANADILLA FRUTA	X															0	-
LIMÓM FRUTA	X				0	2,9	1,5	1,4		1,3	0,8		0,8			0	-
MANZANA FRUTA	X				0	54,7	12	42,7	9,7			23,9		21,1		0	-
MANDARINA	X				0											0	-
MELON FRUTA	X					20,4	2,4	18	20,4							0	-
NARANJA	X															0	-
PAPAYA FRUTA	X															0	-
PERA FRUTA	X					34	6	28		34						0	-
PIÑA FRUTA	X					10,6	4,4	6,2	5,9				4,7			0	-
UVA ISABELLA	X															0	
UCHUVA	X				0											0	-
MANGO FRUTA	X															0	-
FRESA	X				0											0	-
FEIJOA	X					20								20		0	-
GUAYABA	X				0	20							20			0	-
GUANABANA	X					20				20						0	-
LULO	X															0	-
MARACUYA	X															0	-
MANGO	X					20					20					0	-
MORA	X				0	20								20		0	-
TOMATE DE ARBOL	X															0	-
UVA	X				0											0	-
PIÑA PULPA	X															0	-
CURUBA PULPA						20			20							0	-

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES___________ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C______________Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331_________________ CARGO:REPONSABLE 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 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR________________________ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES________________________ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR________________________ PROVEEDOR: ____AGESCOM________________________

MES: JULIO AGOSTO_______________ AÑO: ___2023_______________ COORDINADOR O RESPONSABLE JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T ________________________ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raices, tubérculos y plátanos.

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g	500 g	g	U	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L 31	M 1	MC 2	J 3	V 4	S 5	D 6	SALDO SEMANA ANTERIOR
AGUACATE	X					20,7	5,5	15,2				20,7				0
ACELGA	X					23,2	4	19,2					23,2			0
AJO	X					4,5	0,6	3,9	0,7	0,7	1	0,7	0,7	0,7		0
ARVEJA VERDE	X					28,7	0	28,7	5,7	7,7		10,1	5,2			0
CALABAZA	X					9,7	2,9	6,8			9,7					0
CEBOLLA CABEZONA	X					15,5	1	14,5		7,4	8,1					0
CEBOLLA COMUN	X					19,5	2,3	17,2	3,8	3,8	3,8	1,9	1,8	4,4		0
CHAMPIÑON	X						0									0
CILANTRO	X					4,9	1	3,9	0,6	0,6	2,2	0,6	0,6	0,3		0
ESPINACA	X						0									0
FRIJOL VERDE EN CASCARA	X						0									0
GUASCAS	X						0									0
HABICHUELA	X					31,8	28,6	3,2	8,6	8,6		6	8,6			0
LAUREL	X					0,2	0,02	0,18	0,1		0,1					0
LECHUGA	X					21,2	13	8,2	9,7	11,5						0
MAIZ COMUN DESGRANADO	X					8,7	0	8,7						8,7		0
PEREJIL	X						0									0
PEPINO COHOMBRO	X						0									0
PIMENTON ROJO	X					15,4	1,2	14,2			6,5		6,6	2,3		0
TOMATE CHONTO	X					13,5	1,7	11,8		10,8				2,7		0
TOMATE MILANO	X						0									0
TOMILLO	X					0,4	0,02	0,38	0,1		0,1	0,1	0,1			0
ZANAHORIA	X					62,5	7	55,5	8,6	8,6	14,1	8,6	8,6	14,2		0
ARRACACHA COMUN	X					12,2	2,6	9,6					12,2			0
PAPA COMUN	X					137	26,5	110	35,3	35,3	15,4	35,3	4,7	10,5		0
PAPA CRIOLLA	X					27,1	4,1	23			19,4			7,7		0
PLATANO MADURO	X					22,6	6,4	16,2					22,6			0
PLATANO VERDE	X					10,3	3	7,3						10,3		0
REMOLACHA	X						0									0
YUCA	X					9,5	2,2	7,3						9,5		0

ALIMENTO	SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L	M	MC	J	V	S	D	SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L	M	MC	J	V	S	D	SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L	M	MC	J	V	S	D	SALDO SEMANA ANTERIOR	QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L	M	MC	J	V	S	D	SALDO MES
AGUACATE																																												0
ACELGA																																												0
AJO																																												0
ARVEJA VERDE																																												0
CALABAZA																																												0
CEBOLLA CABEZONA																																												0
CEBOLLA COMUN																																												0
CHAMPIÑON																																												0
CILANTRO																																												0
ESPINACA																																												0
FRIJOL VERDE EN CASCARA																																												0
GUASCAS																																												0
HABICHUELA																																												0
LAUREL																																												0
LECHUGA																																												0
MAIZ COMUN DESGRANADO																																												0
PEREJIL																																												0
PEPINO COHOMBRO																																												0
PIMENTON ROJO																																												0
TOMATE CHONTO																																												0
TOMATE MILANO																																												0
TOMILLO																																												0
ZANAHORIA																																												0
ARRACACHA COMUN																																												0
PAPA COMUN																																												0
PAPA CRIOLLA																																												0
PLATANO MADURO																																												0
PLATANO VERDE																																												0
REMOLACHA																																												0
YUCA																																												0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES____________ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C______________Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331________________ CARGO:REPONSABLE 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-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____ PROVEEDOR: ___AGESCOM_____

MES: JULIO AGOSTO AÑO: ___2023_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE OMINGO BOHORQUEZ T _____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

L

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)						SALDO MES ANTERIOR	CUARTA SEMANA									PRIMER SEMANA									EGUNDA SEMANA									TERCER 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							SALDO SEMANA ANTERIOR	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			31	1	2	3	4	5	6																																	
Grupo. Abarrotes																																																
ACEITE				X				14	1,7	1,7	3,5	3	2,2	1,9		0																																			0
ARROZ	X							88,2	14,7	14,7	14,7	14,7	14,7	14,7		0																																			0
ARVEJA	X															0																																	0
AVENA MOLINA	X							5,3	5,3							0																																	0
AZUCAR	X							11,8	1,8	2	2	2	2	2		0																																			0
ATUN						X										0																																	0
CANELA EN ASTILLA			X													0																																	0
CANELA EN POLVO			X					0,3					0,3			0																																	0
CONCHITAS PASTAS	X							5,3				5,3				0																																	0
CUCHUCO DE MAIZ		X														0																																	0
CUCHUCO DE TRIGO		X						5,3		5,3						0																																	0
CEBADA PERLADA	X															0																																	0
CUCHUCO DE CEBADA	X															0																																	0
ESPAGUETTI	X															0																																	0
FECULA DE MAIZ	X							1,9					1,9			0																																	0
FRIJOL SECO	X															0																																	0
FIDEOS PASTA	X															0																																	0
GARBANZO	X							9			9					0																																	0
HARINA DE TRIGO	X															0																																	0
LENTEJA	X															0																																	0
LECHE CONDENSADA				X				2	2							0																																	0
MARGARINA	X							1,2		0,3			0,9			0																																	0
MAYONESA				X												0																																	0
MIEL				X												0																																	0
MIGA DE PAN	X															0																																	0
OREGANO			X					0,1	0,1					0		0																																	0
PANELA	X															0																																	0
UVAS PASAS DESHIDRATADAS	X							1,9	1,9							0																																	0
VINAGRE				X												0																																	0
SAL DE MESA	X							3,1	0,5	0,6	0,6	0,5	0,5	0,4		0																																	0
AJI MOLIDO																0																																	0
PIMIENTA																0																																	0
MEZCLA LISTA PARA NATILLA																0																0	0								0	0							0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___93125331_____ CARGO:REPONSABLE 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-PSS-236 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____ PROVEEDOR: ___AGESCOM_____

MES: JULIO AGOSTO AÑO: ___2023_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE OMINGO BOHORQUEZ T _____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

L

ALIMENTO	PRESENTACIÓN						SALDO MES ANTERIOR	CUARTA SEMANA								PRIMER SEMANA								EGUNDA SEMANA								TERCER SEMANA								CUARTA SEMANA								SALDO MES
	Marque con una X o escriba la cantidad.							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 SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								
	1000 g	500 g	g	l	cc	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	
									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
									31	1	2	3	4	5	6																																		
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 ASOCIADOS

Código:	FOR-PSS-236
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR PROVEEDOR: AGESCOM

MES: JUNIO AÑO: _2023 COORDINADOR O RESPONSABLE: LUZ ADRIANA SALAZAR OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)				SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA									SEGUNDA SEMANA										TERCERA SEMANA										CUARTA SEMANA										QUINTA 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								SALDO SEMANA ANTERIOR	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	U						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																																																		
HUEVO				X	90							90		0	82					82			0	85					85			0	184		92			92			0.0	92								92
Grupo 1. Pollo																																																		
PECHUGA DE POLLO	X				35.5	0				35.5				0	34.5				34.5				0	17				17				0									0.0	36.5				36.5				0
PIERNA DE POLLO	X					0								0									0	72			36		36			0	35.5			35.5					0.0	35.5		35.5						0
MUSLO DE POLLO														0	34.5	34.5							0	0								0									0.0									0
														0									0									0									0.0									0
CARNE DE CERDO	X													0	27.5					27.5			0									0	26			26					0.0	28.5	28.5							0
CARNE DE RES SOPA	X				1.4						0.7	0.7		0	2.8	0.7	0.7		0.7	0.7			-0	3.2		0.8	0.8	0.8	0.8			0	3.2		0.8	0.8		0.8			0.8	2.4	0.8				0.8	0		0.8
CARNES DE RES MOLIDA	X				25.5							25.5		0									0									0	57		28.5			28.5			0.0	28.5								28.5
PAJARILLA DE RES	X													0									0	14.5				14.5				0									0.0									0
MENUDO DE RES	X													0									0									0									0.0	3.5		3.5						0
SOBREBARRIGA	X				27.9						27.9			0	55			27.5			27.5		0									0									0.0	57			28.5		28.5			0
CADERA DE RES	X													0	27.5		27.5						0	25.5					25.5			0	26					26			0.0									0

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO:_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

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-PSS-236 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____PROVEEDOR: ____AGESCOM_____

MES:JUNIO_____ AÑO: ___2023_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: LUZ ADRIANA SALAZAR_____ OPERADOR: FUNDACIÓN 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					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 4. Lacteos																																																	
CREMA DE LECHE						X	2.2				2.2				0	4	2				2		0	2.2			2.2				0	2.2			2.2				0.0	2.2			2.2				0.0
HELADO DE CREMA			X												0	5.1					5.1		0	12		5.3		6.7			0							0.0	6.8		6.8					0.0
LECHE ENTERA LIQUIDA				X			125				61	61	3		0	249	66	61			61	61	0	255		63	63	63	66		0	256		66	63	63	1	63	0.0	255	63	63		63	63			3.0
QUESO DOBLE CREMA			X				7.3						7.3		0.0	20.0			6	8.5	5.5		0.0	7.5					7.5		0.0								0.0	12.5			5.4					7.1
YOGURT						X	5.2					5.2			0								0	5.2			5.2				0	5.25		5.3					0.0	7				7				0.0
QUESO CAMPESINO					X										0								0								0								0.0									0.0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO:_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

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-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR________ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES________ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR________ PROVEEDOR: ___AGESCOM________

MES: JUNIO______ AÑO: ___2023________ COORDINADOR O RESPONSABLE: LUZ ADRIANA SALAZAR________ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

Grupo 6. Frutas

PRIMERA SEMANA (CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO)

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g	500 g	g	U	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L	M	MC	J 1	V 2	S 3	D 4
BANANO FRUTA	X				19								19		
FRESA FRUTA	X														
GRANADILLA FRUTA	X														
LIMÓM FRUTA	X				3								2.6	0.4	
MANZANA FRUTA	X														
MANDARINA	X				22							22			
MELON FRUTA	X														
NARANJA	X														
PAPAYA FRUTA	X				20									20	
PERA FRUTA	X														
PIÑA FRUTA	X														
UVA ISABELLA	X														
UCHUVA	X				5								5		
MANGO FRUTA	X														
FRESA	X				7								7		
FEIJOA	X														
GUAYABA	X				20							20			
GUANABANA	X														
LULO	X														
MARACUYA	X				20									20	
MANGO	X														
MORA	X				7								7		
TOMATE DE ARBOL	X														
UVA	X				6								6		
PIÑA PULPA	X														
CURUBA PULPA															

SEGUNDA SEMANA / TERCERA SEMANA (CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO)

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 5	M 6	MC 7	J 8	V 9	S 10	D 11	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 12	M 13	MC 14	J 15	V 16	S 17	D 18
BANANO FRUTA	0	36.5					18.3		18.2			0.0	19.0				19					
FRESA FRUTA	0	7.0			7.0							0.0	7.5					7.5				
GRANADILLA FRUTA	0											0.0										
LIMÓM FRUTA	0	2.8				1.2	0.8		0.8			0.0	1.5				1.3		0.2			
MANZANA FRUTA	0											0.0	0					0				
MANDARINA	0	27.0				27						0.0										
MELON FRUTA	0	20.0			20							0.0	20.5							20.5		
NARANJA	0											0.0	10.5					10.5				
PAPAYA FRUTA	0											0.0	20.5								20.5	
PERA FRUTA	0	53.0			9.4			23.2		20.4		0.0	12.5					12.5				
PIÑA FRUTA	0	10.5			5.7				4.8			0.0										
UVA ISABELLA													16					16				
UCHUVA	0											0.0										
MANGO FRUTA	0	25							25			0.0							0			
FRESA	0											0.0										
FEIJOA	0	19							19			0.0										
GUAYABA	0	19						19				0.0	20						20			
GUANABANA	0	19				19						0.0										
LULO	0											0.0	20								20	
MARACUYA	0											0.0	20					20				
MANGO	0	19					19					0.0	20							20		
MORA	0	19								19		0.0	20				20					
TOMATE DE ARBOL	0											0.0										
UVA	0											0.0										
PIÑA PULPA	0											0.0										
CURUBA PULPA		19			19							0.0										

CUARTA SEMANA / QUINTA SEMANA (CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO)

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 19	M 20	MC 21	J 22	V 23	S 24	D 25	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L 26	M 27	MC 28	J 29	V 30	S	D	SALDO MES
BANANO FRUTA	0.0	19					19					0.0	21							21			0
FRESA FRUTA	0.0	16.5							16.5			0.0	7.5					7.5					-
GRANADILLA FRUTA	0.0											0.0											-
LIMÓM FRUTA	0.0	3.8						1.3	1.3	1.2		0.0	9			1.3	2.1	2.5		2.8			0
MANZANA FRUTA	0.0	24								24		0.0	35.5				21.8	14					- 0
MANDARINA	0.0											0.0	29.8						30				- 0
MELON FRUTA	0.0	20.5				20.5						0.0	25.9					26					- 0
NARANJA	0.0																						-
PAPAYA FRUTA	0.0											0.0	24.8										25
PERA FRUTA	0.0	24						24				0.0	24			24							-
PIÑA FRUTA	0.0											0.0											-
UVA ISABELLA	0.0																						
UCHUVA	0.0											0.0	5.4							5			0
MANGO FRUTA	0.0											0.0											-
FRESA	0.0	20				20						0.0	7							7			-
FEIJOA	0.0	20							20			0.0	0										-
GUAYABA	0.0	20								20		0.0	20						20				-
GUANABANA	0.0	20					20					0.0	0										-
LULO	0.0											0.0	20					20					-
MARACUYA	0.0	20										0.0	20										20
MANGO	0.0											0.0											-
MORA	0.0	27				20						0.0	27				20			7			-
TOMATE DE ARBOL	0.0	20										0.0	20			20							-
UVA	0.0	0										0.0	6							6			-
PIÑA PULPA	0.0											0.0											-
CURUBA PULPA	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 ASOCIADOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____ PROVEEDOR: ____AGESCOM_____

MES: JUNIO_____ AÑO: ___2023_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: LUZ ADRIANA SALAZAR_____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)				SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								QUINTA SEMANA								SALDO MES
						CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	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	
									DÍA CALENDARIO											DÍA CALENDARIO											DÍA CALENDARIO											DÍA CALENDARIO							
	1000 g	500 g	g	U								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	
Grupo 6. Frutas																																										26	27	28	29	30			

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUZ ADRIANA SALAZAR_____ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____31.419.688_____ CARGO:REPONSABLE 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-PSS-236 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____SERVICIO SOCIAL: COMEDC UNIDAPROVEEDOR: ____AGESCOM_____

MES: JUNIO_____ AÑO: ___2023_____

ALIMENTO	PRESENTACIÓN				PRIMERA SEMANA			SEGUNDA SEMANA				CUARTA SEMANA								QUINTA SEMANA											SALDO MES
														CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE																
	Marque con una X o escriba la cantidad.													DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO										
	1000 g	500 g	g	U	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	SALDO SEMANA ANTERIOR	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	J	V	S	D	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L	M	MC	J	V	S	D	
														22	23	24	25					26	27	28	29	30			
Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raices, tubérculos y plátanos.																														
AGUACATE	X				29.5		0	20			0				15.7			0	34.82						21				13.82
ACELGA	X						0	22.5			0							0											0
AJO	X				1.9		0	4.4			0			1.9				-0	4.2			0.7	0.7	0.7	0.6	0.7			0.8
ARVEJA VERDE	X				12.7		0	27.6			9E-16				5.4			-0	28.5			5.4	9.9			7.7			5.5
CALABAZA	X						0	10.5			0							0											0
CEBOLLA CABEZONA	X				5		0	15.5			0					8		0	13				7.8			5.2			0
CEBOLLA COMUN	X				12.7		0	19			0			4.4	7.4	3.8		0	25			4.1	2.8	5	4	5			4.1
CHAMPIÑON	X						0				0							0											0
CILANTRO	X				2		0	5			0			1.5	1.5	2		0	6.3			0.6	1.5	2.2		0.6			1.4
ESPINACA	X				6		0				0							0	17					10.5		6.5			0
FRIJOL VERDE EN CASCARA	X						0				0							0											0
GUASCAS	X				2		0				0							0	2						2				0
HABICHUELA	X				8.2		0	30.5			0				8.4			-0	17			8.5							8.5
LAUREL	X				0.2		0	0.1			0			0.1	0.1			-0	0.5			0.1	0.1	0.1	0.1				0.1

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-PSS-236 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____SERVICIO SOCIAL: COMEDC UNIDAPROVEEDOR: ____AGESCOM_____

MES: JUNIO_____ AÑO: ___2023_____

ALIMENTO	PRESENTACIÓN				SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA		SEGUNDA SEMANA				CUARTA SEMANA								QUINTA SEMANA										SALDO MES
														CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								
	Marque con una X o escriba la cantidad.													DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								
	1000 g	500 g	g	U		CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	SALDO SEMANA ANTERIOR	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	J	V	S	D	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L	M	MC	J	V	S	D	
														22	23	24	25					26	27	28	29	30			
Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raices, tubérculos y plátanos.																													
LECHUGA	X				19		0	21			0					11		4.7	19.5							6.9			17.3
MAIZ COMUN DESGRANADO	X				10		0	9			0					8.8		0	11						11				0
PEREJIL	X						0	1			0					0.3		0	3.2			1.3							1.9
PEPINO COHOMBRO	X						0				0				13.8			0											0
PIMENTON ROJO	X				4.6		0	16.5			0			2.3	3.7			0	16				6.5	2.3	2.3	4.9			0
TOMATE CHONTO	X				25		0	13			0			16.6		10.9		0	73			21.8	13.8	11.7	2.5	6.3			16.9
TOMATE MILANO	X						0				0							0											0
TOMILLO	X				0.2		0	0.2			0			0.1	0.1	0.1		0	0.5				0.1	0.1	0.1	0.2			2.8E-17
ZANAHORIA	X				19.2		0	60.5			0			19.7	8.6			5E-15	55.5			16.3	10.9	8.5		10.9			8.9
ARRACACHA COMUN	X						0	12			0							0											0
PAPA COMUN	X				44.5		0	132			0			15.7	15.9	18.8		0	124			15.9	28.2	34.7	24.8	4.6	0		15.9
PAPA CRIOLLA	X				30.3		0	26.5			0							0	41.5				10.5			11.5			19.5
PLATANO MADURO	X						0	22			0			23		24		0	45.5			22.7							22.8
PLATANO VERDE	X				35		0	10			0					10.5		0	13.5							13.5			0
REMOLACHA	X						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 ASOCIADOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____SERVICIO SOCIAL: COMEDC UNIDAPROVEEDOR: ____AGESCOM_____

MES: JUNIO_____ AÑO: ___2023_____

						RIMERA SEMA		SEGUNDA SEMANA				CUARTA SEMANA								QUINTA SEMANA										
ALIMENTO	PRESENTACIÓN				SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	SALDO SEMANA ANTERIOR	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	TIDAD DE ALIMENTO QUE S				SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO MES
	Marque con una X o escriba la cantidad.													J	V	S	D					L	M	MC	J	V	S	D	
	1000 g	500 g	g	U										DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
														22	23	24	25					26	27	28	29	30			
Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raices, tubérculos y plátanos.																													
YUCA	X						0	10			0				20	11		0											0
REPOLLO							0				0							0											0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUZ ADRIANA SALAZAR_____ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____31.419.688_____ CARGO:REPONSABLE 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	Código: FOR-PSS-236
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR________________________________ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES__________________________________ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR________________________________ PROVEEDOR: ____AGESCOM________________________________

MES: JUNIO___________________ AÑO: ___2023_______________ COORDINADOR O RESPONSABLE: LUZ ADRIANA SALAZAR ________________________________ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

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	PRIMERA SEMANA - CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE - DÍA CALENDARIO L	M	MC	J 1	V 2	S 3	D 4	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEGUNDA SEMANA - CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE - DÍA CALENDARIO L 5	M 6	MC 7	J 8	V 9	S 10	D 11	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	TERCERA SEMANA - CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE - DÍA CALENDARIO L 12	M 13	MC 14	J 15	V 16	S 17	D 18	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CUARTA SEMANA - CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE - DÍA CALENDARIO L 19	M 20	MC 21	J 22	V 23	S 24	D 25	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	QUINTA SEMANA - CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE - DÍA CALENDARIO L 26	M 27	MC 28	J 29	V 30	S	D	SALDO MES
Grupo. Abarrotes																																																				
ACEITE				X			10.7					1.5	1.7	1.3		6.2	10.5	1.6	1.6	3.4	2.9	2.2	1.8		3.2	15		0.7	1.4	3.1	0.7	1.7		10.6	5		2.5	3	3	2.8	4.3		0	20	4	3	2.6	1.6	1.7			7.1
AJONJOLI	X															0			0						0									0									0									0
ARROZ	X						33.7					14.2	14.2	5.3		0	85	14.2	14.1	14.1	14.2	14.2	14.2		0	74		14.7	14.7	14.7	14.7	15.2		0	60.5		5.2	14.7	11.2	14.7	14.7		0	75	11.2	14.7	14.7	14.7	14.7			5
ARVEJA	X															0									0									0	9				9				0									0
AVENA MOLINA	X															0	5.5	5.5							0	5.5		5.5						0	5.5			5.5					0									0
AZUCAR	X						5.8					1.9	1.9	2		0	11.5	1.9	1.9	1.9	1.9	1.9	2		0	10		2	2	2	2	2		0	10		2	2	2	2	2		0	12	2	2	2	2	2			2
ATUN						X										0									0	131		131						0									0									0
CANELA EN ASTILLA			X													0									0	0.4			0.4					0									0									0
CANELA EN POLVO			X				0.4							0.4		0	0.4					0.4			0									0									0	0.4								0.4
CONCHITAS PASTAS	X															0	5.5				5.5				0									0									0									0
CUCHUCO DE MAIZ		X														0									0									0									0	5.5	5.5							0
CUCHUCO DE TRIGO		X														0	5.5		5.5						0									0									0									0
CEBADA PERLADA	X															0									0									0	5.5					5.5			0									0
CUCHUCO DE CEBADA	X															0									0	5.5			5.5					0									0									0
ESPAGUETTI	X						15							15		0									0									0	15		15						0	15								15
FECULA DE MAIZ	X															0	2					2			0	0.5			0.5					0									0									0
FRIJOL SECO	X															0									0	9						9		0									0									0
FIDEOS PASTA	X															0									0	5.5					5.5			0	3.5				3.5				0	3.5	3.5							0
GARBANZO	X															0	9			9					0									0									0									0
HARINA DE TRIGO	X															0									0	0.5					0.5			0									0									0
LENTEJA	X															0									0									0									0	9			9					0
LECHE CONDENSADA				X												0	1.9	1.9							0	2.2					2.2			0									0									0
MARGARINA	X															0	1.2		0.2			1			0	5		2			3			0									0									0
MAYONESA				X												0									0	3		3						0	2		0	2					0									0
MIEL				X												0									0									0									0	2.1			2.1					0
MIGA DE PAN	X						1.5							1.5		0									0									0	3.1		1.5			1.6			0	1.6								1.6
OREGANO			X				0.25									0.25		0.1					0.15		0	0.1			0.1					0	0.25		0.125			0.125			0	0.375		0.1						0.275
PANELA	X						2							2		0									0									0									0	2								2
UVAS PASAS DESHIDRATADAS	X															0	2	2							0									0									0									0
VINAGRE				X												0									0									0									0									0
SAL DE MESA	X						3					1	1	1		0	6	1	1	1	1	1	1		0	5		1	1	1	1	1		0	5		1	1	1				2	6	1	1	1	1	1			1
AJI MOLIDO																0																		0									0									0
PIMIENTA																0																		0									0									0
MEZCLA LISTA PARA NATILLA																0																		0									0									0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

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-PSS-236 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____ PROVEEDOR: ___AGESCOM_____

MES: JUNIO_____ AÑO: ___2023_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: LUZ ADRIANA SALAZAR _____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER_____

ALIMENTO	PRESENTACIÓN						SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								QUINTA SEMANA							SALDO MES
	Marque con una X o escriba la cantidad.							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 SEMANA ANTERIOR	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	
	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																																																

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUZ ADRIANA SALAZAR_____ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___31.419.688_____ CARGO:REPONSABLE 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-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR PROVEEDOR: AGESCOM

MES: MAYO AÑO: _2023 COORDINADOR O RESPONSABLE: LUZ ADRIANA SALAZAR OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)				SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								QUINTA 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							SALDO SEMANA ANTERIOR	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	U			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					
Grupo. Huevos																																															
HUEVO				X		88						88		0	81					81	0		0	81					81			0	180		90			90			0.0	90							90
Grupo 1. Pollo																																															
PECHUGA DE POLLO	X					35.5				35.5				0	34.5				34.5				0	17				17				0									0.0	35.5							35.5
PIERNA DE POLLO	X					34.5		34.5						0	36.5	36.5							0	36.8			36.8					0									0.0	35		35					0
MUSLO DE POLLO														0									0	35				35				0	34.8				34.8			0.0								0
														0									0									0									0.0								0
CARNE DE CERDO	X													0	28					28			0									0	25.5			25.5					0.0	25.5	25.5						0
CARNE DE RES SOPA	X					1.6					0.8	0.8		0	2.8	0.7	0.7		0.7	0.7			-0	3.5	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7			0	2.8		0.7	0.7		0.7	0.7		0.0	2.1	0.7						1.4
CARNES DE RES MOLIDA	X					27.5						27.5		0									0									0	56.2		27.6			28.6			0.0	25.5							25.5
PAJARILLA DE RES	X													0									0	14				14				0									0.0								0
MENUDO DE RES	X					3.5		3.5						0									0									0									0.0	3		3					0
SOBREBARRIGA	X					55			27.5		27.5			0	82		27.3	27.3			27.4		0	27.5	27.5							0									0.0	55.5			27.6				27.9
CADERA DE RES	X													0									0	25.5					25.5		0	25.5					25.5			0.0								0

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO:_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

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-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____PROVEEDOR: ____AGESCOM_____

MES:MAYO_____ AÑO: ___2023_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: LUZ ADRIANA SALAZAR_____ OPERADOR: FUNDACIÓN 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		1	2	3	4	5	6	7		8	9	10	11	12	12	14		15	16	17	18	19	20	21		22	23	24	25	26	27	28		29	30	31					
Grupo 4. Lacteos																																																
CREMA DE LECHE						X		1.8				1.8				0	3.8	1.8					2		0	4.4	2.2			2.2					0	2.2			2.2					0.0	2.2								2.2
HELADO DE CREMA			X					10		10						0	10						10		0	10.3		5.1		5.2					0	5.1					5.1			0.0								0.0
LECHE ENTERA LIQUIDA				X				186		61		61	61	3		0	244	61	61			61	61		0	307	61	61	61	61	63				0	250		64	62	62	1	61		0.0	247	61	61						125.0
QUESO DOBLE CREMA			X					12.5			5.2			7.3		0.0	20.0			5.2	8.5	6.3	0		0.0	7.5					7.5			0.0									0.0	12.5			5.2					7.3
YOGURT						X		5.2					5.2			0									0	5.25			5.3						-0	5.25		5.25						0.0	5.25								5.2
QUESO CAMPESINO					X																				0										0									0.0									0.0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO:_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

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-PSS-236 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____PROVEEDOR: ___AGESCOM_____

MES: MAYO_____ AÑO: ___2023_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: LUZ ADRIANA SALAZAR_____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER_____

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)				SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA										SEGUNDA SEMANA										TERCERA SEMANA									
						CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	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
									DÍA CALENDARIO											DÍA CALENDARIO											DÍA CALENDARIO						
	1000 g	500 g	g	U					1	2	3	4	5	6	7					8	9	10	11	12	13	14					15	16	17	18	19	20	21
Grupo 6. Frutas																																			
BANANO FRUTA	X					19						0	19			0	36.5					18.2		18.3			0.0	23.0					0.4	22.6			
FRESA FRUTA	X					7.5					7.5					0	22.0			7.0					15		0.0	22.5			15.4		7.1				
GRANADILLA FRUTA	X															0											0.0										
LIMÓN FRUTA	X					7.4				2	2.4		2.6	0.4		0	2.8				1.2	0.8		0.8			0.0	1.4					1.2	0.2				
MANZANA FRUTA	X					34				21				13		0	29.6			9.3				2	18.3		0.0	12					12					
MANDARINA	X															0	24.3				24.3						0.0										
MELON FRUTA	X					20			20							0	21.1			21.1							0.0	21.8						21.8			
NARANJA	X															0											0.0	10					10					
PAPAYA FRUTA	X					20						0		20		0					0.0						0.0	20.3							20.3			
PERA FRUTA	X					21.5						21.5				0											0.0										
PIÑA FRUTA	X															0	11.8			6.5				5.3			0.0										
UVA ISABELLA	X																											16									
UCHUVA	X					5							5			0											0.0										
MANGO FRUTA	X															0	25.3						25.3				0.0	25				25					
FRESA	X					7							7			0											0.0										
FEIJOA	X															0	19							19			0.0										
GUAYABA	X					19						19				0	19						19				0.0	19					19				
GUANABANA	X															0	19				19						0.0										
LULO	X					19					19					0											0.0	19									
MARACUYA	X					19										0											0.0	19					19				
MANGO	X					19				19						0	19					19					0.0	19						19			
MORA	X					7							7			0	19								19		0.0	19				19					
TOMATE DE ARBOL	X															0											0.0	19			19						
UVA	X					5							5			0											0.0										
PIÑA PULPA	X															0											0.0										
CURUBA PULPA																	19			19							0.0										

ALIMENTO	CUARTA SEMANA														QUINTA SEMANA														SALDO MES
	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE										SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE										
					L	M	MC	J	V	S	D								L	M	MC	J	V	S	D				
					DÍA CALENDARIO														DÍA CALENDARIO										
					22	23	24	25	26	27	28								29	30	31								
Grupo 6. Frutas																													
BANANO FRUTA	0.0	19				19									0.0	19				0.5									19
FRESA FRUTA	0.0	15.5								15.5					0.0	8					8								-
GRANADILLA FRUTA	0.0														0.0														-
LIMÓN FRUTA	0.0	3.7						1.2	1.2	1.3					0.0	7.5			1.2	2	1.2								3
MANZANA FRUTA	0.0									0					0.0	13.5					13.5								-
MANDARINA	0.0	24							2	22					0.0	23				0.6									22
MELON FRUTA	0.0														0.0	20				0	20								- 0
NARANJA	0.0														0.0														-
PAPAYA FRUTA	0.0	21				21									0.0	20													20
PERA FRUTA	0.0	23						23							0.0	45			22	23									-
PIÑA FRUTA	0.0														0.0														0
UVA ISABELLA																													
UCHUVA	0.0														0.0	4.76													5
MANGO FRUTA	0.0														0.0														-
FRESA	0.0	20					20								0.0	7													7
FEIJOA	0.0	20							20						0.0														-
GUAYABA	0.0	20								20					0.0	20													20
GUANABANA	0.0	20						20							0.0														-
LULO	0.0														0.0	20					20								-
MARACUYA	0.0														0.0	20													20
MANGO	0.0														0.0														-
MORA	0.0	20				20									0.0	27				20									7
TOMATE DE ARBOL	0.0														0.0	20			20										-
UVA	0.0														0.0	6													6
PIÑA PULPA	0.0														0.0														-
CURUBA PULPA	0.0														0.0														-

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

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-PSS-236 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____PROVEEDOR: ____AGESCOM_____

MES: MAYO_____ AÑO: ___2023_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: LUZ ADRIANA SALAZAR_____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

					PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								QUINTA SEMANA								
					CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								
ALIMENTO	PRESENTACIÓN				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	
	Marque con una X o escriba la cantidad.				DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								
	1000 g	500 g	g	U	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					
SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	SALDO SEMANA ANTERIOR	SALDO MES
Grupo 6. Frutas																																												

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUZ ADRIANA SALAZAR_____ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___31.419.688_____ CARGO:REPONSABLE 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-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____ PROVEEDOR: ____AGESCOM_____

MES: MAYO_____ AÑO: ___2023_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: LUZ ADRIANA SALAZAR _____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER_____

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)				SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA										SEGUNDA SEMANA										TERCERA SEMANA										CUARTA SEMANA										QUINTA SEMANA										SALDO MES
						CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	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	
	1000 g	500 g	g	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	31					
Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raices, tubérculos y plátanos.																																																									
AGUACATE	X					29						20		9		0	20					20				0	20.5							20.5		0	15.5						15.5			0	29.5									29.5
ACELGA	X															0	23.4						23.4			0										0										0									0
AJO	X					3.3				0.7	0.7	0.6	0.7	0.6		0	4.4			0.7	0.7	1	0.7	0.7	0.6		0	4.1			0.7	0.5	0.7	0.8	1.4			-0	3.2				0.7	0.7	0.7	0.7	0.4		-0	4			0.7	0.7	0.7					1.9
ARVEJA VERDE	X					22.5				9.7			7.5	5.3		0	27.6			5.3	7.4		9.7	5.2			9E-16	55.1			16.6	13.9	5.3	11.9	7.4			0	16				5.3	5.3		5.4			-0	27.7			5.3	9.7						12.7
CALABAZA	X															0	10.4					10.4				0	20.7				20.7						0											0									0
CEBOLLA CABEZONA	X					12.5				7.6			4.9			0	15				7.1	6.8		1.1			4E-16	2.1				2.1						4E-16	7.2							7.2			0	12.6				7.6						5
CEBOLLA COMUN	X					20.5				2.7	4.8	3.8	5	4.2		0	18.7			3.7	3.7	3.7	1.8	1.8	4		0	26			4.8	4.4	2.8	8.7	2.6	2.7		0	22.6				4.8	2.8	4.2	7.2	3.6		0	24.2			4	2.7	4.8					12.7
CHAMPIÑON	X															0										0										0										0									0
CILANTRO	X					5.6				1.5	2.1		0.6	1.4		0	4.8			0.6	0.6	2.1	0.6	0.6	0.3		0	4.8			2.1	1	0.6	0.6	0.5			-0	6				0.6	0.6	1.5	1.5	1.8		0	6.2			0.6	1.5	2.1					2
ESPINACA	X					16.5					10.3		6.2			-0										-0	26							26			0										0	16.5					10.5					6
FRIJOL VERDE EN CASCARA	X															0										0										0										0									0
GUASCAS	X					2						2				0										0										0										0	2									2
HABICHUELA	X					8.2								8.2		0	30.5			8.2	8.2		5.8	8.3			0	38.5			13.4	8.2	8.2		8.7			4E-15	25				8.2	8.2		8.6			5E-15	16.5			8.3							8.2
LAUREL	X					0.2								0.2		0	0.1					0.1					0	0.1						0.1				0.2				0.2						0	0.5			0.1	0.1	0.1					0.2
LECHUGA	X				19								6.7	12.3		0	20.3			9.3	11						0	12					12					0	10.5							10.5			0	19										19
MAIZ COMUN DESGRANADO	X				10							10				0	8.5							8.5			0	3.9						3.9				0	8							8			0	10.5										10.5
PEREJIL	X															0	1				0.3		0.7				0	3.6			1.3	1		1.3				-0	1.6					1.3					0	1.3			1.3							0
PEPINO COHOMBRO	X															0										0										0										0	13.5						13.5					0
PIMENTON ROJO	X					17.2				7.4	2.6	2.6	4.6			0	16.5					7.4		6.4	2.7		0	4.6					4.6					0	5.8						2.2		3.6		0	17.3				7.5	2.6	2.6					4.6
TOMATE CHONTO	X					49.5				13.3	11.4	2.4	6.2	16.2		0	13				10.4				2.6		0	21				4		8		9		0	58.5				31.5		16.4		10.6		0	71			21.2	13.4	11.4					25
TOMATE MILANO	X															0										0										0										0									0
TOMILLO	X					0.2								0.2		0	0.2								0.2		0	0.2			0.1					0.1		0										0	0.2										0.2
ZANAHORIA	X					38				10.7	8.2		10.7	8.4		0	60.2			8.2	8.2	13.5	8.2	8.2	13.9		0	66.5			17.8	8.2	8.2	15.6	8.2	8.5		0	46					18.5	19.2	8.3			0	54			15.9	10.7	8.2					19.2
ARRACACHA COMUN	X															0	12							12			0										0										0									0
PAPA COMUN	X					101.5				24	33.5	23.9	4.5	15.6		0	131.5			34	34	14.8	34	4.5	10.2		0	100.5			15.4	34	15.4	4.6	31.1			-0	124.0				40	34.3	15.3	15.6	18.8		0	121			15.4	27.4	33.7					44.5
PAPA CRIOLLA	X					40				10		11.1	18.9			0	26.2					18.6			7.6		0	37.3			18.6			18.7				-0											-0	40.5				10.2						30.3
PLATANO MADURO	X					0										0	22							22			0	43.5					21.8		21.7			0	44.5						22.3		22.2		0	22			22								0
PLATANO VERDE	X					35							12.7	22.3		0	10								10		0	28.8						12.7		16.1			0	10							10			0	35			0								35
REMOLACHA	X															0										0										0										16.5					16.5									0
YUCA	X															0	10								10		0										0	30								20.5	9.5		0											0
REPOLLO																0										0										0										0									0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUZ ADRIANA SALAZAR_____ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____31.419.688_____ CARGO:REPONSABLE 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-PSS-236 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR PROVEEDOR: ___AGESCOM

MES: MAYO AÑO: ___2023 COORDINADOR O RESPONSABLE: LUZ ADRIANA SALAZAR OPERADOR: FUNDACIÓN 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	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	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	U					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					
Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raices, tubérculos y plátanos.																																																								

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-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____ PROVEEDOR: ___AGESCOM_____

MES: MAYO_____ AÑO: ___2023_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: LUZ ADRIANA SALAZAR _____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)						SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								QUINTA 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						SALDO SEMANA ANTERIOR	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		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					
Grupo. Abarrotes																																													
ACEITE				X				10		2.9	2.5	1.5	1.7	1.4		0	13.5	1.6	1.6	3.4	2.9	2.2	1.8		0	9	1.7	0.7	1.3	2.9	0.7	1.7		0	20		4	4	4	4	4		0	20	3.9	2.9	2.5					10.7
AJONJOLI	X															0									0								0								0	0							0
ARROZ	X							62		14.1	14.1	14.1	14.1	5.6		0	85	14.1	14.1	14.1	14.1	14.2	14.4		0	85	14.2	14.2	14.2	14.1	14.2	14.1		0	59		5.1	14.2	10.9	14.2	14.6		0	73	10.9	14.2	14.2					33.7
ARVEJA	X															0									0								0	9				9				0								0
AVENA MOLINA	X															0	5.5	5.5							0	5.5		5.5					0	5.5			5.5					0								0
AZUCAR	X							9.5		1.9	1.9	1.9	1.9	1.9		0	11.5	1.9	1.9	1.9	1.9	1.9	2		0	11.5	1.9	1.9	1.9	1.8	2	2		0	10		2	2	2	2	2		0	11.5	1.9	1.9	1.9					5.8
ATUN						X										0									0	20.6		20.6					0								0								0
CANELA EN ASTILLA			X													0	0.4				0.4				0	0.4			0.4				0								0								0
CANELA EN POLVO			X					0.3					0.3			0									0								0								0	0.4							0.4
CONCHITAS PASTAS	X															0	5.5			5.5					0	5.5	5.5						0								0								0
CUCHUCO DE MAIZ		X														0									0								0								0	5.5	5.5						0
CUCHUCO DE TRIGO		X														0	5.5		5.5						0								0								0								0
CEBADA PERLADA	X															0									0								5.5					5.5			0								0
CUCHUCO DE CEBADA	X															0									0	5.5			5.5				0								0								0
ESPAGUETTI	X							14.5					14.5			0									0								0	14.5		14.5					0	15							15
FECULA DE MAIZ	X															0	2				2				0	0.5			0.5				0								0								0
FRIJOL SECO	X															0									0	9					9		0								0								0
FIDEOS PASTA	X															0									0	5.5				5.5			0	3.5				3.5			0	3.5	3.5						0
GARBANZO	X															0	9			9					0								0								0								0
HARINA DE TRIGO	X															0									0	0.5				0.5			0								0								0
LENTEJA	X							9			9					0									0								0								0	9			9				0
LECHE CONDENSADA				X												0	2.6	2.6							0	2.6				2.6			0								0								0
MARGARINA	X															0	1.2		0.2			1			0	4.75		1.75			3			0								0								0
MAYONESA				X												0									0	4.4	1.4	3					4E-16	2			2				4E-16								0
MIEL				X				2			2					0									0								0								0	2.1			2.1				0
MIGA DE PAN	X							1.5					1.5			0									0								0	3		1.5			1.5			0	1.5							1.5
OREGANO			X													0	0.2	0.1				0.1			0								0								0	0.375		0.125					0.25
PANELA	X							1.6					1.6			0									0								0								0	2							2
UVAS PASAS DESHIDRATADAS	X															0	2	2							0								0								0								0
VINAGRE				X												0									0								0								0								0
SAL DE MESA	X							5		1	1	1	1	1		0	6	1	1	1	1	1	1		0	6	1	1	1	1	1	1		0	5		1	1	1	1	1		0	6	1	1	1					3
AJI MOLIDO																0									0								0								0								0
PIMIENTA																0									0								0								0								0
MEZCLA LISTA PARA NATILLA																0									0								0								0								0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUZ ADRIANA SALAZAR_____ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___31.419.688_____ CARGO:REPONSABLE 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-PSS-236 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____ PROVEEDOR: ___AGESCOM_____

MES: MAYO_____ AÑO: ___2023_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: LUZ ADRIANA SALAZAR _____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER_____

ALIMENTO	PRESENTACIÓN						SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								QUINTA SEMANA							SALDO MES
	Marque con una X o escriba la cantidad.							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 SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
	1000 g	500 g	g	l	cc	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	
								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	31					
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 ASOCIADOS

Código:	FOR-PSS-236
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR PROVEEDOR: AGESCOM

MES: ABRIL AÑO: _2023 COORDINADOR O RESPONSABLE: LUZ ADRIANA SALAZAR OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)				SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								QUINTA 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							SALDO SEMANA ANTERIOR	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	U								22	23			24	25	26	27	28	29	30																				30	31						
Grupo. Huevos																																															
HUEVO				X		193								193			96			97			0								0								0.0								0
Grupo 1. Pollo																																															
PECHUGA DE POLLO	X					37.5								37.5		37.5							0								0								0.0								0
PIERNA DE POLLO	X					35								35					35				0								0								0.0								0
														0									0								0								0.0								0
														0									0								0								0.0								0
CARNE DE CERDO	X					30								30				30					0								0								0.0								0
CARNE DE RES SOPA	X					4								4		0.8	0.8	0.8		0.8	0.8		0								0								0.0								0
CARNES DE RES MOLIDA	X					60								60			30			30			0								0								0.0								0
HIGADO DE RES	X													0									0								0								0.0								0
MENUDO DE RES	X													0									0								0								0.0								0
SOBREBARRIGA	X					27.5						27.5		0									0								0								0.0								0
CADERA DE RES	X					27.5								27.5						27.5			0								0								0.0								0

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO:_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

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-PSS-236
Versión:	0
Fecha:	Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página:	1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR PROVEEDOR: ___AGESCOM

MES:ABRIL AÑO: ___2023 COORDINADOR O RESPONSABLE: LUZ ADRIANA SALAZAR OPERADOR: FUNDACIÓN 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								22	23		24	25	26	27	28	29	30																											
Grupo 4. Lacteos																																																	
CREMA DE LECHE						X		2.7								2.7			2.7					0								0								0.0								0.0
HELADO DE CREMA			X					10								10				10				0								0								0.0								0.0
LECHE ENTERA LIQUIDA				X				270								270		70	67	67		66		0								0								0.0								0.0
QUESO DOBLE CREMA			X					15						5.7		9.3	9.3							0.0								0								0.0								0.0
YOGURT						X		7								7		7						0								0								0.0								0.0
QUESO CAMPESINO					X																											0								0.0								0.0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO:_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES: _____

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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-PSS-236	
Versión: 0	
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019	
Página: 1 de 3	

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____PROVEEDOR: ____AGESCOM_____

MES: ABRIL_____ AÑO: ___2023_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: LUZ ADRIANA SALAZAR_____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)				PRIMERA SEMANA										SEGUNDA SEMANA										TERCERA SEMANA										CUARTA SEMANA										QUINTA SEMANA										SALDO MES
					SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								
	1000 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	
									DÍA CALENDARIO											DÍA CALENDARIO											DÍA CALENDARIO											DÍA CALENDARIO											DÍA CALENDARIO							
														22	23					24	25	26	27	28	29	30																													
Grupo 6. Frutas																																																																			
BANANO FRUTA	X					20									20						20.0						0.0											0.0											0.0											0.0											-
FRESA FRUTA	X					42									42				24.9				17.1			0.0											0.0											0.0											0.0											-
GRANADILLA FRUTA	X														0											0.0											0.0											0.0											0.0											-
LIMÓM FRUTA	X					6.6									6.6				2.6			1.3	1.3	1.4		0.0											0.0											0.0											0.0											-
MANZANA FRUTA	X					39.5									39.5				14.1			25.4				0.0											0.0											0.0											0.0											-
MANDARINA	X					0									0	25.3								25.3		0.0											0.0											0.0											0.0											-
MELON FRUTA	X														0											0.0											0.0											0.0											0.0											-
NARANJA	X														0											0.0											0.0											0.0											0.0											-
PAPAYA FRUTA	X					44								22	22					22.0						0.0											0.0											0.0											0.0											-
PERA FRUTA	X														0											0.0											0.0											0.0											0.0											-
PIÑA FRUTA	X														0											0.0											0.0											0.0											0.0											-
UVA	X														0											0.0											0.0											0.0											0.0											-
MANGO FRUTA	X														0											0.0											0.0											0.0											0.0											-
FRESA	X					21									21						21					0.0											0.0											0.0											0.0											-
FEIJOA	X					21									21								21			0.0											0.0											0.0											0.0											-
GUAYABA	X					21									21									21		0.0											0.0											0.0											0.0											-
GUANABANA	X					21									21							21				0.0											0.0											0.0											0.0											-
LULO	X					21								21	0											0.0											0.0											0.0											0.0											-
MARACUYA	X					21									21				21							0.0											0.0											0.0											0.0											-
MANGO	X														0											0.0											0.0											0.0											0.0											-
MORA	X					21									21					21						0.0											0.0											0.0											0.0											-
TOMATE DE ARBOL	X														0											0.0											0.0											0.0											0.0											-
UVA	X														0											0.0											0.0											0.0											0.0											-
PIÑA PULPA	X														0											0.0											0.0											0.0											0.0											-
CURUBA PULPA																										0.0											0.0											0.0											0.0											-

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUZ ADRIANA SALAZAR_____ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____31.419.688_____ CARGO:REPONSABLE 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 ASOCIADOS	Código: FOR-PSS-236 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR____________________________________ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR______________________________ PROVEEDOR: ____AGESCOM____

MES: ABRIL_______ AÑO: ___2023________________ COORDINADOR O RESPONSABLE: LUZ ADRIANA SALAZAR____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN Marque con una X o escriba la cantidad.				SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA									
						CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
									L	M	MC	J	V	S	D
									DÍA CALENDARIO						
	1000 g	500 g	g	U										22	23
Grupo 6. Frutas															

ALIMENTO	SEGUNDA SEMANA										
	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
					L	M	MC	J	V	S	D
					DÍA CALENDARIO						
					24	25	26	27	28	29	30
Grupo 6. Frutas											

ALIMENTO	TERCERA SEMANA										
	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
					L	M	MC	J	V	S	D
					DÍA CALENDARIO						
Grupo 6. Frutas											

ALIMENTO	CUARTA SEMANA										
	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE						
					L	M	MC	J	V	S	D
					DÍA CALENDARIO						
Grupo 6. Frutas											

ALIMENTO	QUINTA SEMANA											SALDO MES
	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
					L	M	MC	J	V	S	D	
					DÍA CALENDARIO							
Grupo 6. Frutas												

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-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR PROVEEDOR: ___AGESCOM

MES: ABRIL AÑO: ___2023 COORDINADOR O RESPONSABLE: LUZ ADRIANA SALAZAR OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)				SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA										SEGUNDA SEMANA										TERCERA SEMANA										CUARTA SEMANA										QUINTA SEMANA										SALDO MES
						CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE																																													
						DÍA CALENDARIO																																													
	1000 g	500 g	g	U		CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L	M	MC	J	V	S	D	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L	M	MC	J	V	S	D	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L	M	MC	J	V	S	D	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L	M	MC	J	V	S	D	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L	M	MC	J	V	S	D	
														22	23																																			
Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raices, tubérculos y plátanos.																																																		
AGUACATE	X					39.5								22		17.5							17.5			0									0									0									0
ACELGA	X															0										0									0									0									0
AJO	X					4.7								0.7		4				0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.5		0									0									0									0
ARVEJA VERDE	X					23.6										23.6				5.9	5.9	5.9		5.9			2E-15									2E-15									2E-15									2E-15
CALABAZA	X															0										0									0									0									0
CEBOLLA CABEZONA	X					7.7										7.7								7.7		0									0									0									0
CEBOLLA COMUN	X					27.2								3.1		26.3				2	5.3	3.1	4.6	7.4	3.9		0									0									0									0
CHAMPIÑON	X															0										0									0									0									0
CILANTRO	X					7.5										7.5				0.6	0.6	0.6	1.6	1.6	2.5		0									0									0									0
ESPINACA	X					9										9				9							0									0									0									0
FRIJOL VERDE EN CASCARA	X															0										0									0									0									0
GUASCAS	X															0										0									0									0									0
HABICHUELA	X					36.5										36.5				9.1	9	9.1		9.3			-0									-0									-0									-0
LAUREL	X					0.2										0.2					0.1		0.1				0									0									0									0
LECHUGA	X					0										0	29							10.3		18.7									18.7									18.7									18.7
MAIZ COMUN DESGRANADO	X					0										0	19.2							9.2		10									10									10									10
PEREJIL	X					2.8										2.8				0.8		1.4			0.6		0									0									0									0
PEPINO COHOMBRO	X					14.5										14.5							14.5				0									0									0									0
PIMENTON ROJO	X					7.5										7.5								2.8	4.7		0									0									0									0
TOMATE CHONTO	X					80								9.9		70.1				4.7	36.4		17.5		11.5		0									0									0									0
TOMATE MILANO	X															0										0									0									0									0
TOMILLO	X					0.3										0.3				0.1				0.1	0.1		0									0									0									0
ZANAHORIA	X					78								9.1		68.9				9.1	9	20.1	21.2	9.5		4E-15									4E-15									4E-15									4E-15
ARRACACHA COMUN	X															0				0						0									0									0									0
PAPA COMUN	X					145.5										145.5				17.1	37.4	37.6	17	17.1	19.3		0									0									0									0
PAPA CRIOLLA	X															0										0									0									0									0
PLATANO MADURO	X					72								24		48	24			24.1			23.9		24		0									0									0									0
PLATANO VERDE	X					11										11								11			0									0									0									0
REMOLACHA	X					17.5										17.5						17.5					0									0									0									0
YUCA	X					32.5										32.5								22.2	10.3		0									0									0									0
REPOLLO																0											0									0									0									0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUZ ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO:_C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___31.419.688 CARGO:REPONSABLE SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.
OBSERVACIONES:

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____ PROVEEDOR: ____AGESCOM_____

MES: ABRIL_____ AÑO: ___2023_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: LUZ ADRIANA SALAZAR _____ OPERADOR: FUNDACIÓN 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 SEMANA ANTERIOR	QUINTA SEMANA									SALDO MES
	Marque con una X o escriba la cantidad.					CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	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	U										22	23									24	25	26	27	28	29	30																								
Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raices, tubérculos y plátanos.																																																			

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-PSS-236
Versión:	0
Fecha:	Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página:	1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____ PROVEEDOR: ___AGESCOM_____

MES: ABRIL_____ AÑO: ___2023_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: LUZ ADRIANA SALAZAR _____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER_____

ALIMENTO	PRESENTACIÓN						SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA									SEGUNDA SEMANA									TERCERA SEMANA									CUARTA SEMANA									QUINTA SEMANA									SALDO MES
	Marque con una X o escriba la cantidad.							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 SEMANA ANTERIOR	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								22	23		24	25	26	27	28	29	30																									
Grupo: Abarrotes																																																
ACEITE				X				22						1.8		20.2		4	2.6	3.2	3.2	3	4.2		0								0								0								0								0
AJONJOLI	X															0								0								0								0								0								0
ARROZ	X							96						15.6		80.4		15.6	5.6	15.6	12	15.6	16		0								0								0								0								0
ARVEJA	X							9.5								9.5					9.5				0								0								0								0								0
AVENA MOLINA	X							6								6				6					0								0								0								0								0
AZUCAR	X							15						2.1		12.9		2.1	2.1	2.1	2.1	2.3	2.2		0								0								0								0								0
ATUN						X										0								0								0								0								0								0
CANELA EN ASTILLA			X													0								0								0								0								0								0
CANELA EN POLVO			X													0								0								0								0								0								0
CONCHITAS PASTAS	X															0								0								0								0								0								0
CUCHUCO DE MAIZ		X														0								0								0								0								0								0
CUCHUCO DE TRIGO		X														0								0								0								0								0								0
CEBADA PERLADA	X							6								6					6				0								0								0								0								0
CUCHUCO DE CEBADA	X															0								0								0								0								0								0
ESPAGUETTI	X							16								16			16					0								0								0								0								0
FECULA DE MAIZ	X															0								0								0								0								0								0
FRIJOL SECO	X							9.5						9.5		0								0								0								0								0								0
FIDEOS PASTA	X							9.5								9.5		5.6			3.9				4E-16								4E-16								4E-16								4E-16								0
GARBANZO	X															0								0								0								0								0								0
HARINA DE TRIGO	X															0								0								0								0								0								0
LENTEJA	X															0								0								0								0								0								0
LECHE CONDENSADA				X												0								0								0								0								0								0
MARGARINA	X															0								0								0								0								0								0
MAYONESA				X				2								2				2					0								0								0								0								0
MIEL				X				2								2		2							0								0								0								0								0
MIGA DE PAN	X							3								3			1.5			1.5			0								0								0								0								0
OREGANO			X					0.2								0.2			0.1			0.1			0								0								0								0								0
PANELA	X															0								0								0								0								0								0
UVAS PASAS DESHIDRATADAS	X															0								0								0								0								0								0
VINAGRE				X												0								0								0								0								0								0
SAL DE MESA	X							5						1		5		1	1	0.5	0.5	1	1		0								0								0								0								0
AJI MOLIDO								0.1								0.1									0								0								0								0								0
PIMIENTA																0									0								0								0								0								0
MEZCLA LISTA PARA NATILLA																0									0								0								0								0								0
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																																																			

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-PSS-236 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES_____ UNIDAD OPERATIVA: __CCCP LIMONAR_____ PROVEEDOR: ___AGESCOM_____

MES: ABRIL_____ AÑO: ___2023_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: LUZ ADRIANA SALAZAR _____ OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER_____

ALIMENTO	PRESENTACIÓN						SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								QUINTA SEMANA								SALDO MES
	Marque con una X o escriba la cantidad.							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 SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
	1000 g	500 g	g	l	cc	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	
									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
														22	23			24	25	26	27	28	29	30																								
Grupo. Abarrotes																																															

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUZ ADRIANA SALAZAR_____ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___31.419.688_____ CARGO:REPONSABLE SERVICIO

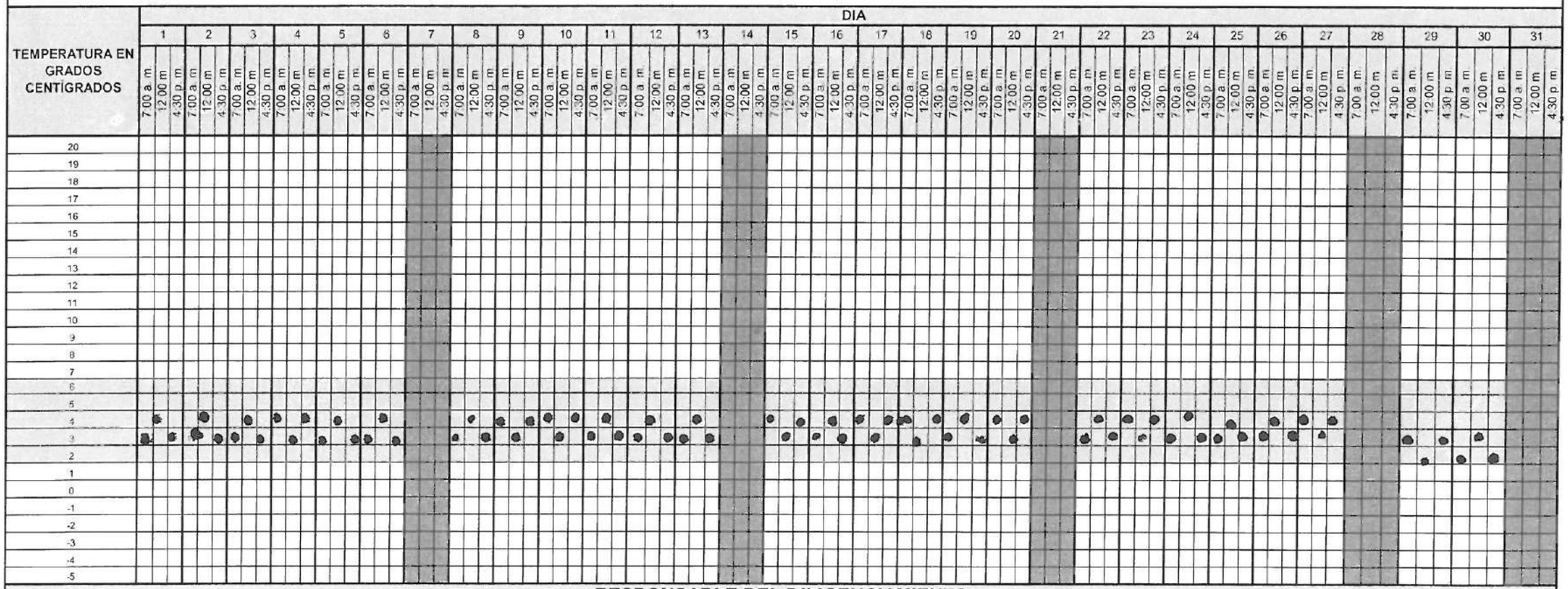
PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES: _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	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: LIMONAR

AÑO: _2024___ MES: ABRIL COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES OPERADOR:FUNDACION UN NUEVO AMANECER



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

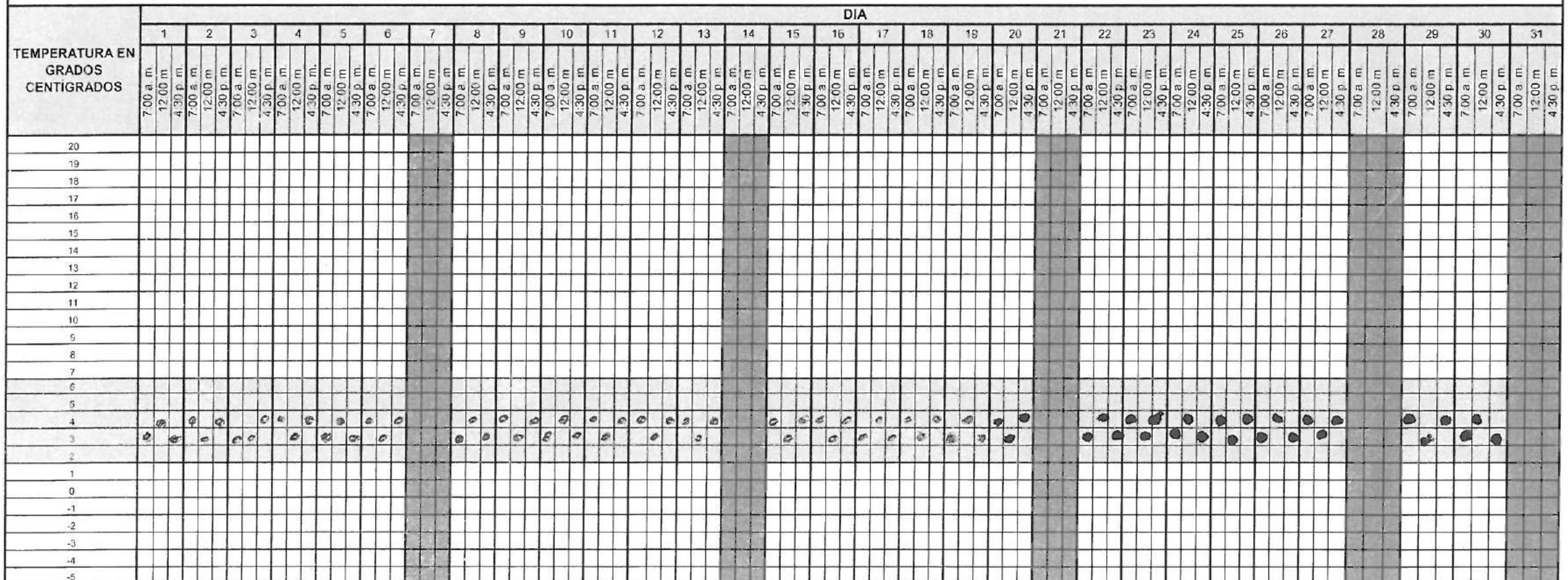
NOMBRES Y APELLIDOS: MARIA CLAUDIA VILORIA.FIRMA: Claudia Viloria CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

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 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

AÑO: 2024 MES: ABRIL COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES OPERADOR:FUNDACION UN NUEVO AMANECER



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

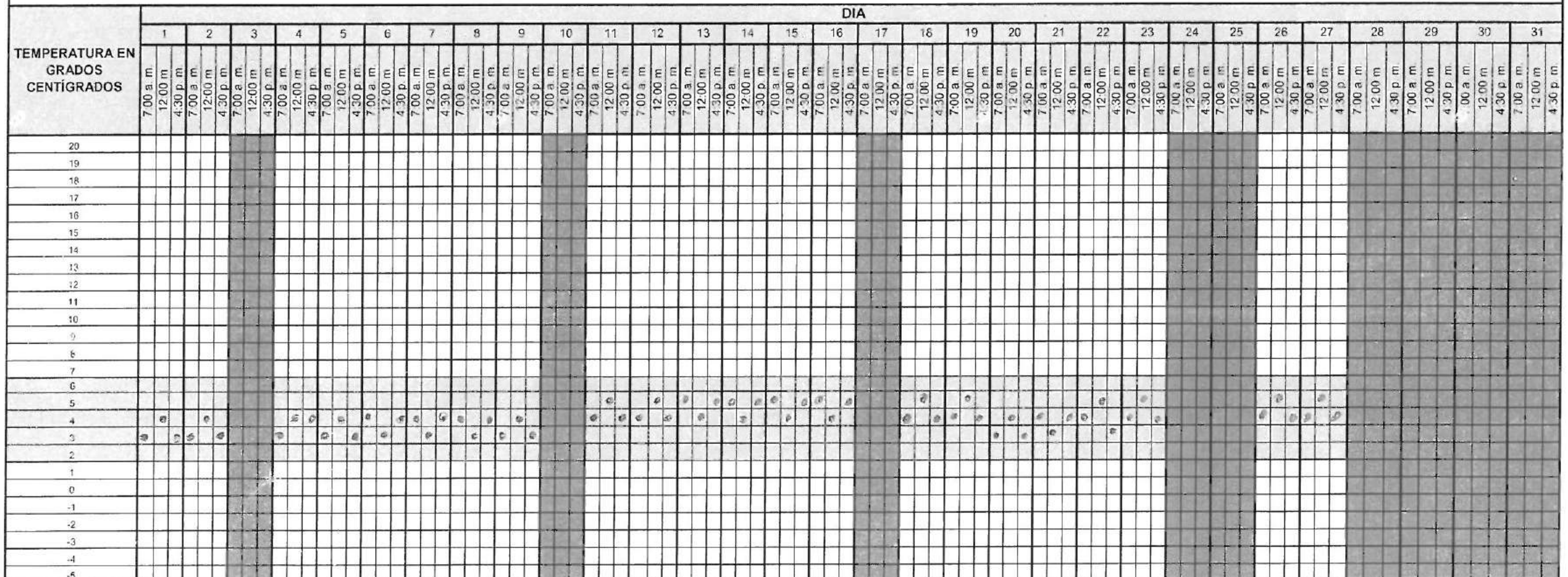
NOMBRES Y APELLIDOS: MARIA CLAUDIA VILORIA.FIRMA: Claudia Viloria CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

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 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

AÑO: _2024___ MES: MARZO COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES OPERADOR:FUNDACION UN NUEVO AMANECER



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

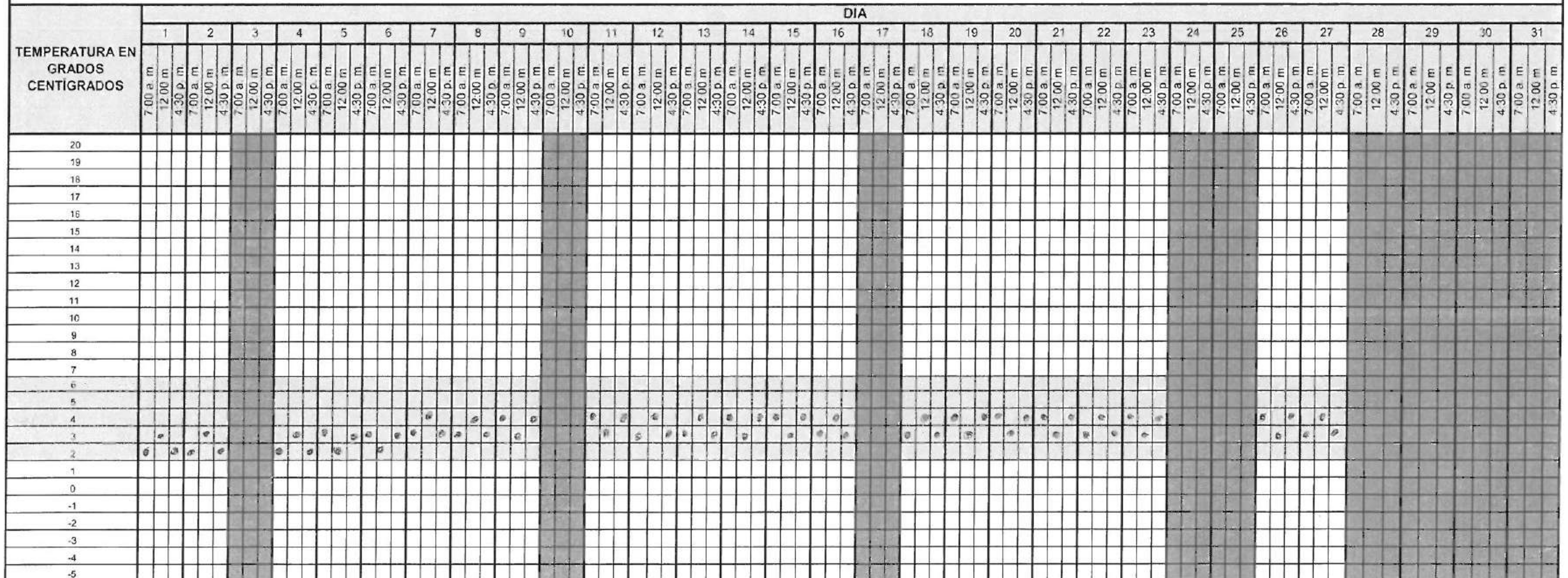
NOMBRES Y APELLIDOS: MARIA CLAUDIA VILORIA.FIRMA: Claudia Viloria CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

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 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

AÑO: 2024 MES: MARZO COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

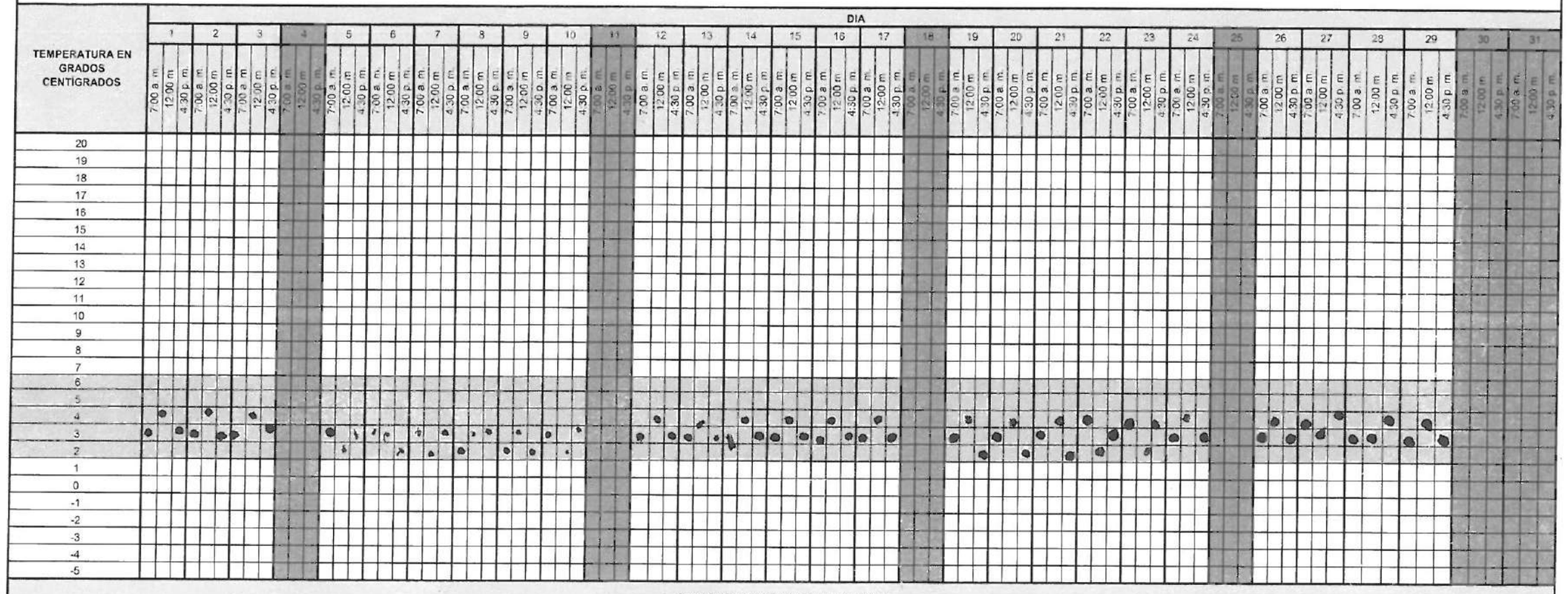
NOMBRES Y APELLIDOS: MARIA CLAUDIA VILORIA. FIRMA: Claudia Viloria CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

OBSERVACIONES:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACION 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: LIMONAR

AÑO: 2024 MES: FEBRERO COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: MARIA CLAUDIA VILORIA FIRMA: Claudia Viloria
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 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

AÑO: 2024 MES: FEBRERO COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES 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.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.
20																																	
19																																	
18																																	
17																																	
16																																	
15																																	
14																																	
13																																	
12																																	
11																																	
10																																	
9																																	
8																																	
7																																	
6																																	
5																																	
4																																	
3																																	
2																																	
1																																	
0																																	
-1																																	
-2																																	
-3																																	
-4																																	
-5																																	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: MARIA CLAUDIA VILORIA FIRMA: Claudia Viloria
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 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

AÑO: _2024 MES: ENERO COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES OPERADOR:FUNDACION UN NUEVO AMANECER

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

B12:D24B12:C25B12:C26B12:C27B12:C28B12:C29B12:C30B12:C31B12:D31B12:D32B12:D33B12:E33B12:D34B12:D35B12:D36B12:D30

TEMPERATURA EN GRADOS CENTIGRADOS	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
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: NEICY PATRICIA RODRIGUEZ .FIRMA: Neici R 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 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

AÑO: 2024 MES: ENERO COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES 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	
	7:00 a m	12:00 m	7:00 a m	12:00 m	7:00 a m	12:00 m	7:00 a m	12:00 m	7:00 a m	12:00 m	7:00 a m	12:00 m	7:00 a m	12:00 m	7:00 a m	12:00 m	7:00 a m	12:00 m	7:00 a m	12:00 m	7:00 a m	12:00 m	7:00 a m	12:00 m	7:00 a m	12:00 m	7:00 a m	12:00 m	7:00 a m	12:00 m	7:00 a m	12:00 m	7:00 a m	12:00 m	7:00 a m	12:00 m	7:00 a m	12:00 m	7:00 a m	12:00 m	7:00 a m	12:00 m
20	B12:D24		B12:C25		B12:C26		B12:C27		B12:C28		B12:C29		B12:C30		B12:C31		B12:D31		B12:D32		B12:D33		B12:E33		B12:D34		B12:D35		B12:D36		B12:D30											
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

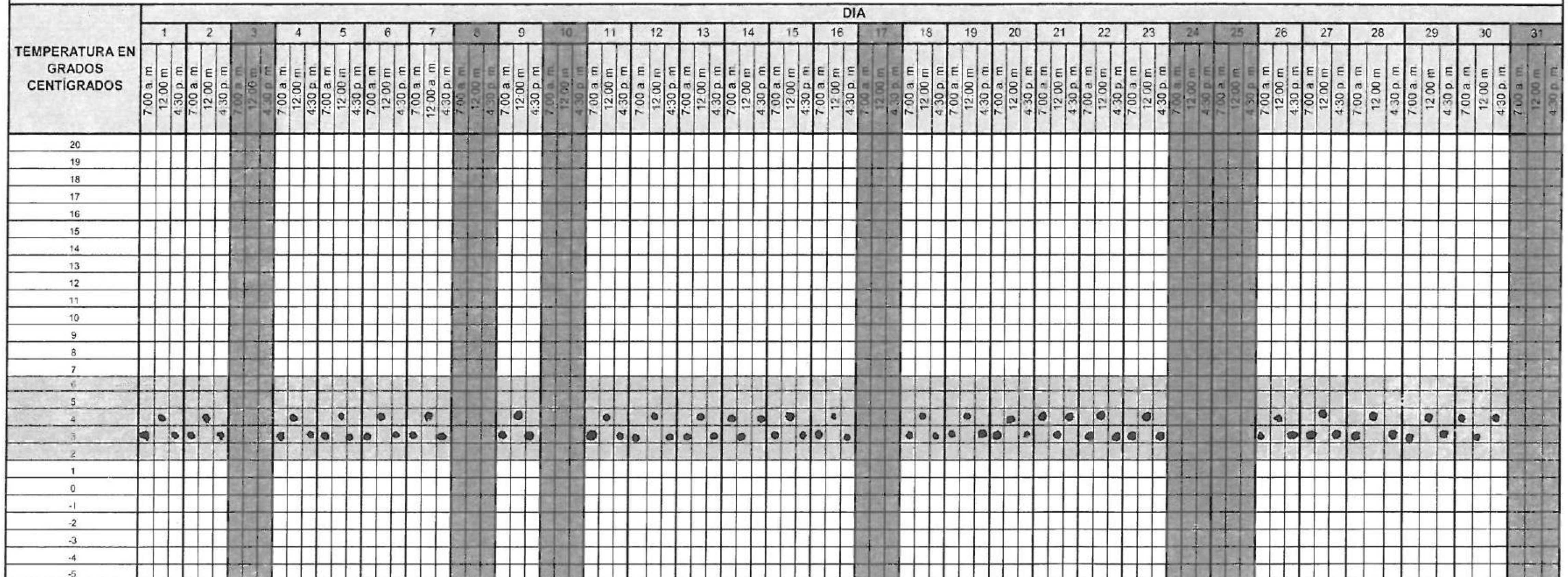
NOMBRES Y APELLIDOS: NEICY PATRICIA RODRIGUEZ .FIRMA: Neici R CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

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 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

AÑO: 2023 MES: DICIEMBRE COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES OPERADOR:FUNDACION UN NUEVO AMANECER



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

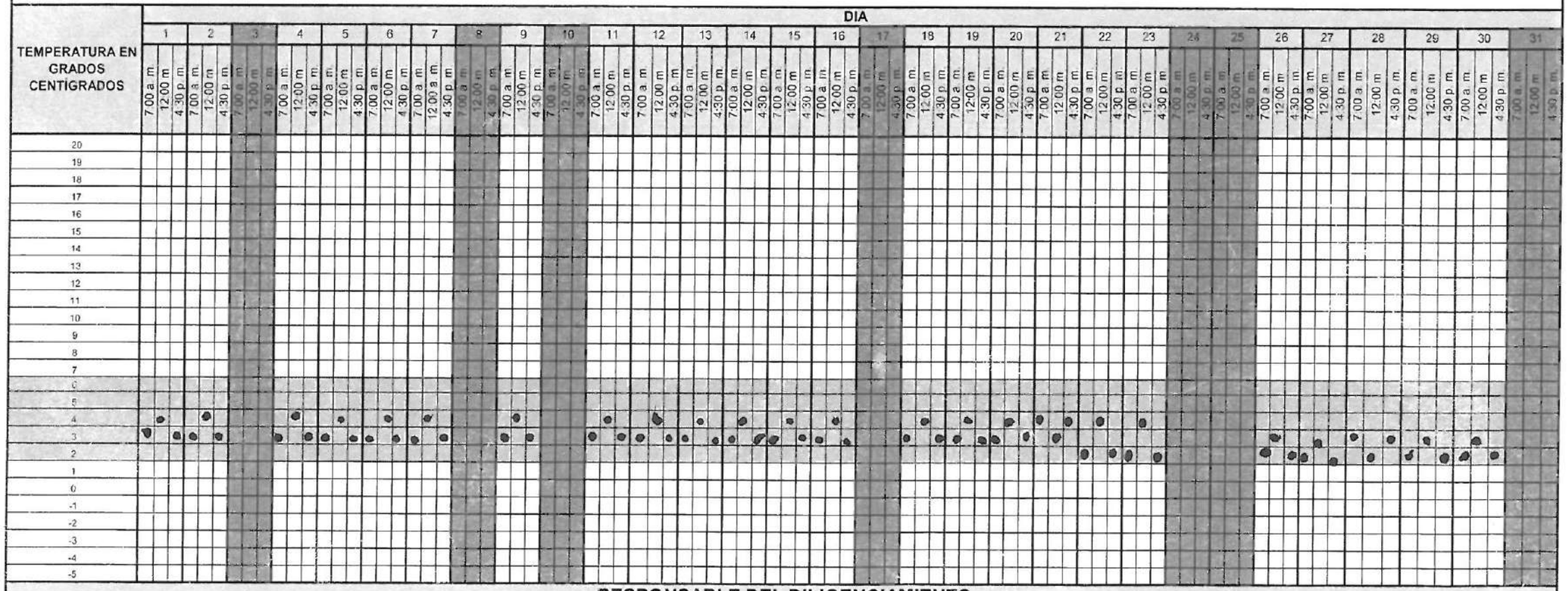
NOMBRES Y APELLIDOS: MARIBEL RACHEN.FIRMA: MARIBEL RACHEN B CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

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 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

AÑO: 2023 MES: DICIEMBRE COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES OPERADOR:FUNDACION UN NUEVO AMANECER



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

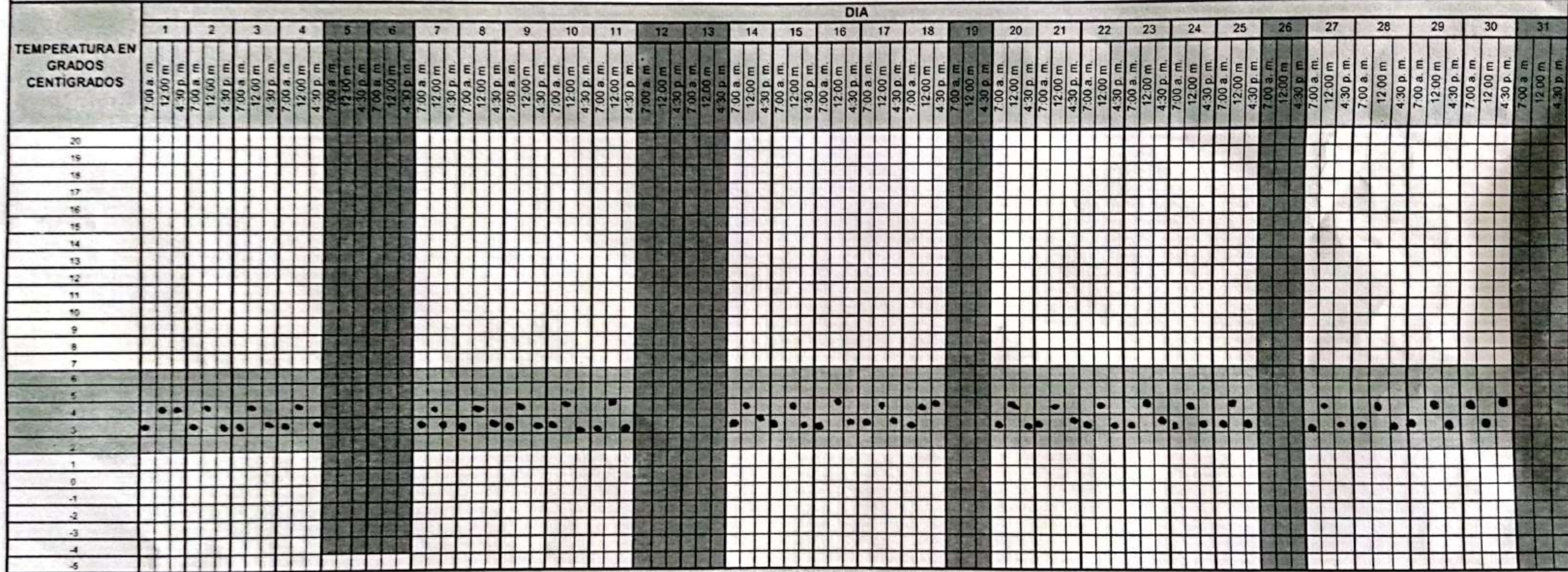
NOMBRES Y APELLIDOS: MARIBEL RACHEN. FIRMA: MARIBEL RACHEN B CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

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 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LIMONAR

AÑO: 2023 **MES:** NOVIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES **OPERADOR:** FUNDACION UN NUEVO AMANECER



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: MARIA CLAUDIA VILORIA. FIRMA: Claudia Viloria CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

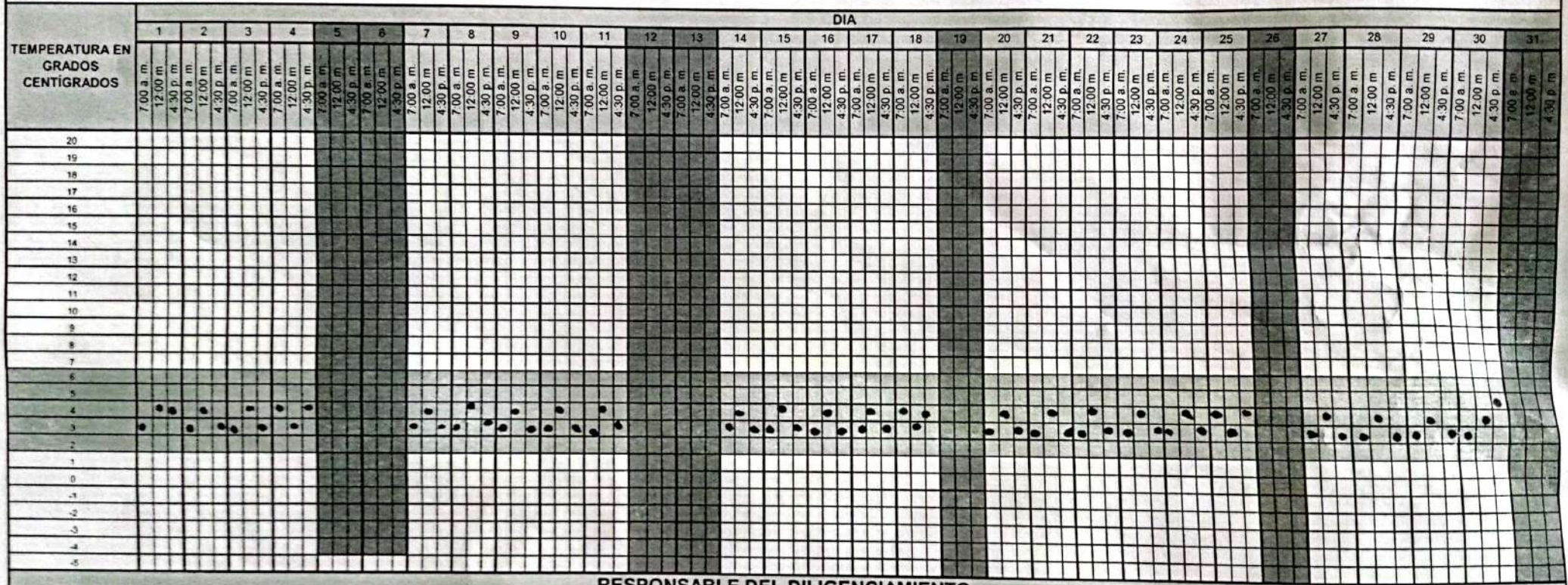
OBSERVACIONES:

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 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

AÑO: _2023___ MES: NOVIEMBRE COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES OPERADOR:FUNDACION UN NUEVO AMANECER



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: MARIA CLAUDIA VILORIA. FIRMA: claudia Viloria CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

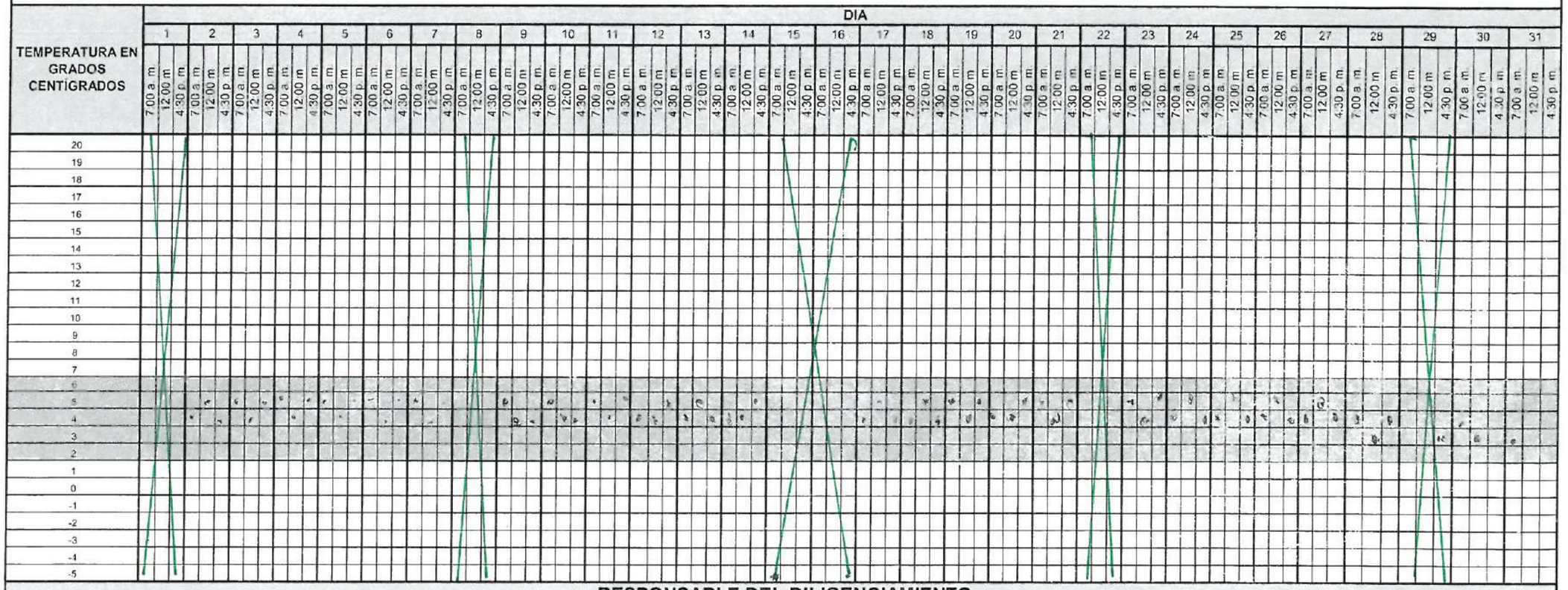
OBSERVACIONES:

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 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

AÑO: 2023 MES: OCTUBRE COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES OPERADOR:FUNDACION UN NUEVO AMANECER



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: LIGIA ALARCON. FIRMA: 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 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

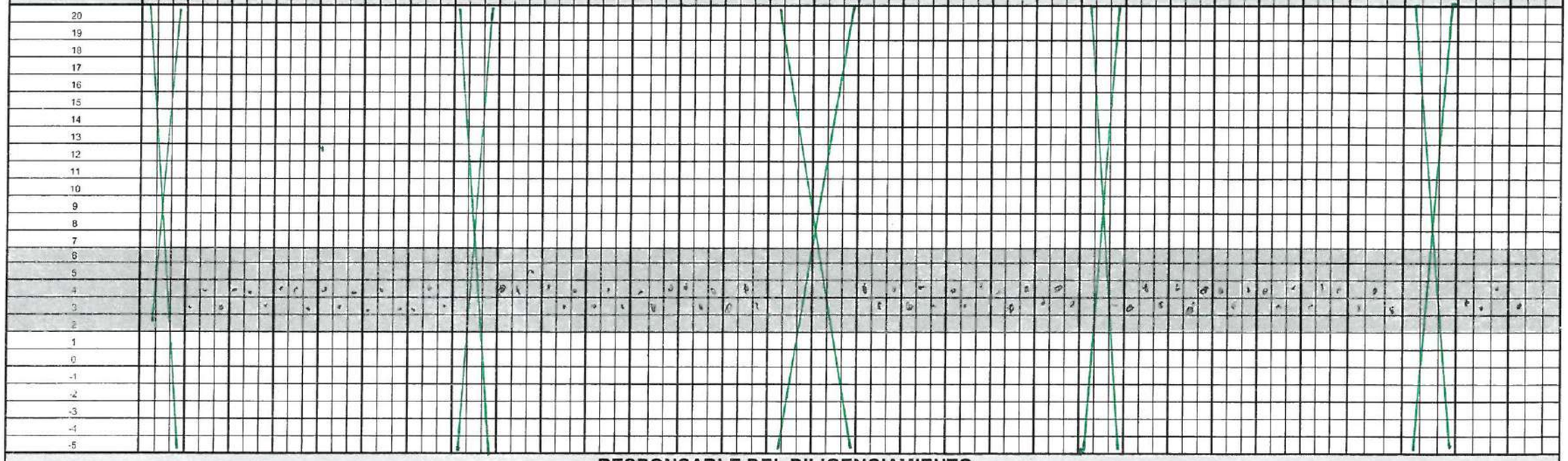
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

AÑO: 2023 MES: OCTUBRE COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES 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.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

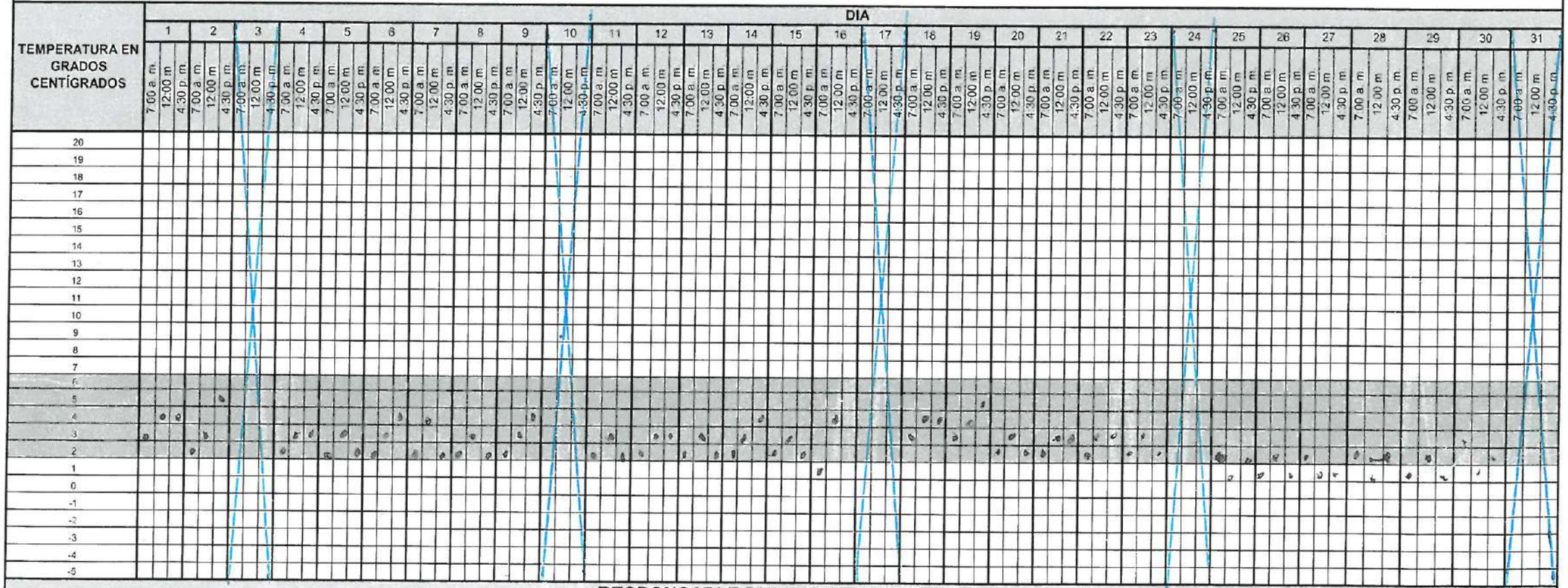
NOMBRES Y APELLIDOS: LIGIA ALARCON. FIRMA: CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

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 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

AÑO: 2023 MES: SEPTIEMBRE COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES OPERADOR:FUNDACION UN NUEVO AMANECER



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

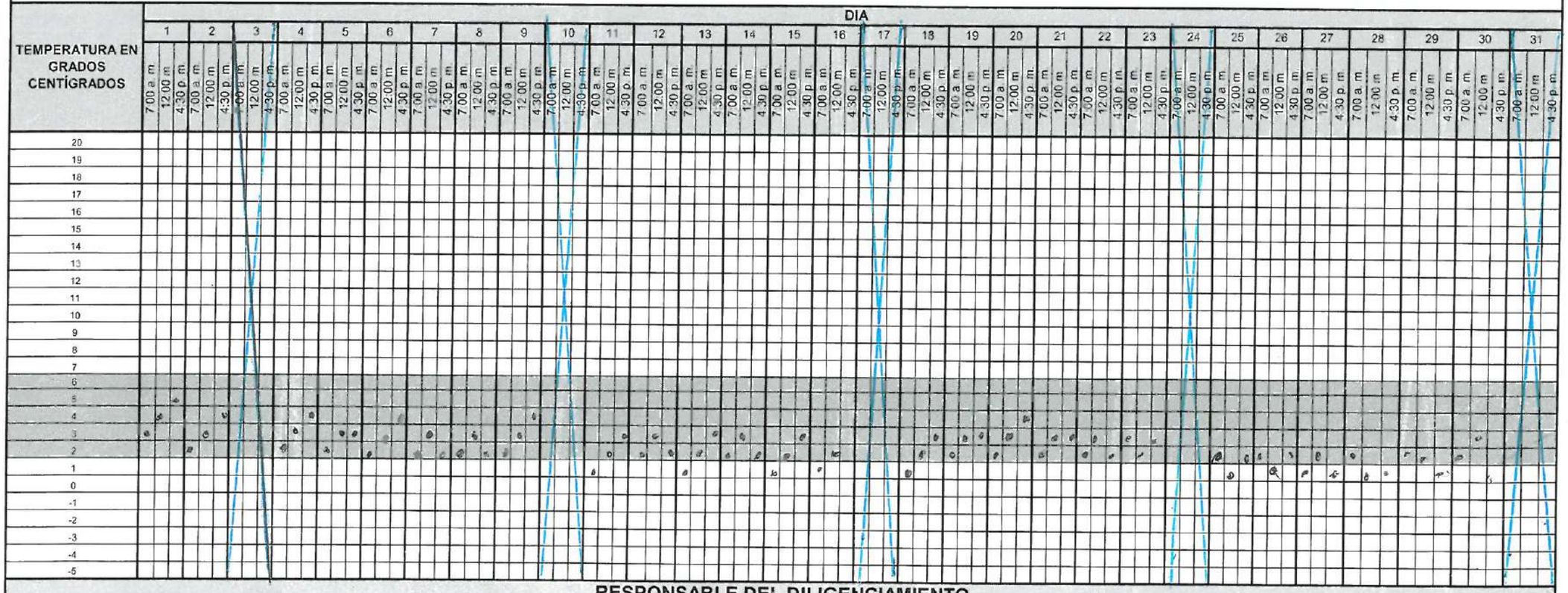
NOMBRES Y APELLIDOS: LEIDY KATERIN SALAMANCA. FIRMA: katerin salamanca CARGO: Operario

OBSERVACIONES:

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

AÑO: 2023 MES: SEPTIEMBRE COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES OPERADOR:FUNDACION UN NUEVO AMANECER



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: LEIDY KATERIN SALAMANCA. FIRMA: Katerin Salamanca CARGO: Operaria

OBSERVACIONES:

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 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

AÑO: 2023 MES: AGOSTO COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES 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.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.
20																															
19																															
18																															
17																															
16																															
15																															
14																															
13																															
12																															
11																															
10																															
9																															
8																															
7																															
6																															
5																															
4																															
3																															
2																															
1																															
0																															
-1																															
-2																															
-3																															
-4																															
-5																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: LEIDY KATERIN SALAMANCA Katerin Salamanca. FIRMA: Katerin Salamanca

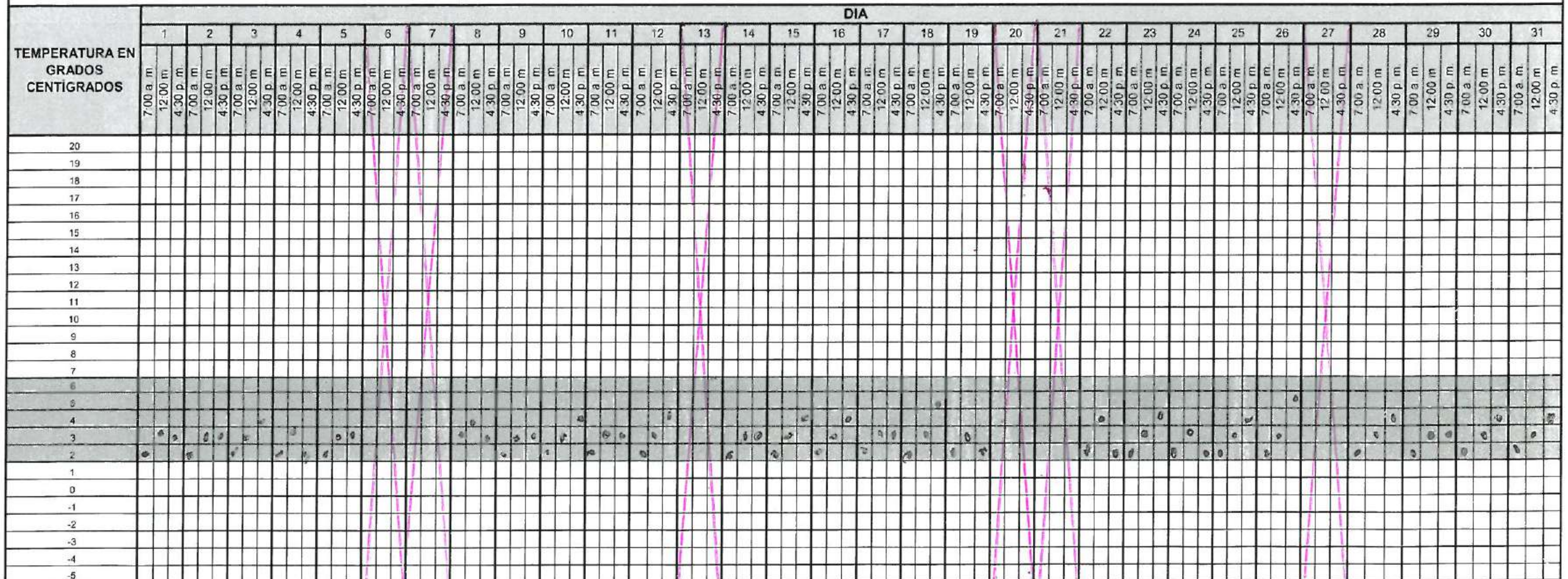
CARGO:

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 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR ____ SERVICIO SOCIAL: COMEDORES ____ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

AÑO: _2023___ MES: AGOSTO COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES OPERADOR:FUNDACION UN NUEVO AMANECER



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: _LEIDY KATERIN SALAMANCA Katerin salamanca. FIRMA: Katerin Salamanca

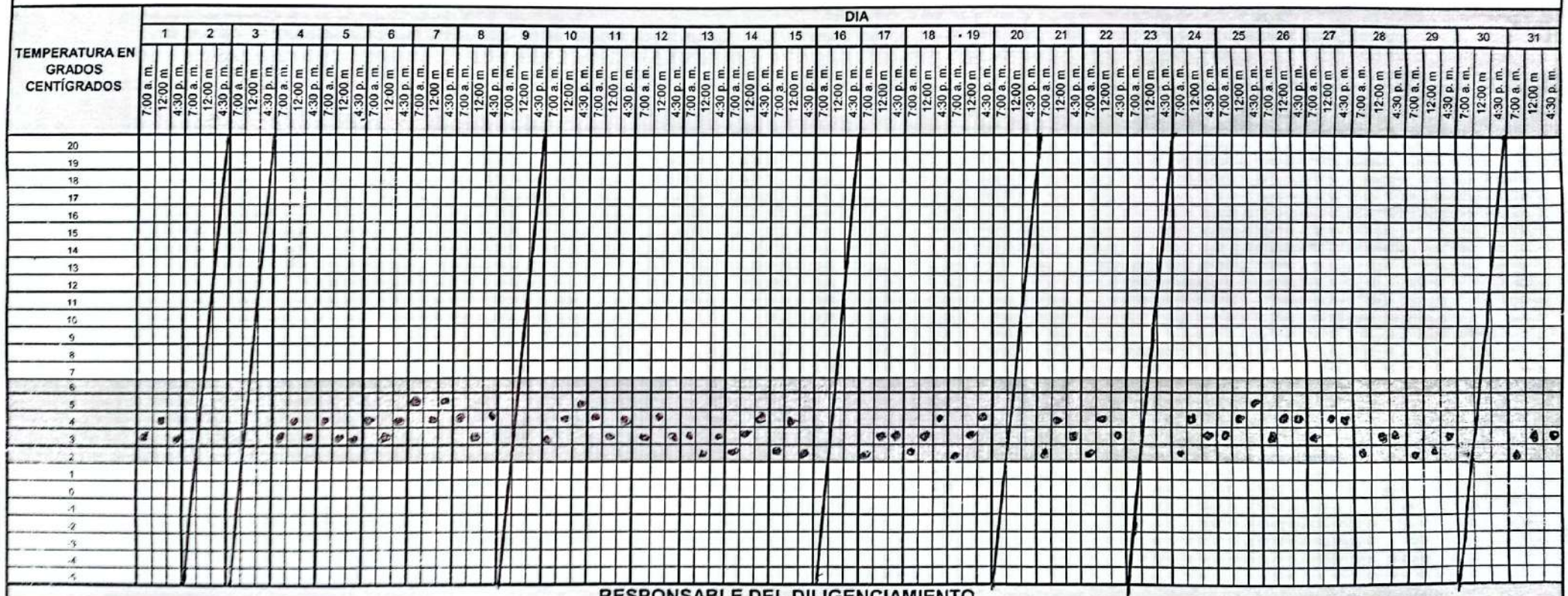
CARGO: ____

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 2019028408 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

AÑO: _2023___ MES: JULIO COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES OPERADOR:FUNDACION UN NUEVO AMANECER



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: _CLAUDIA VILORIA_____ 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 2019026408 - 31/05/2019
	Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

AÑO: _2023__ MES: JULIO COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES OPERADOR:FUNDACION UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURA EN GRADOS CENTIGRADOS

DIA

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: _CLAUDIA VILORIA_____ FIRMA: _____

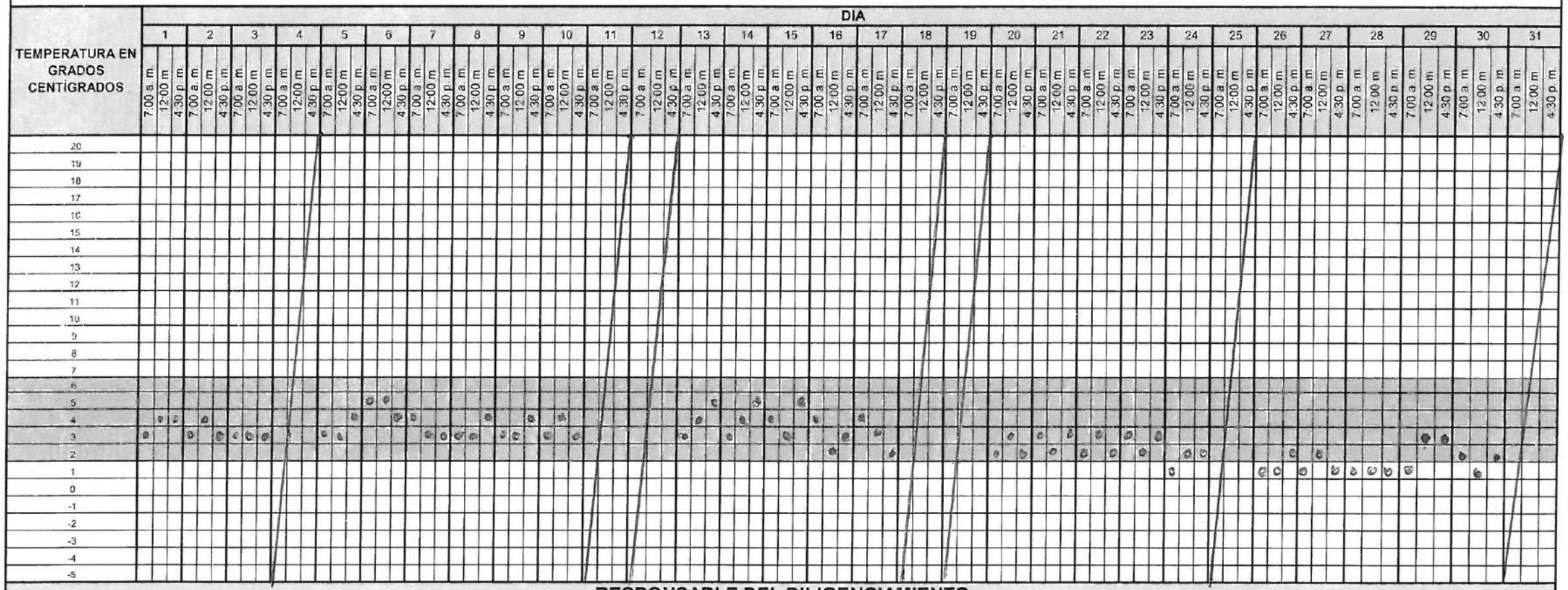
CARGO: _____

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 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

AÑO: _2023___ MES: JUNIO COORDINADOR O RESPONSABLE: LUZ ADRIANA SALAZAR OPERADOR:FUNDACION UN NUEVO AMANECER



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: _CLAUDIA VILORIA FIRMA: Claudia Viloria

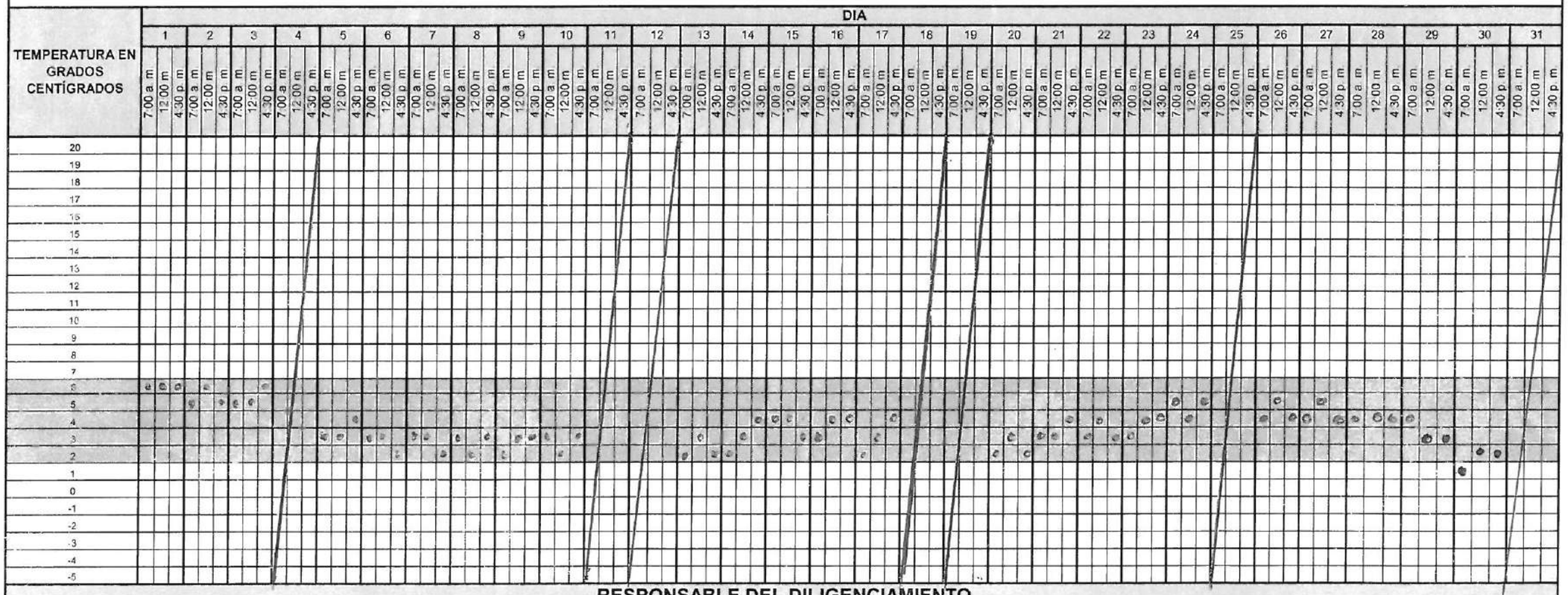
CARGO:

OBSERVACIONES:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-230
	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: LIMONAR

AÑO: _2023___ MES: JUNIO COORDINADOR O RESPONSABLE: LUZ ADRIANA SALAZAR OPERADOR:FUNDACION UN NUEVO AMANECER



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: _CLAUDIA VILORIA FIRMA: Claudia Viloria

CARGO:

OBSERVACIONES:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUS. 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: LIMONAR _____

AÑO: _2023___ MES: MAYO COORDINADOR O RESPONSABLE: LUZ ADRIANA SALAZAR 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: _CLAUDIA VILORIA_____ FIRMA: _____

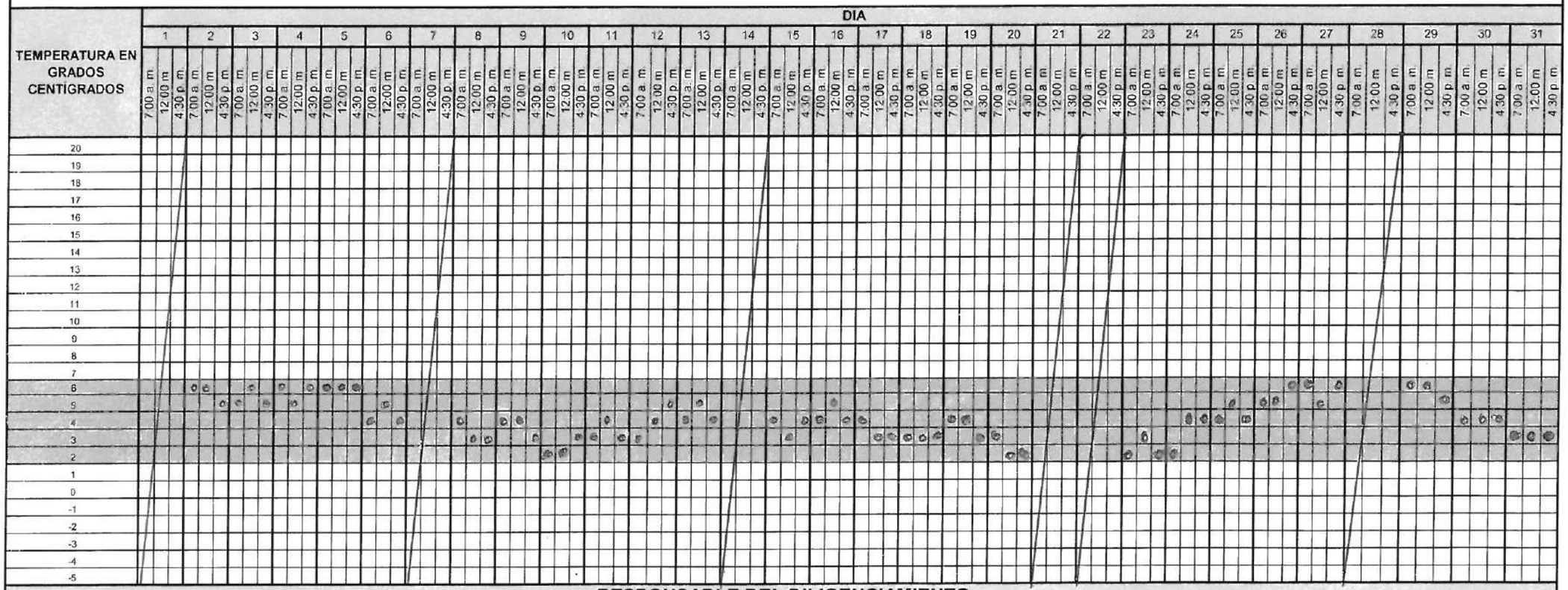
CARGO: _____

OBSERVACIONES: _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUS. 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: LIMONAR

AÑO: _2023___ MES: MAYO COORDINADOR O RESPONSABLE: LUZ ADRIANA SALAZAR OPERADOR:FUNDACION UN NUEVO AMANECER



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: _CLAUDIA VILORIA 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 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

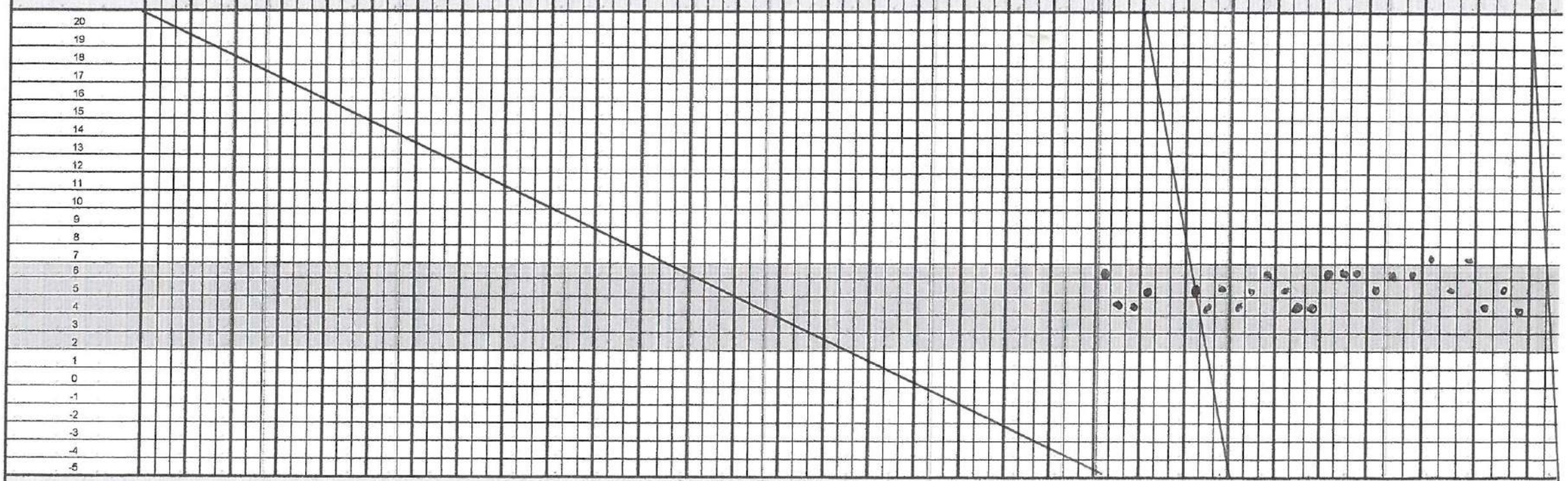
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDORES** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

AÑO: 2023 **MES: ABRIL** **COORDINADOR O RESPONSABLE: LUZ ADRIANA SALAZAR** **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.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.
12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m
4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: _____ 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-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:** LIMONAR

AÑO: 2024 **MES:** ABRIL **COORDINADOR O RESPONSABLE:** JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TC **OPERADOR:** FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C FRUVERS

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	
	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 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: LIGIA ALARCON. FIRMA: _____

CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

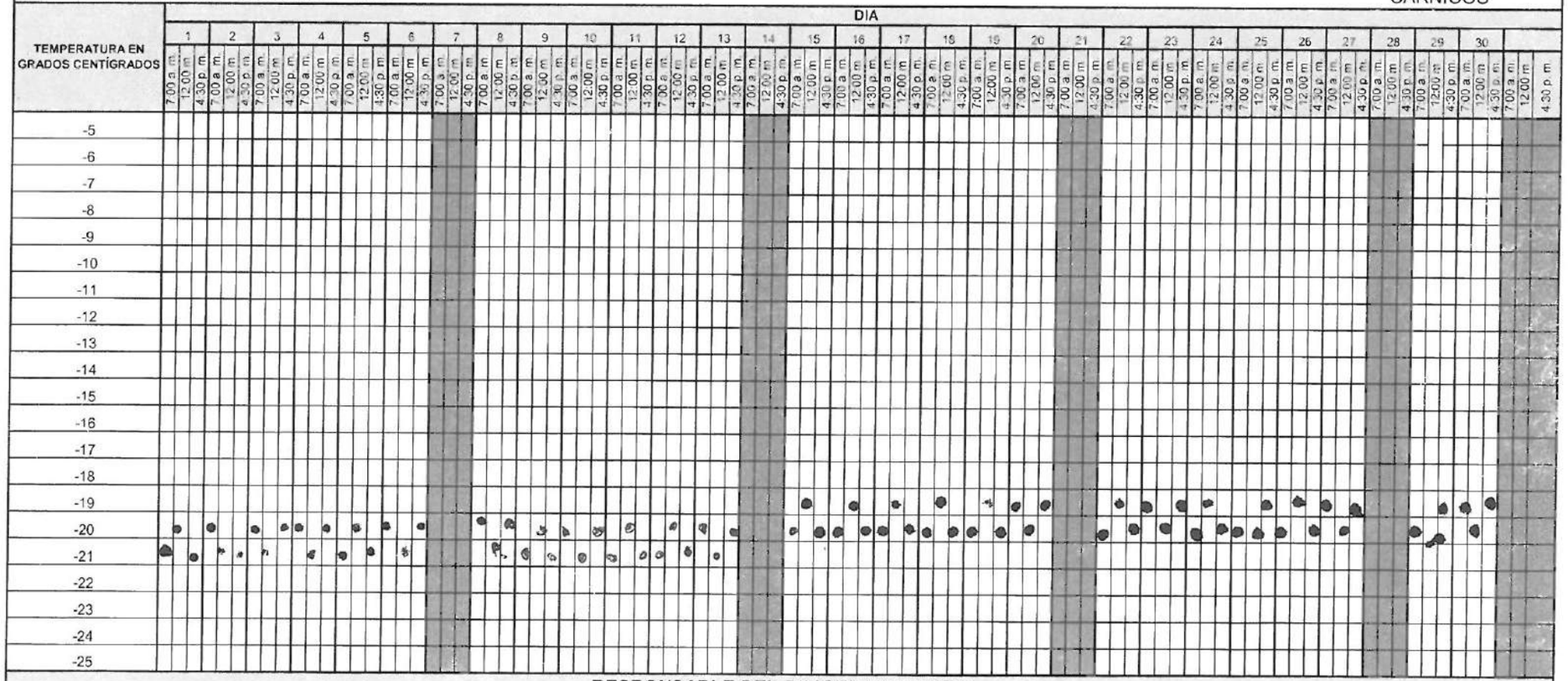
OBSERVACIONES: _____

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:** LIMONAR

AÑO: 2024 **MES:** ABRIL **COORDINADOR O RESPONSABLE:** JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TC **OPERADOR:** FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C CARNICOS



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: LIGIA ALARCON. FIRMA: Ligia Alarcon

CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

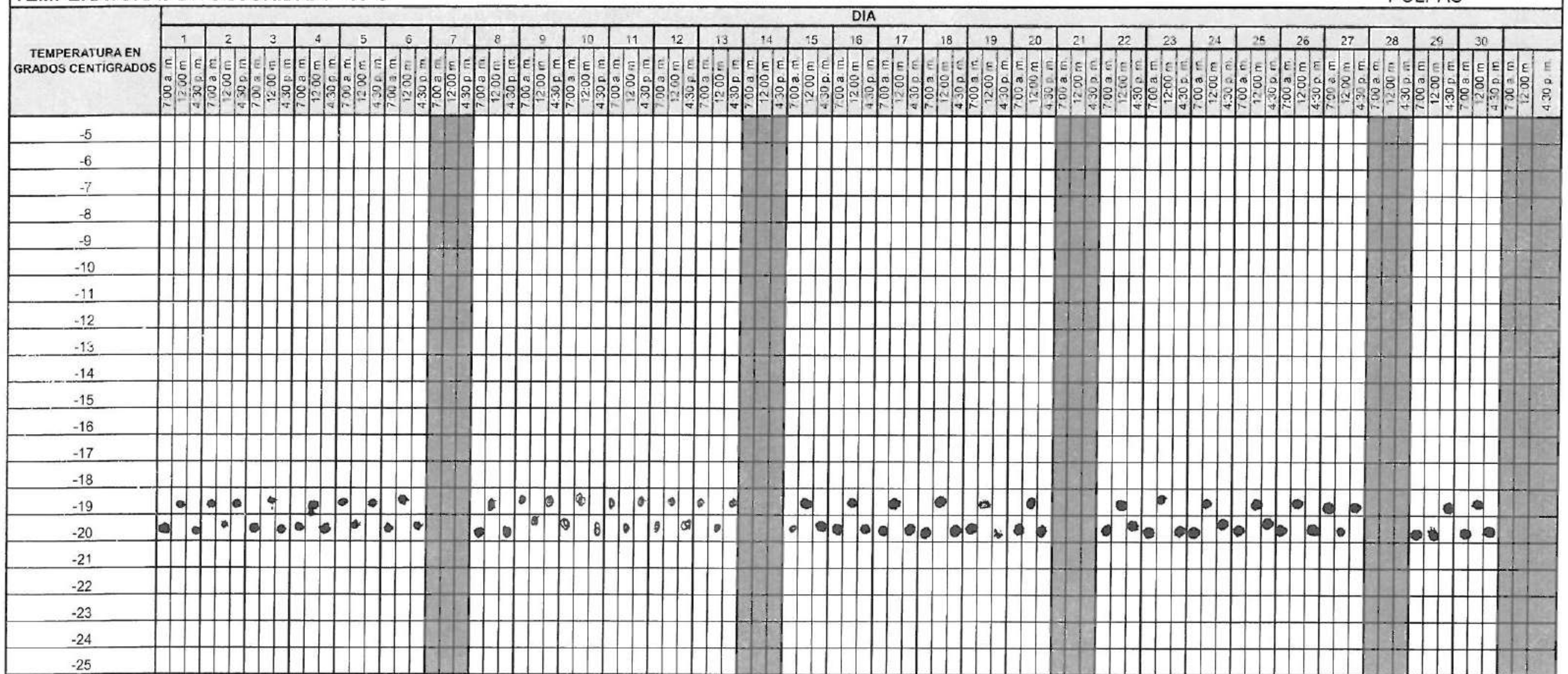
OBSERVACIONES:

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:** LIMONAR

AÑO: 2024 **MES:** ABRIL **COORDINADOR O RESPONSABLE:** JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T(**OPERADOR:** FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC PULPAS



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: LIGIA ALARCON. FIRMA: [signature]
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:** LIMONAR

AÑO: 2024 **MES:** MARZO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T(**OPERADOR:** FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC CARNICOS

DIA

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10		
	7:00 a.m	12:00 m	4:30 p.m	7:00 a.m	12:00 m	4:30 p.m	7:00 a.m	12:00 m	4:30 p.m	7:00 a.m	12:00 m	4:30 p.m	7:00 a.m	12:00 m	4:30 p.m	7:00 a.m	12:00 m	4:30 p.m	7:00 a.m	12:00 m	4:30 p.m	7:00 a.m	12:00 m	4:30 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		o			o						o		o		o	o		o		o			o			o				
-20	o		o	o		o				o		o		o			o		o		o	o		o	o		o			
-21																														
-22																														
-23																														
-24																														
-25																														

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

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	21			22			23			24			25			26			27			28			29			30					
	7:00 a.m	12:00 m	4:30 p.m	7:00 a.m	12:00 m	4:30 p.m	7:00 a.m	12:00 m	4:30 p.m	7:00 a.m	12:00 m	4:30 p.m	7:00 a.m	12:00 m	4:30 p.m	7:00 a.m	12:00 m	4:30 p.m	7:00 a.m	12:00 m	4:30 p.m	7:00 a.m	12:00 m	4:30 p.m	7:00 a.m	12:00 m	4:30 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		o		o		o		o								o		o	o		o												
-20	o		o		o		o		o								o			o													
-21																																	
-22																																	
-23																																	
-24																																	
-25																																	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: MARIA CLAUDIA VILORIA. FIRMA: Claudia V. Loria

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:** LIMONAR

AÑO: 2024 **MES:** MARZO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TC **OPERADOR:** FUNDACIÓN 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
	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 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: MARIA CLAUDIA VILORIA. FIRMA: Claudia Viloria

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:** LIMONAR

AÑO: 2024 **MES:** MARZO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TC **OPERADOR:** FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C FRUVERS

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
	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 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	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0			0	0			
-19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0			0	0			
-20																														
-21																														
-22																														
-23																														
-24																														
-25																														

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: MARIA CLAUDIA VILORIA. FIRMA: Claudia Viloria

CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

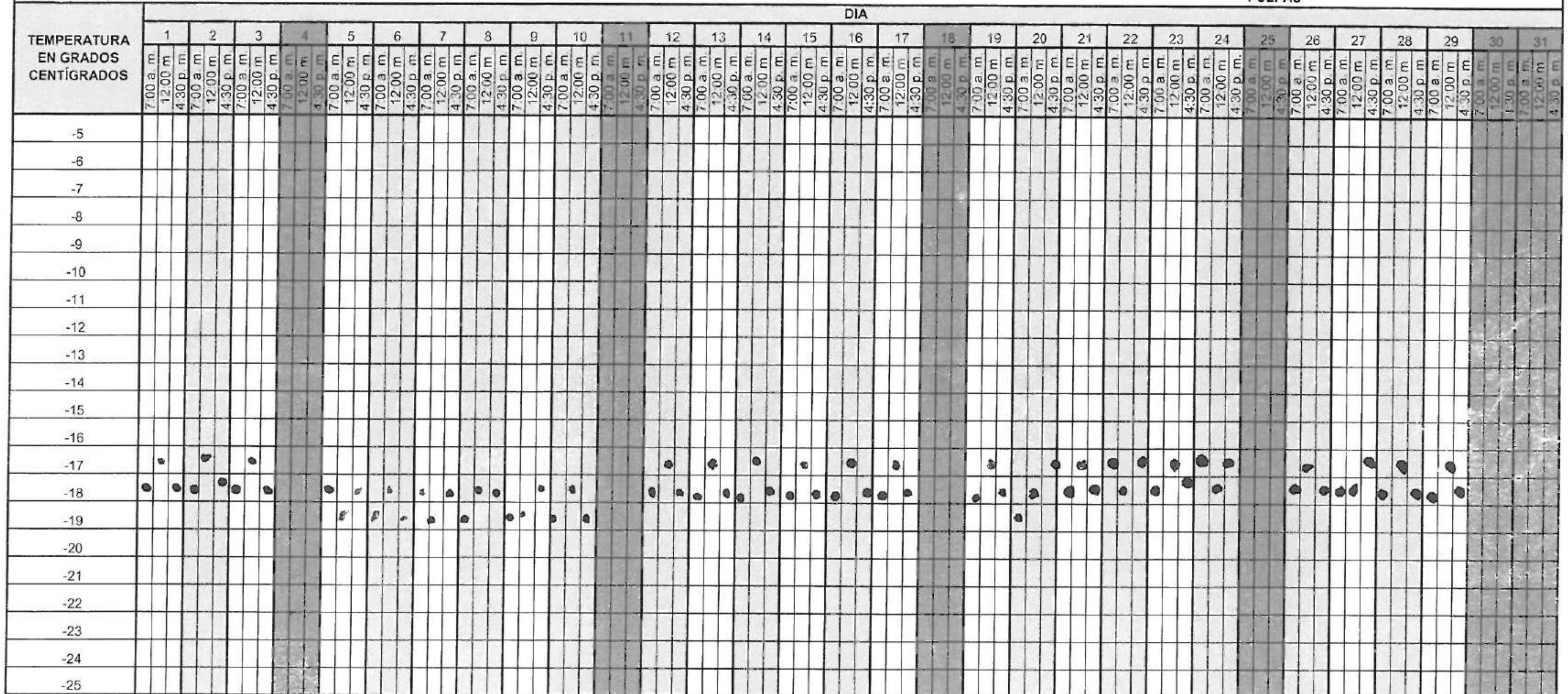
OBSERVACIONES:

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: LIMONAR

AÑO:2024 MES: FEBRERO COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO MANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC PULPAS



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: MARIA CLAUDIA VILORIA FIRMA: Claudia Viloria

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: LIMONAR

AÑO:2024 MES: FEBRERO COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO MANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C FRUVERS

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

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA																																			
	13			14			15			16			17			18			19			20			21			22			23			24			25		
	7:00 a.m.	12:00 m.	4:30 p.m.	7:00 a.m.	12:00 m.	4:30 p.m.	7:00 a.m.	12:00 m.	4:30 p.m.	7:00 a.m.	12:00 m.	4:30 p.m.	7:00 a.m.	12:00 m.	4:30 p.m.	7:00 a.m.	12:00 m.	4:30 p.m.	7:00 a.m.	12:00 m.	4:30 p.m.	7:00 a.m.	12:00 m.	4:30 p.m.	7:00 a.m.	12:00 m.	4:30 p.m.	7:00 a.m.	12:00 m.	4:30 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: MARIA CLAUDIA VILORIA FIRMA: Claudia Viloria
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: LIMONAR

AÑO:2024 MES: FEBRERO COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO MANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C CARNICOS

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: MARIA CLAUDIA VILORIA FIRMA: Claudia Viloria
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:** LIMONAR

AÑO: 2024 **MES:** ENERO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TC **OPERADOR:** FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C CARNICOS

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: NEICY PATRICIA RODRIGUEZ. FIRMA: Neici Rodriguez

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:** LIMONAR

AÑO: 2024 **MES:** ENERO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T(**OPERADOR:** FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC FRUVERS

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: NEICY PATRICIA RODRIGUEZ. FIRMA: Neici Rodriguez

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:** LIMONAR

AÑO: 2024 **MES:** ENERO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TC **OPERADOR:** FUNDACIÓN 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.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 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: NEICY PATRICIA RODRIGUEZ. FIRMA: Neici Rodriguez

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:** LIMONAR

AÑO: 2023 **MES:** DICIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TC **OPERADOR:** FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C **CARNICOS**

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: MARIBEL RACHEN. FIRMA: MARIBEL RACHEN B

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:** LIMONAR

AÑO: 2023 **MES:** DICIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TC **OPERADOR:** FUNDACIÓN 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.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 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: MARIBEL RACHEN. FIRMA: MARIBEL RACHEN B

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:** LIMONAR

AÑO: 2023 **MES:** DICIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TC **OPERADOR:** FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C FRUVERS

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: MARIBEL RACHEN. FIRMA: MARIBEL RACHEN B

CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

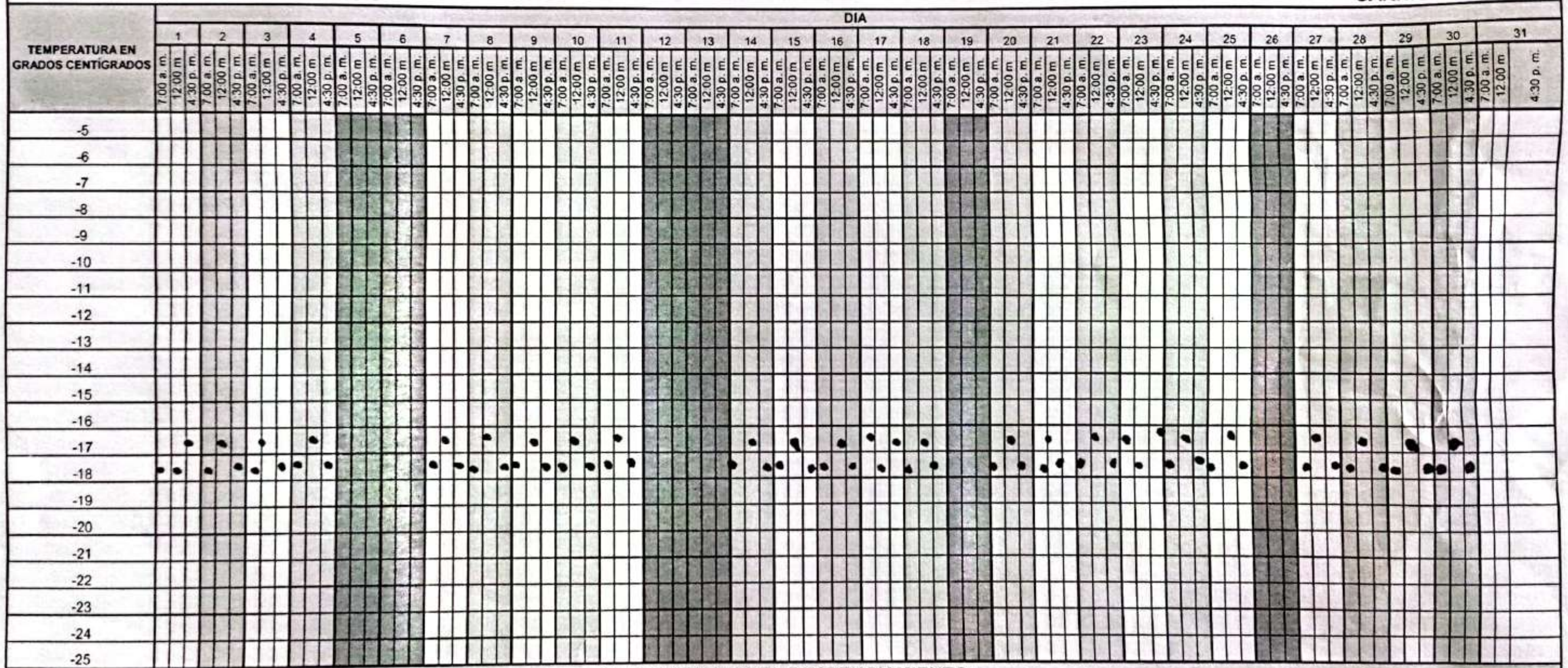
OBSERVACIONES:

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:** LIMONAR

AÑO: 2023 **MES:** NOVIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TC **OPERADOR:** FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC CARNICOS



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: MARIA CLAUDIA VILORIA. FIRMA: Claudia Viloria

CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

OBSERVACIONES:

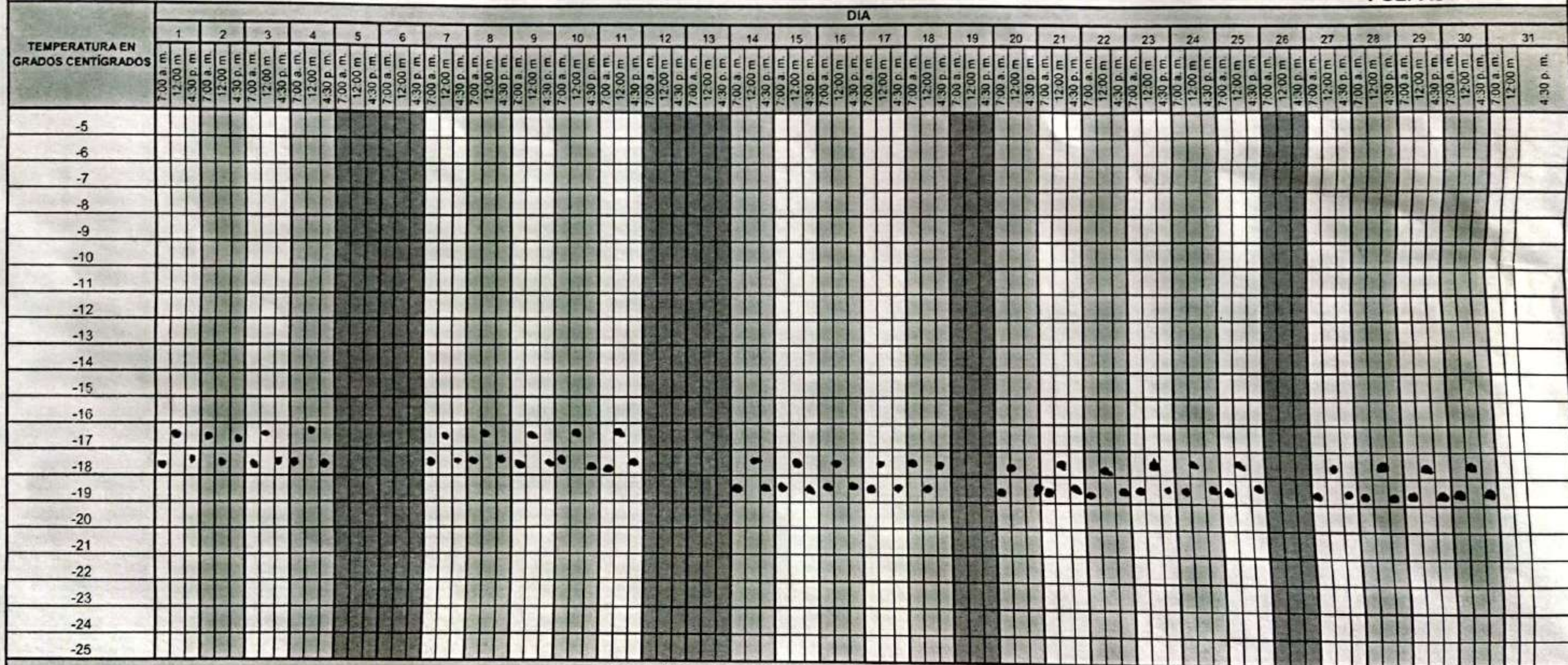
Powered by CamScanner

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:** LIMONAR

AÑO: 2023 **MES:** NOVIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T(**OPERADOR:** FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC **PULPAS**



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: MARIA CLAUDIA VILORIA. FIRMA: Claudia Viloria

CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

OBSERVACIONES:

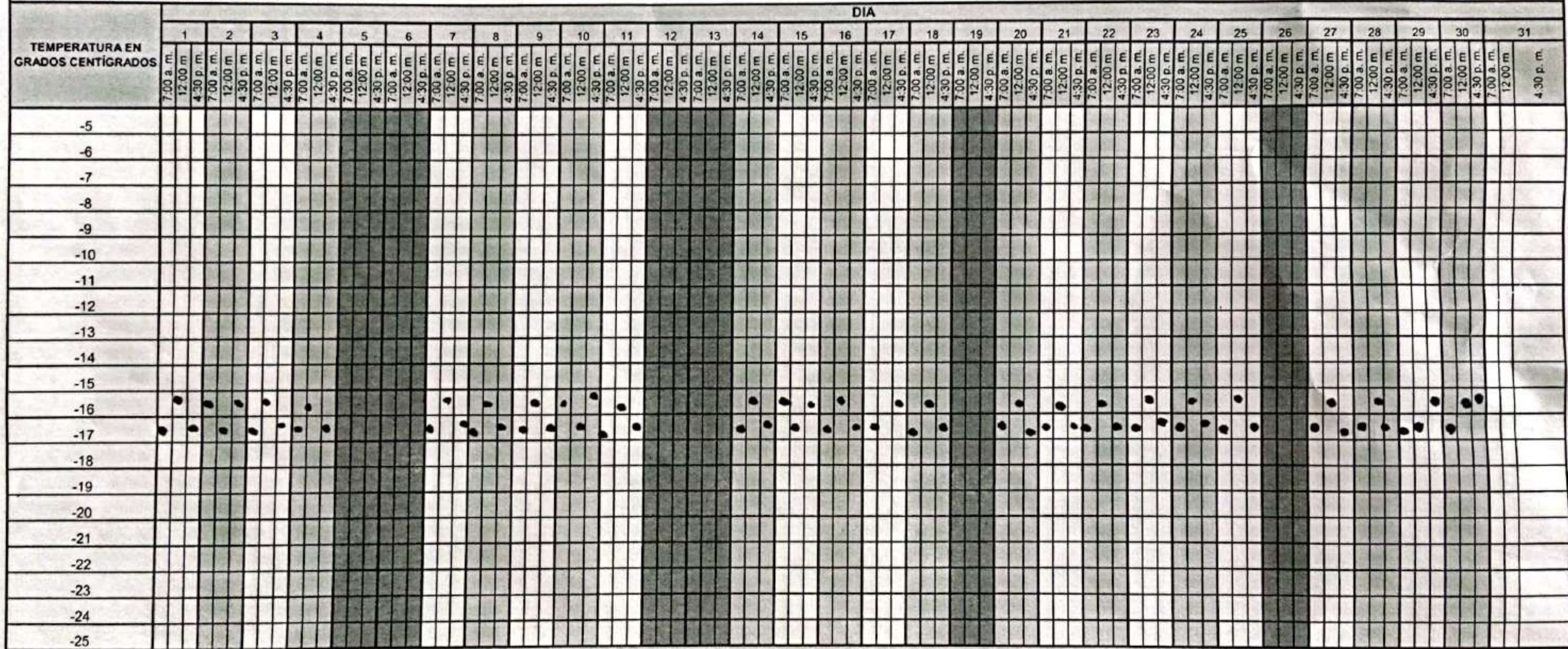
Powered by CamScanner

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:** LIMONAR

AÑO: 2023 **MES:** NOVIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TO **OPERADOR:** FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC FRUVERS



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: MARIA CLAUDIA VILORIA. FIRMA: Claudia Viloria

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-230
	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:** LIMONAR

AÑO: 2023 **MES:** OCTUBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T(**OPERADOR:** FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC FRUVERS

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

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
-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: LIGIA ALARCON. FIRMA: [signature]
CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

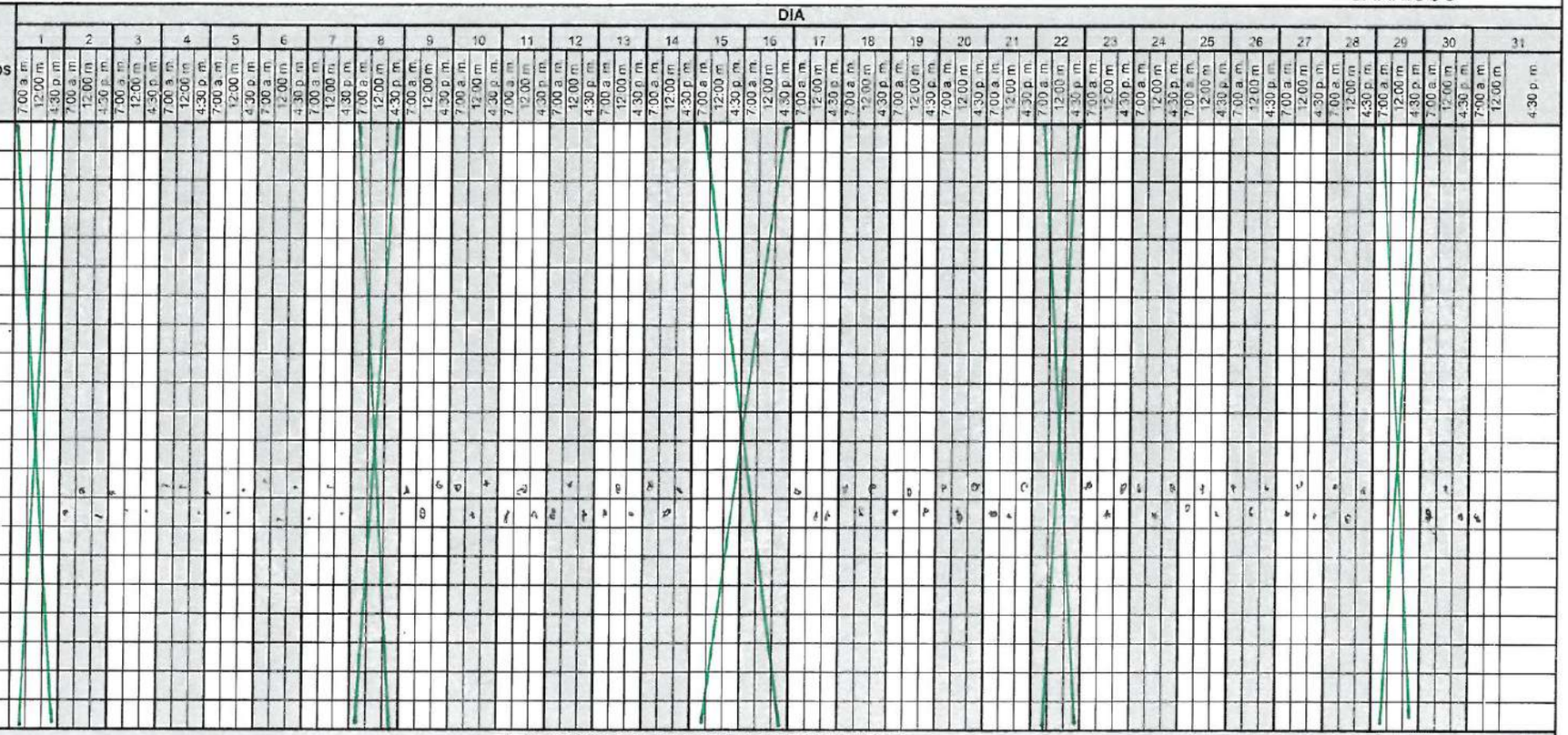
OBSERVACIONES:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-233
	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:** LIMONAR

AÑO: 2023 **MES:** OCTUBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TC **OPERADOR:** FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C CARNICOS



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: LIGIA ALARCON. FIRMA: _____

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:** LIMONAR

AÑO: 2023 **MES:** OCTUBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T(**OPERADOR:** FUNDACIÓN 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: LIGIA ALARCON. FIRMA: [signature]

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:** LIMONAR

AÑO: 2023 **MES:** SEPTIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TC **OPERADOR:** FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C FRUVER

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.
-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: LEIDY KATERIN SALAMANCA FIRMA: Katerin Salamanca

CARGO: _OPERARIA

OBSERVACIONES: Los días 28, 29 y 30 de septiembre el equipo se encontraba en mantenimiento.

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:** LIMONAR

AÑO: 2023 **MES:** SEPTIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TC **OPERADOR:** FUNDACIÓN 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	7:00 a.m / 12:00 m / 4:30 p.m	7:00 a.m / 12:00 m / 4:30 p.m	7:00 a.m / 12:00 m / 4:30 p.m	7:00 a.m / 12:00 m / 4:30 p.m	7:00 a.m / 12:00 m / 4:30 p.m	7:00 a.m / 12:00 m / 4:30 p.m	7:00 a.m / 12:00 m / 4:30 p.m	7:00 a.m / 12:00 m / 4:30 p.m	7:00 a.m / 12:00 m / 4:30 p.m	7:00 a.m / 12:00 m / 4:30 p.m	7:00 a.m / 12:00 m / 4:30 p.m	7:00 a.m / 12:00 m / 4:30 p.m	7:00 a.m / 12:00 m / 4:30 p.m	7:00 a.m / 12:00 m / 4:30 p.m	7:00 a.m / 12:00 m / 4:30 p.m	7:00 a.m / 12:00 m / 4:30 p.m	7:00 a.m / 12:00 m / 4:30 p.m	7:00 a.m / 12:00 m / 4:30 p.m	7:00 a.m / 12:00 m / 4:30 p.m	7:00 a.m / 12:00 m / 4:30 p.m	7:00 a.m / 12:00 m / 4:30 p.m	7:00 a.m / 12:00 m / 4:30 p.m	7:00 a.m / 12:00 m / 4:30 p.m	7:00 a.m / 12:00 m / 4:30 p.m	7:00 a.m / 12:00 m / 4:30 p.m	7:00 a.m / 12:00 m / 4:30 p.m	7:00 a.m / 12:00 m / 4:30 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: LEIDY KATERIN SALAMANCA FIRMA: katerin salamanca

CARGO: OPERARIA

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:** LIMONAR

AÑO: 2023 **MES:** SEPTIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TC **OPERADOR:** FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C CARNICOS

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: LEIDY KATERIN SALAMANCA FIRMA: Katerin Salamanca

CARGO: OPERARIA

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 2019026408 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** LIMONAR

AÑO: 2023 **MES:** AGOSTO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TC **OPERADOR:** FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C CARNICOS

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: LEIDY KATERIN SALAMANCA Katerin Salamanca FIRMA: Katerin Salamanca

CARGO: OPERARIA

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:** LIMONAR

AÑO: 2023 **MES:** AGOSTO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TC **OPERADOR:** FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C FRUVER

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS — **DÍA**

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.
-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: LEIDY KATERIN SALAMANCA Katerin Salamanca. FIRMA: Katerin Salamanca

CARGO: _OPERARIA

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:** LIMONAR

AÑO: 2023 **MES:** AGOSTO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TO **OPERADOR:** FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC PULPAS

TEMPERATURA EN GRADOS CENTIGRADOS (escala -5 a -25) — DIA

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: LEIDY KATERIN SALAMANCA Katerin Salamanca. FIRMA: Katerin Salamanca.

CARGO: OPERARIA

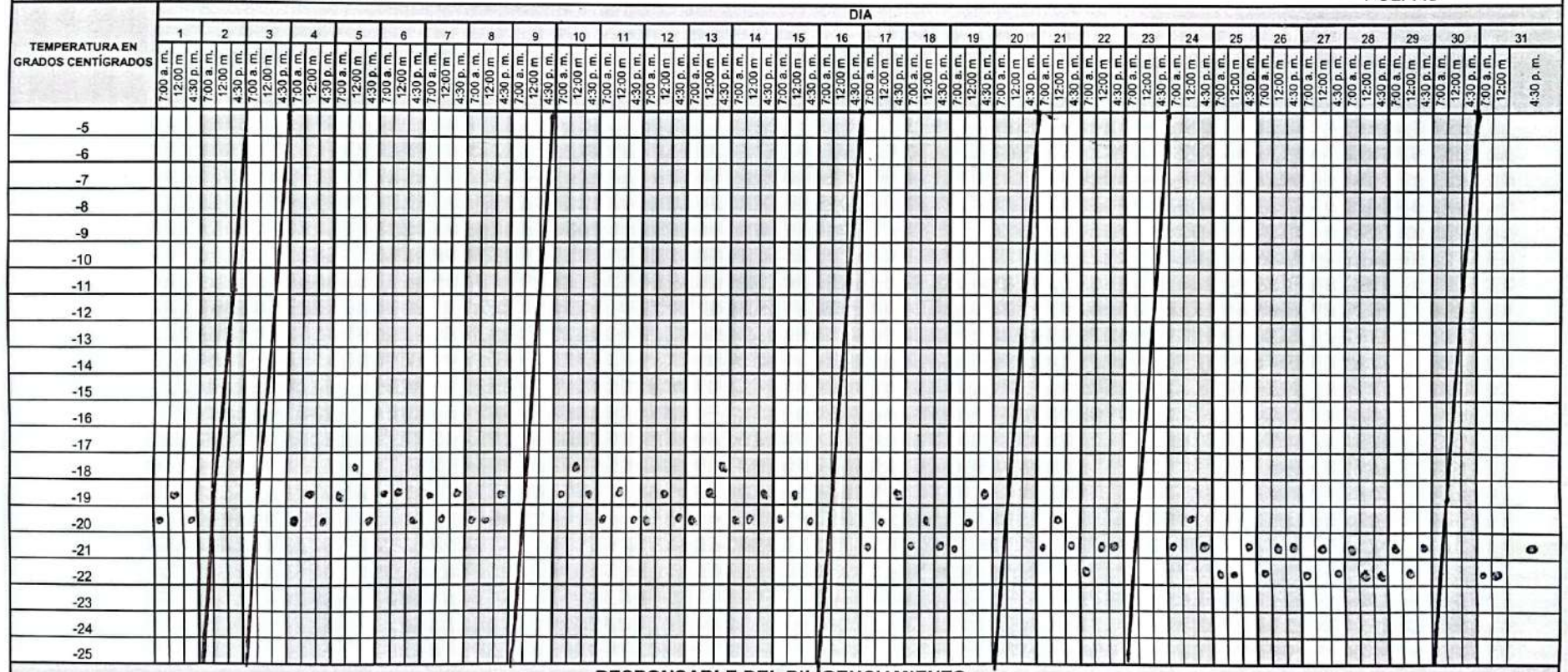
OBSERVACIONES:

ALCALDIA 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:** LIMONAR

AÑO: 2023 **MES:** JULIO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TC **OPERADOR:** FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C PULPAS



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: CLAUDIA VILORIA FIRMA: _____

CARGO: OPERARIA

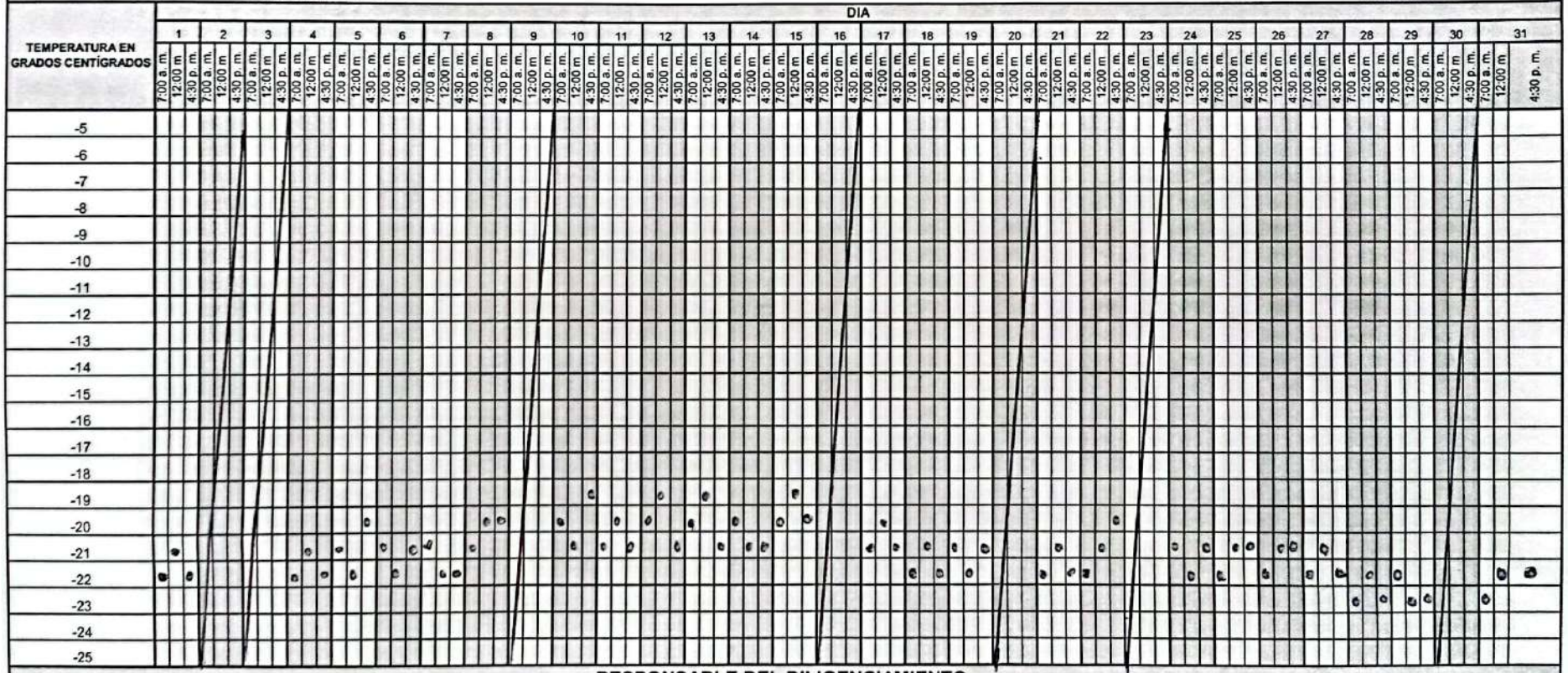
OBSERVACIONES: _____

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:** LIMONAR

AÑO: 2023 **MES:** JULIO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TC **OPERADOR:** FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C CARNICOS



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: CLAUDIA VILORIA FIRMA:

CARGO: _OPERARIA

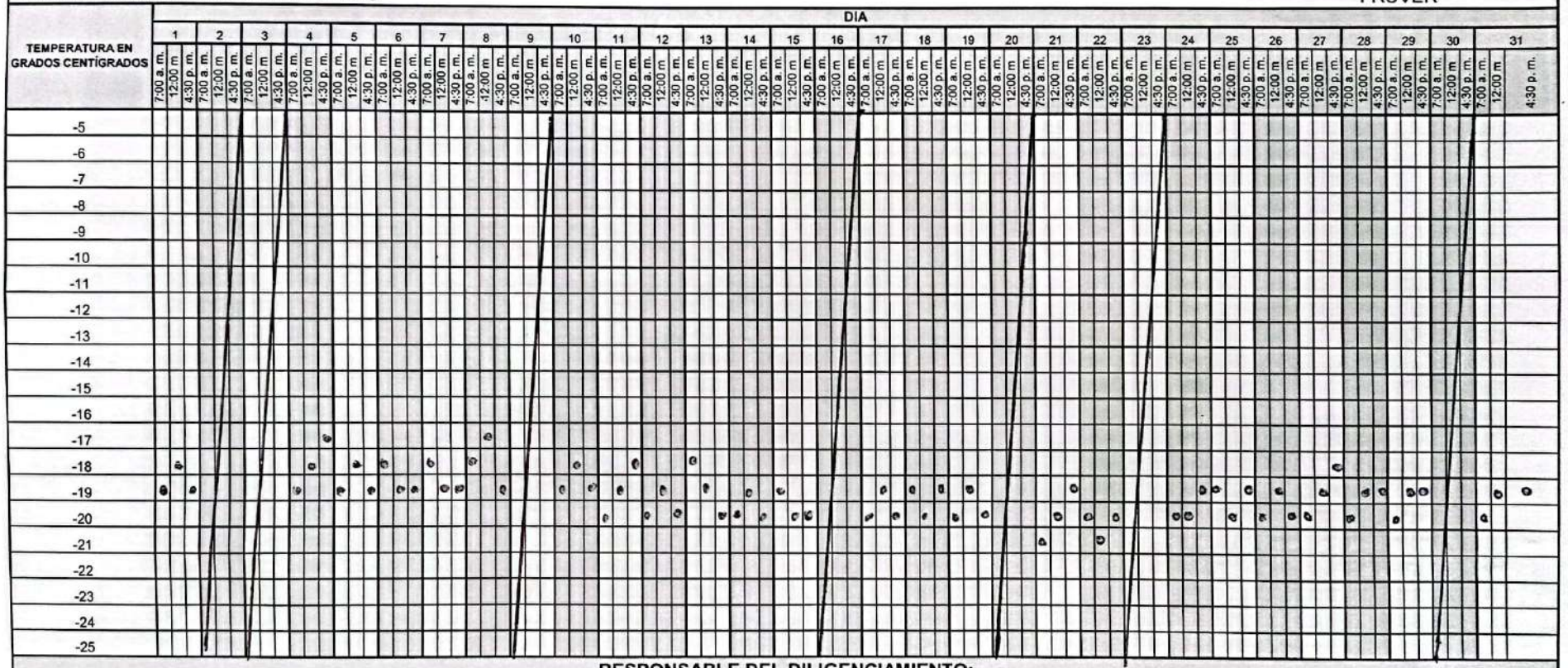
OBSERVACIONES:

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:** LIMONAR

AÑO: 2023 **MES:** JULIO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TC **OPERADOR:** FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C FRUVER



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: CLAUDIA VILORIA FIRMA: _____

CARGO: _OPERARIA_____

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:** LIMONAR

AÑO: 2023 **MES:** JUNIO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** LUZ ADRIANA SALAZAR **OPERADOR:** FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC PULPAS

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

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: CLAUDIA VILORIA FIRMA: Claudia Viloria

CARGO: OPERARIA

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:** LIMONAR

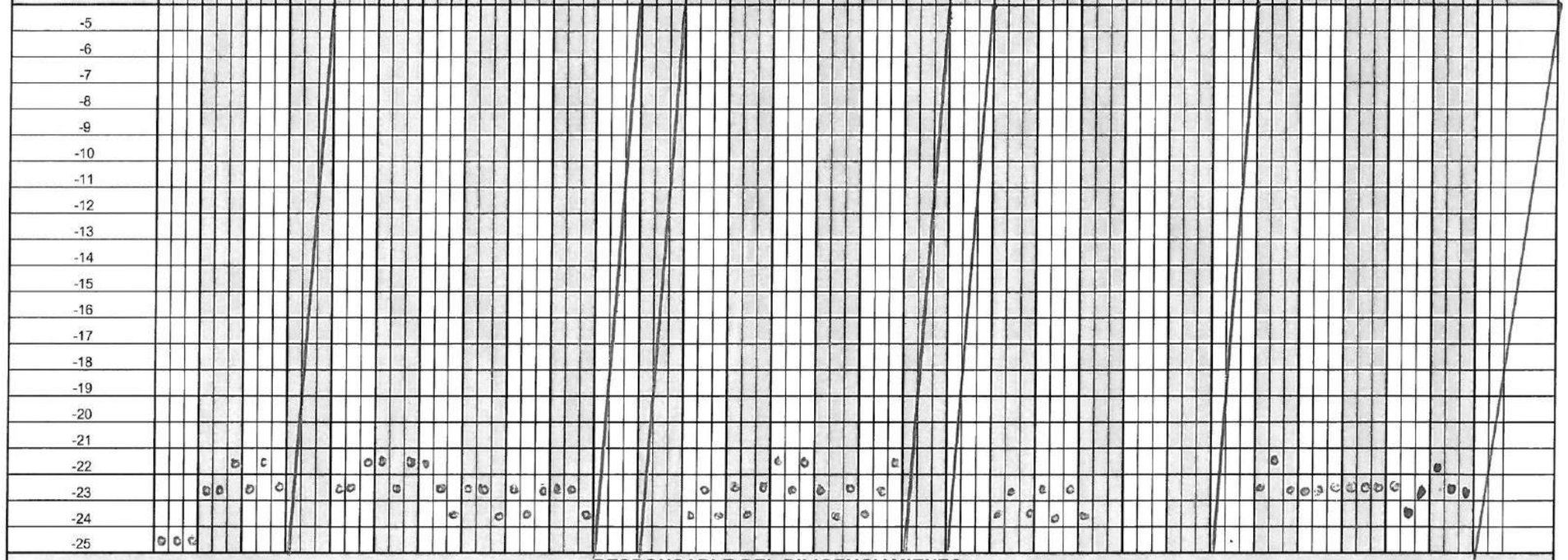
AÑO: 2023 **MES:** JUNIO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** LUZ ADRIANA SALAZAR **OPERADOR:** FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C CARNICOS

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.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.
12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m
4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: CLAUDIA VILORIA FIRMA: Claudia Viloria.

CARGO: OPERARIA

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:** LIMONAR

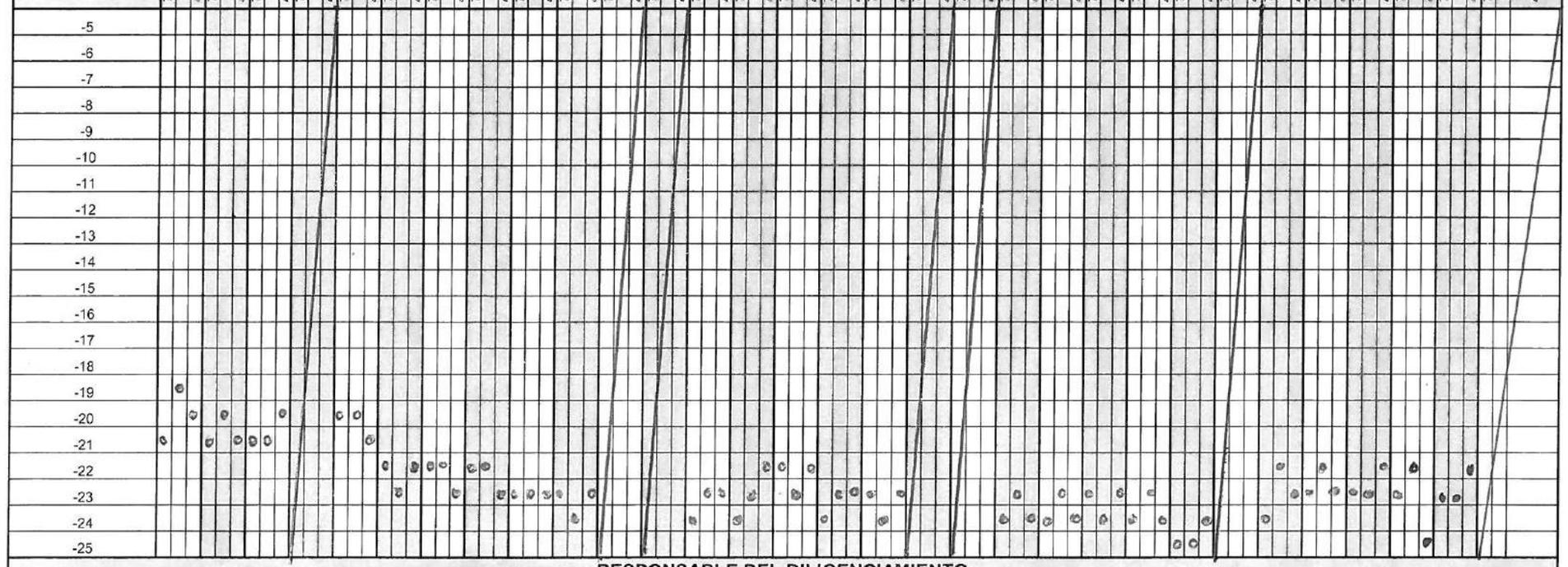
AÑO: 2023 **MES:** JUNIO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** LUZ ADRIANA SALAZAR **OPERADOR:** FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC FRUVER

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.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.
12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m
4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: CLAUDIA VILORIA FIRMA: _____

CARGO: OPERARIA

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:** LIMONAR

AÑO: 2023 **MES:** MAYO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** LUZ ADRIANA SALAZAR **OPERADOR:** FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C PULPAS

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: CLAUDIA VILORIA FIRMA: _____

CARGO: _OPERARIA_____

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:** LIMONAR

AÑO: 2023 **MES:** MAYO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** LUZ ADRIANA SALAZAR **OPERADOR:** FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC CARNICOS

TEMPERATURA EN GRADOS CENTIGRADOS	DIA 1–31 (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: CLAUDIA VILORIA FIRMA:

CARGO: OPERARIA

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:** LIMONAR

AÑO: 2023 **MES:** MAYO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** LUZ ADRIANA SALAZAR **OPERADOR:** FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC FRUVER

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA																																									
	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15		
	7:00 a m	12:00 m	4:30 p m	7:00 a m	12:00 m	4:30 p m	7:00 a m	12:00 m	4:30 p m	7:00 a m	12:00 m	4:30 p m	7:00 a m	12:00 m	4:30 p m	7:00 a m	12:00 m	4:30 p m	7:00 a m	12:00 m	4:30 p m	7:00 a m	12:00 m	4:30 p m	7:00 a m	12:00 m	4:30 p m	7:00 a m	12:00 m	4:30 p m	7:00 a m	12:00 m	4:30 p m	7:00 a m	12:00 m	4:30 p m	7:00 a m	12:00 m	4:30 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																																									
	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
-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: CLAUDIA VILORIA FIRMA: _____

CARGO: OPERARIA

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 2019028406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

AÑO: 2023 MES: ABRIL COORDINADOR O RESPONSABLE: LUZ ADRIANA SALAZAR 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	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 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: Katerin

CARGO: OPERARIA

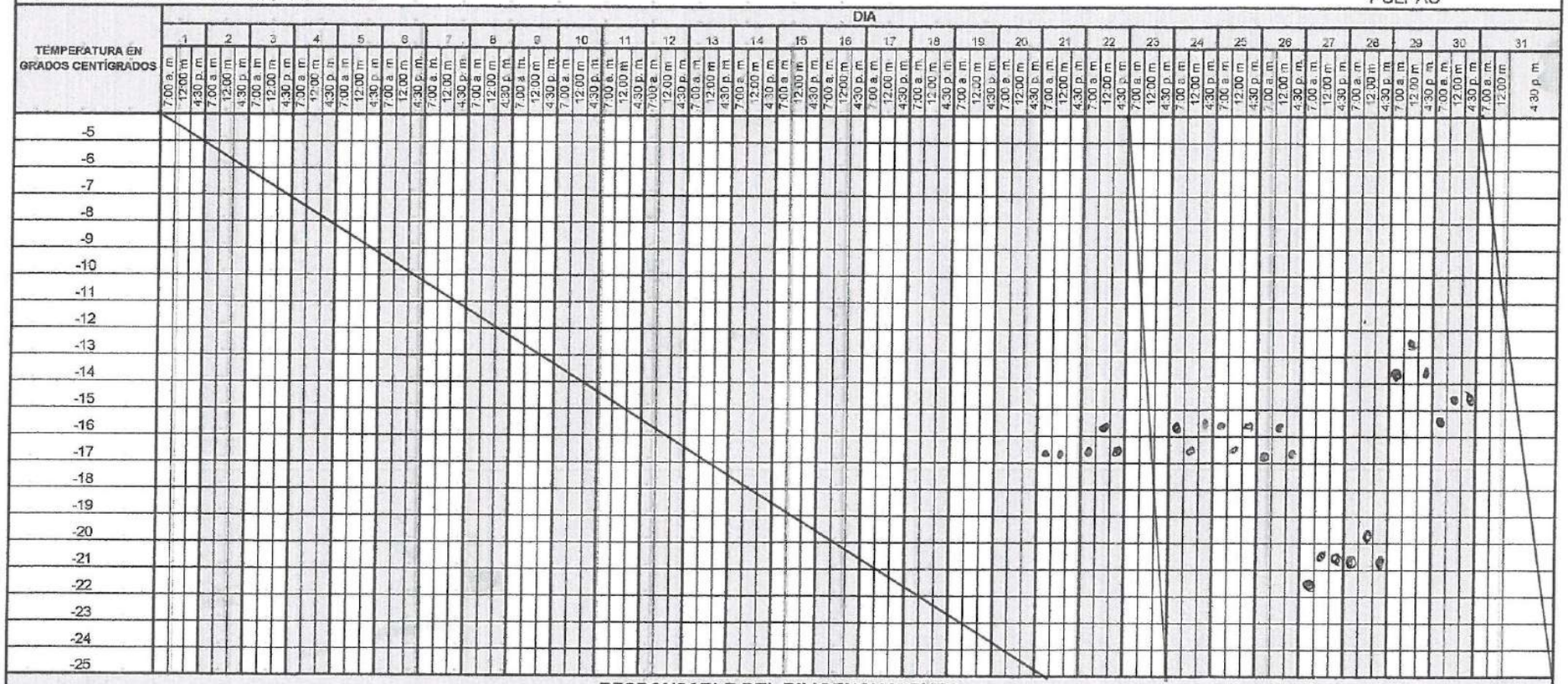
OBSERVACIONES: _____

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 20190[illegible]8406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

AÑO: 2023 MES: ABRIL COORDINADOR O RESPONSABLE: LUZ ADRIANA SALAZAR OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C PULPAS



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: _____ FIRMA: _____

CARGO: OPERARIA

OBSERVACIONES: _____

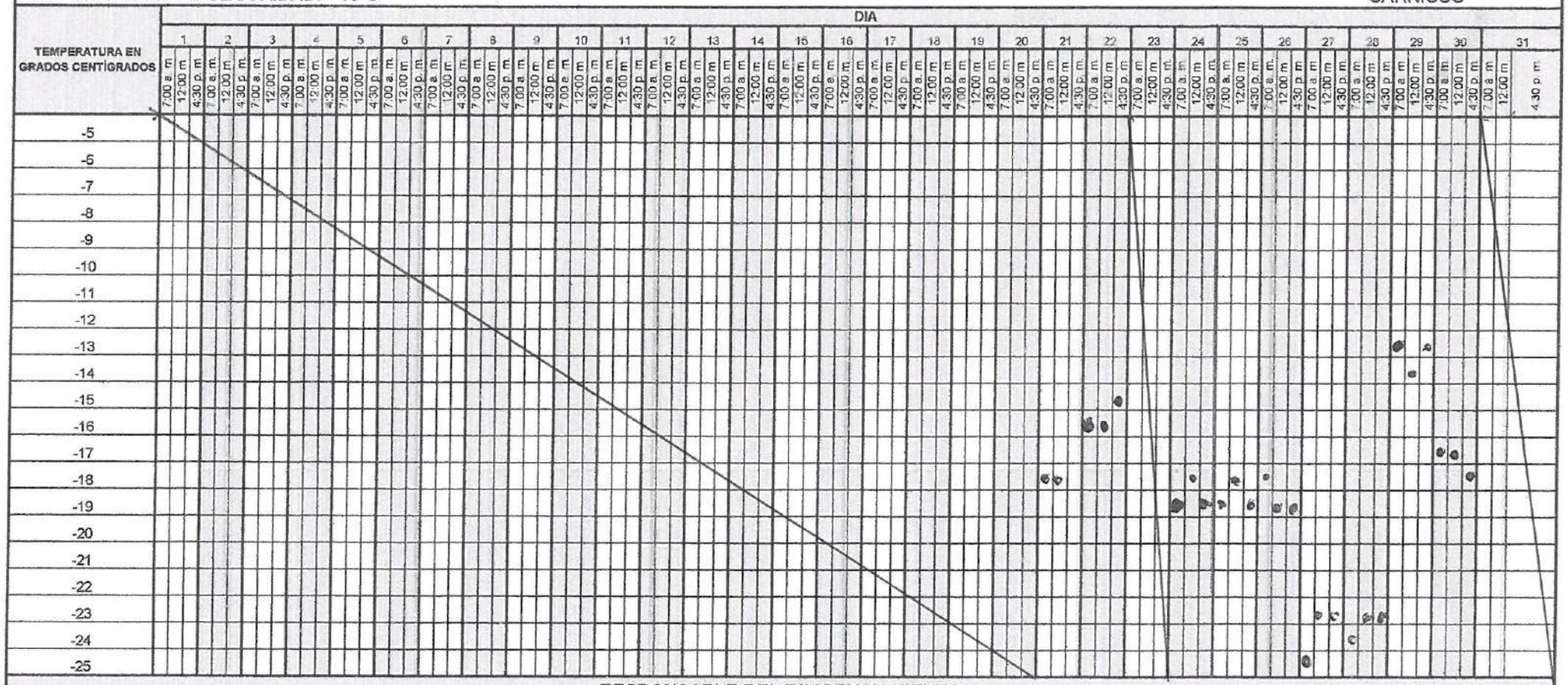
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019028408 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

AÑO: 2023 MES: ABRIL COORDINADOR O RESPONSABLE: LUZ ADRIANA SALAZAR OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

CARNICOS



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: _____ FIRMA: _____

CARGO: _OPERARIA_____

OBSERVACIONES: _____

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 I2023094 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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		OBSERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe	Evalúe	Evalúe	Evalúe	SI	NO	
1/4/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	CARNE DE RES MAGRA	800	800	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
1/4/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	29300	24400	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
1/4/2024	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	11500	11500	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
1/4/2024	ALMUERZO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	N/A	N/A	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
1/4/2024	ALMUERZO	PATACON DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	23400	16700	X			X	X		60	65	70	8	8	8	8	X		
1/4/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PULPA DE TOMATE DE ARBOL	20200	20200	X		X			X	NA	2	5,5	8	8	8	8	X		
			LECHE ENTERA	63600	63600	X		X			X	NA									
1/4/2024	ALMUERZO	PERA	PERA FRUTA	22400	20400	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I2023094 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
2/4/2024	ALMUERZO	MONDONGO	Menudo de res	3200	2700	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
2/4/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna	34200	24400	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
2/4/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15100	15100	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
2/4/2024	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	N/A	N/A	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
2/4/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara.	20100	16700	X			X	X		60	65	70	8	8	8	8	X		
2/4/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE ENTERA	63600	63600	X		X			X	NA	4	5,5	8	8	8	8	X		
			PULPA DE MORA	20200	20200	X		X			X	NA									
2/4/2024	ALMUERZO	MANZANA TAJADA CON HELADO	HELADO DE CREMA	5400	5400		X		X		X	NA	-8	-9	9	9	9	9	X		
			MANZANA FRUTA	22400	15000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I2023094 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
3/4/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJA	9200	9200	X			X	X		90	88	83	9	9	9	9	X		
3/4/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA	CARNE DE RES	29300	24400	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
3/4/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	15100	15100	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
3/4/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	N/A	N/A	X		X			X	NA	3	5	9	9	9	9	X		
3/4/2024	ALMUERZO	PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA COMUN	20100	16700	X			X	X		60	65	70	8	8	8	8	X		
3/4/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	20200	20200	X		X			X	NA	2	5,5	8	8	8	8	X		
3/4/2024	ALMUERZO	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	MELON FRUTA	22400	15000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5400	5400	X		X			X		4	4							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I2023094 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
4/4/2024	ALMUERZO	AJIACO	POLLO PECHUGA	1100	800	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
4/4/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA	POLLO PECHUGA	31600	24300	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
4/4/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
4/4/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE CRUDO	21100	15100	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
4/4/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	LECHE ENTERA	63400	63400	X		X			X	NA	3	5	9	9	9	9	X		
			PULPA DE GUAYABA	20200	20200	X		X			X	NA									
4/4/2024	ALMUERZO	GRANADILLA	NARANJA FRUTA	34000	34000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO DE GRANADILLA POR NARANJA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I20230942 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
5/4/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES	800	800	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
5/4/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	CARNE DE RES	29200	24300	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
5/4/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
5/4/2024	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	N/A	N/A	X		X			X	N/A	3	5	9	9	9	9	X		
5/4/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA CON CASCARA	19900	16600	X			X	X		90	85	80	9	9	9	9	X		
5/4/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	LECHE ENTERA	63600	63600	X		X			X	NA	3	5	9	9	9	9	X		
5/4/2024	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	BANANO FRUTA	19400	14900	X			X		X	NA	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
			YOGURT	5400	5400	X		X			X		3	4							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I20230942 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
6/4/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	800	800	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
6/4/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGNESA	CARNE DE RES MOLIDA	29300	24400	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
6/4/2024	ALMUERZO	ESPAGUETTIS	PASTA ALIMENTICIA	15100	15100	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
6/4/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	N/A	N/A	X		X			X	N/A	3	5	9	9	9	9	X		
6/4/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	23400	16700	X			X	X		90	85	80	9	9	9	9	X		
6/4/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	20200	20200	X		X			X	N/A	3	5	9	9	9	9	X		
6/4/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA MADURA FRUTA	22300	14900	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5400	5400	X		X			X	N/A	3	4							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I20230942 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
8/4/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	800	800	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
8/4/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	POLLO, PIERNA	34200	24400	X		X		X		90	89	76	9	9	9	9	X		
8/4/2024	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	N/A	N/A	X		X			X	N/A	3	5	9	9	9	9	X		
8/4/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO CRUDO	15100	15100	X			X	X		90	85	80	9	9	9	9	X		
8/4/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COMUN CON CASCARA	20100	16700	X			X	X		90	3	5	9	9	9	9	X		
8/4/2024	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	LECHE ENTERA EN BOLSA	63600	63600	X		X			X	N/A	4	5	9	9	9	9	X		
			PULPA DE CURUBA	20200	20200	X		X			X	N/A									
8/4/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON FRUTA	22300	14900	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
			LECHE CONDENSADA	2000	2000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I20230942 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
9/4/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES	800	800	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
9/4/2024	ALMUERZO	CADERA DE RES	CARDE DE RES, CADERA	29200	24300	X		X		X		90	89	76	9	9	9	9	X		
9/4/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA	19900	16600	X			X	X		90	90	85	9	9	9	9	X		
9/4/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	85	80	9	9	9	9	X		
9/4/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	N/A	N/A	X		X			X	N/A	4	5	9	9	9	9	X		
9/4/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	20200	20200	X		X			X	N/A	4	5	9	9	9	9	X		
			LECHE ENTERA DE VACA	64000	64000	X		X			X	N/A									
9/4/2024	ALMUERZO	NARANJA	NARANJA FRUTA	34000	34000	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO NARANJA POR GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I20230942 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA:LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
10/4/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS	9100	9100	X			X	X		90	88	83	9	9	9	9	X		
10/4/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	CARNE DE RES SOBREBARRIGA	29300	24400	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
10/4/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	15100	15100	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
10/4/2024	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	N/A	N/A	X		X			X	30	80	65	9	9	9	9	X		
10/4/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	20100	16700	X			X	X		90	85	80	9	9	9	9	X		
10/4/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MANGO	20200	20200	X		X			X	N/A	3	5	9	9	9	9	X		
10/4/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5400	5400	X		X			X	N/A	5	5	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I20230942 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA:LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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		OBSERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
11/4/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES MAGRA	800	800	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
11/4/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	31800	24400	X		X		X		90	89	76	9	9	9	9	X		
11/4/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15100	15100	X			X	X		90	88	75	9	9	9	9	X		
11/4/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SIN CASCARA	20100	16700	X			X	X		90	85	80	9	9	9	9	X		
11/4/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	21200	15200	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
11/4/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20200	20200	X		X			X	N/A	4	5	9	9	9	9	X		
11/4/2024	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA FRUTA	24800	16500	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5400	5400	X		X			X		4	5							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I20230942 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA:LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
12/4/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES MAGRA	800	800	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
12/4/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	29300	24400	X		X		X		90	89	76	9	9	9	9	X		
12/4/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	15100	15100	X			X	X		90	90	85	9	9	9	9	X		
12/4/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	ACELGA	N/A	N/A	X		X		X		90	85	80	9	9	9	9	X		
12/4/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	PLATANO MADURO	23400	16700	X			X	X		90	85	80	9	9	9	9	X		
12/4/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	20200	20200	X		X			X	N/A	3	5	9	9	9	9	X		
			LECHE ENTERA	63600	63600	X		X			X	N/A									
12/4/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO FRUTA	19400	15000	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5400	5400	X		X			X		3	4							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 i2023039l2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA:LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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	FINAL							
13/4/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	PAPA	10800	9000	X			X	X		90	88	83	9	9	9	9	X		
13/4/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	CARNE DE RES, SOBRE BARRIGA	29200	24300	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
13/4/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
13/4/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	N/A	N/A	X		X			X	N/A	3	5	9	9	9	9	X		
13/4/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	HELADO	5400	5400		X		X		X	N/A	-8	-9	9	9	9	9	X		
			FRESAS FRUTA	16500	15000	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
13/4/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20200	20200	X		X			X	N/A	3	5	9	9	9	9	X		
			LECHE ENTERA	63400	63400	X		X			X	N/A									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I2023094 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						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	Evalúe entre 2 y	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/4/2024	Almuerzo	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES MAGRA	700	700	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
15/4/2024	Almuerzo	SOBREBARRIGA MECHADA	CARNE DE RES	28100	23400	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
15/4/2024	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	14500	14500	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
15/4/2024	Almuerzo	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	N/A	N/A	X		X		X		90	4	5	9	9	9	9	X		
15/4/2024	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	19200	16000	X			X	X		60	80	75	8	8	8	8	X		
15/4/2024	Almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PULPA DE TOMATE DE ARBOL	19400	19400	X		X			X	N/A	3	5	8	8	8	8	X		
			LECHE ENTERA	61000	61000	X		X			X	N/A									
15/4/2024	Almuerzo	FRESAS CON CREMA	FRESAS FRUTA	15800	14400	x		x			x	N/A	4	5	8	8	8	8	X		
			CREMA DE LECHE	1900	1900	X		X			X	N/A									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 I2023094 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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		OBSERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y	Evalúe entre 2 y	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/4/2024	Almuerzo	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	700	700	X			x	X		90	88	83	9	9	9	9	X		
16/4/2024	Almuerzo	ATUN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO CON ATUN	ATUN	35700	23400	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
16/4/2024	Almuerzo	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	14500	14500	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
16/4/2024	Almuerzo	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA	NA	NA	X		X		x		90	80	75	9	9	9	9	X		
16/4/2024	Almuerzo	PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA	19200	16000	X			X	X		60	80	75	8	8	8	8	X		
16/4/2024	Almuerzo	SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20000	20000	X		X			X	NA	3	5	8	8	8	8	X		
			LECHE ENTERA	62000	62000	X		X			X	NA									
16/4/2024	Almuerzo	BANANO CON HELADO	BANANO FRUTA	19000	14400	x		x			x	NA	4	5	8	8	8	8	X		
			HELADO DE CREMA	5200	5200	X		X			X	NA									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 I2023094 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						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	Evalúe entre 2 y	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/4/2024	Almuerzo	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE DE RES	700	700	X			X	X		90	88	83	9	9	9	9	X		
17/4/2024	Almuerzo	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	POLLO PIERNA	32800	23400	X			X	X		90	4	5	9	9	9	9	X		
17/4/2024	Almuerzo	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	14500	14500	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
17/4/2024	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA Y CREMA DE LECHE	N/A	N/A	X		X			X	N/A	4	5	9	9	9	9	X		
17/4/2024	Almuerzo	PLATANO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	22400	16000	X			X	X		60	80	75	8	8	8	8	X		
17/4/2024	Almuerzo	SORBETE DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	20000	20000	X		X			X	N/A	3	5	8	8	8	8	X		
			LECHE ENTERA	62000	62000	X		X			X	N/A									
17/4/2024	Almuerzo	UVAS CON YOGURT	UVAS	15800	14400	X		X			X	N/A	4	5	8	8	8	8	X		
			YOGURT	5200	5200	X		X			X	N/A									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 I2023094 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						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	Evalúe entre 2 y	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/4/2024	Almuerzo	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES	700	700	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
18/4/2024	Almuerzo	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	POLLO PECHUGA	15100	11600	X		X		X		90	85	80	9	9	9	9	X		
18/4/2024	Almuerzo	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO	14500	14500	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
18/4/2024	Almuerzo	VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	N/A	N/A	X		X		X		90	83	78	9	9	9	9	X		
18/4/2024	Almuerzo	PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	19200	16000	X			X	X		60	80	75	8	8	8	8	X		
18/4/2024	Almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	19400	19400	X		X			X	N/A	3	5	8	8	8	8	X		
			LECHE ENTERA	61000	61000	X		X			X	N/A									
18/4/2024	Almuerzo	PERA CON HELADO	PERA FRUTA	21500	14400	X		X			X	N/A	4	5	8	8	8	8	X		INTERCAMBIO DE PERA POR MANZANA
			HELADO DE CREMA	5200	5200	X		X			X	N/A									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 I2023394 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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		OBSERVACION
						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	
19/4/2024	Almuerzo	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES	700	700	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
19/4/2024	Almuerzo	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	POLLO PIERNA	34200	24400	X		X		X		90	91	78	9	9	9	9	X		
19/4/2024	Almuerzo	TORTILLA DE ESPINACA	ESPINACA	26700	19100	X		X		X		90	89	76	9	9	9	9	X		
19/4/2024	Almuerzo	ARROZ CON ARVEJA VERDE	ARROZ BLANCO CRUDO	14500	14500	X			X	X		90	85	78	9	9	9	9	X		
19/4/2024	Almuerzo	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COMUN	16000	16000	X			X	X		60	80	75	8	8	8	8	X		
19/4/2024	Almuerzo	SORBETE DE MANGO	LECHE DE VACA	62000	62000	X		X			X	N/A	3	5	8	8	8	8	X		
			PULPA DE MANGO	20000	20000	X		X			X	N/A									
19/4/2024	Almuerzo	MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON FRUTA	21000	14400	X		X			X	N/A	N/A	N/A	8	8	8	8	X		
			LECHE CONDENSADA	1900	1900	X		X			X	N/A									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 I2023094 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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		OBSERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/4/2024	Almuerzo	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOL SECO	8800	8800	X			X	X		90	88	83	9	9	9	9	X		
20/4/2024	Almuerzo	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES	28100	23400	X		X		X		90	91	78	9	9	9	9	X		
20/4/2024	Almuerzo	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	14500	14500	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
20/4/2024	Almuerzo	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	20400	14600	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
20/4/2024	Almuerzo	TAJADA DE PLATANO	PLATANO MADURO	22400	16000	X			X	X		60	80	75	8	8	8	8	X		
20/4/2024	Almuerzo	JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	20000	20000	X		X			X	NA	3	5	8	8	8	8	X		
20/4/2024	Almuerzo	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA FRUTA	21000	14400	X		X			X	NA	4	5	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5200	5200	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 I20230942 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						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	
22/4/2024	Almuerzo	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES	700	700	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
22/4/2024	Almuerzo	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	POLLO PECHUGA	29600	22400	X		X		X		90	91	78	9	9	9	9	X		
22/4/2024	Almuerzo	ARROZ ATOMATADO	ARROZ BLANCO	14500	14500	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
22/4/2024	Almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	NA	NA	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
22/4/2024	Almuerzo	TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	21400	15300	X		X		X		60	80	75	8	8	8	8	X		
22/4/2024	Almuerzo	JUGO DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	19000	19000	X		X			X	NA	3	5	8	8	8	8	X		
22/4/2024	Almuerzo	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	FRESAS FRUTA	15100	13800	X		X			X	NA	4	5	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 I2023094 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						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	
23/4/2024	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	700	700	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
23/4/2024	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	26900	22400	X		X		X		90	91	78	9	9	9	9	X		
23/4/2024	Almuerzo	ESPAGUETIS	PASTA ALIMENTICIA	14000	14000	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
23/4/2024	Almuerzo	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE CHONTO	24300	22100	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
23/4/2024	Almuerzo	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA COMUN	18400	15300	X		X		X		60	80	75	8	8	8	8	X		
23/4/2024	Almuerzo	SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	19000	19000	X		X			X	NA	3	5	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	59000	59000	X		X			X										
23/4/2024	Almuerzo	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA FRUTA	19300	13800	X		X			X	NA	4	5	8	8	8	8	X		
			YOGURT	5000	5000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 I2023039 42 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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		OBSERVACION
						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	
24/4/2024	Almuerzo	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	700	700	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
24/4/2024	Almuerzo	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO LOMO	26900	22400	X		X		X		90	91	78	9	9	9	9	X		
24/4/2024	Almuerzo	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	14000	14000	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
24/4/2024	Almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	N/A	N/A	X		X		X		90	4	5	9	9	9	9	X		
24/4/2024	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA COMUN	18400	15300	X			X	X		60	80	75	8	8	8	8	X		
24/4/2024	Almuerzo	SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA	19000	19000	X		X			X	NA	3	5	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	59000	59000	X		X			X										
24/4/2024	Almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	BANANO FRUTA	18000	13800	X		X			X	NA	4	5	8	8	8	8	X		
			CREMA DE LECHE	2000	2000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 20230394 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		COCCIÓN								
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	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACION
													INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/4/2024	Almuerzo 10	CAZUELA DE ARVEJA SECA	ARVEJA SECA	8500	8500	X			X	X		90	88	83	9	9	9	9	X		
25/4/2024	Almuerzo 10	PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	POLLO PIERNA	29600	22400	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
25/4/2024	Almuerzo 10	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	10600	10600	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
25/4/2024	Almuerzo 10	ENSALADA PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	NA	NA	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
25/4/2024	Almuerzo 10	PALATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	21400	15300	X			X	X		60	65	70	8	8	8	8	X		
25/4/2024	Almuerzo 10	SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	19000	19000	X		X			X	NA	2	5,5	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	59000	59000	X		X			X	NA									
25/4/2024	Almuerzo 10	NARANJA	NARANJA, FRUTA	34000	34000	X		X			X	NA	NA		8	8	8	8	X		INTERCAMBIO DE NARANJA POR GRANADILL

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 I2023039 42 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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	
26/4/2024	ALMUERZO M 11	HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE RES MOLIDA	26900	22400	X		X		X		90	85	74	10	10	10	10	X		
26/4/2024	ALMUERZO M 11	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	13900	13900	X			X	X		120	90	80	10	10	10	10	X		
26/4/2024	ALMUERZO M 11	GUACAMOLE	GUACAMOLE	N/A	N/A	X		X			X	N/A	3,5	4,2	10	10	10	10	X		
26/4/2024	ALMUERZO M 11	YUCA DORADA	YUCA CRUDA	18400	15300	X		X		X		90	80	72	10	10	10	10	X		
26/4/2024	ALMUERZO M 11	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE RES MAGRA	700	700	X		X		X		120	89	70	10	10	10	10	X		
26/4/2024	ALMUERZO M 11	JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	19000	19000	X		X			X	N/A	1,5	4	10	10	10	10	X		
26/4/2024	ALMUERZO M 11	FRESAS CON HELADO	FRESA FRUTA ENTERA	15800	13800	X		X			X	N/A	3	4	10	10	10	10	X		
26/4/2024	ALMUERZO M 11	FRESAS CON HELADO	HELADO		5000	X		X			X	N/A	-10	-10	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 I2023094 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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		OBSERVACION
						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	
27/4/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	PAPA SIN CASCARA	10000	8300	X			X	X		90	88	83	9	9	9	9	X		
27/4/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES	26900	22400	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
27/4/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	13900	13900	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
27/4/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA CABEZONA	NA	NA	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
27/4/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	21400	15300	X			X	X		60	65	70	8	8	8	8	X		
27/4/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	19000	19000	X		X			X	NA	2	5,5	8	8	8	8	X		
			LECHE ENTERA	59000	59000	X		X			X	NA									
27/4/2024	ALMUERZO	MANDARINA	MANDARINA FRUTA	22500	18800	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I2023094 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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		OBSERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc							
														Evalúe	Evalúe	Evalúe	Evalúe	SI	NO	
29/4/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	CARNE DE RES MAGRA	700	700	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
29/4/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	26100	21700	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
29/4/2024	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	10200	10200	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
29/4/2024	ALMUERZO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	N/A	N/A	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
29/4/2024	ALMUERZO	PATACON DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	20800	14900	X			X	X		60	65	70	8	8	8	8	X		
29/4/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PULPA DE TOMATE DE ARBOL	18000	18000	X		X			X	NA	2	5,5	8	8	8	8	X		
			LECHE ENTERA	57000	57000	X		X			X	NA									
29/4/2024	ALMUERZO	PERA	PERA FRUTA	21700	18100	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I2023094 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
30/4/2024	ALMUERZO	MONDONGO	Menudo de res	3200	2500	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
30/4/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna	29600	22400	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
30/4/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	13900	13900	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
30/4/2024	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	N/A	N/A	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
30/4/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara.	18400	15300	X			X	X		60	65	70	8	8	8	8	X		
30/4/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE ENTERA	59000	59000	X		X			X	NA	4	5,5	8	8	8	8	X		
			PULPA DE MORA	19000	19000	X		X			X	NA									
30/4/2024	ALMUERZO	MANZANA TAJADA CON HELADO	HELADO DE CREMA	5000	5000		X		X		X	NA	-8	-9	9	9	9	9	X		
			MANZANA FRUTA	20600	13800	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I2023039 42 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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	
1/3/2024	ALMUERZO M 11	HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE RES MOLIDA	29400	24500	X		X		X		90	85	74	10	10	10	10	X		
1/3/2024	ALMUERZO M 11	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15100	15100	X			X	X		120	90	80	10	10	10	10	X		
1/3/2024	ALMUERZO M 11	GUACAMOLE	GUACAMOLE	26500	20600	X		X			X	N/A	3,5	4,2	10	10	10	10	X		
1/3/2024	ALMUERZO M 11	YUCA DORADA	YUCA CRUDA	21800	16700	X		X		X		90	80	72	10	10	10	10	X		
1/3/2024	ALMUERZO M 11	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE RES MAGRA	800	800	X		X		X		120	89	70	10	10	10	10	X		
1/3/2024	ALMUERZO M 11	JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	20300	20300	X		X			X	N/A	1,5	4	10	10	10	10	X		
1/3/2024	ALMUERZO M 11	FRESAS CON HELADO	FRESA FRUTA ENTERA	16500	15000	X		X			X	N/A	3	4	10	10	10	10	X		
1/3/2024	ALMUERZO M 11	FRESAS CON HELADO	HELADO	5400	5400	X		X			X	N/A	-10	-10	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 I20230942 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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		OBSERVACION
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2/3/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	PAPA SIN CASCARA	10900	9100	X			X	X		90	88	83	9	9	9	9	X		
2/3/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES	29400	24500	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
2/3/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15100	15100	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
2/3/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA CABEZONA	31600	25400	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
2/3/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	23400	16700	X			X	X		60	65	70	8	8	8	8	X		
2/3/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20300	20300	X		X			X	NA	2	5,5	8	8	8	8	X		
			LECHE ENTERA	62700	62700	X		X			X	NA									
2/3/2024	ALMUERZO	MANDARINA	MANDARINA FRUTA	24400	24400	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I2023094 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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		OBSERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc							
														Evalúe	Evalúe	Evalúe	Evalúe	SI	NO	
4/3/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	CARNE DE RES MAGRA	800	800	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
4/3/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	29200	24300	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
4/3/2024	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	11500	11500	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
4/3/2024	ALMUERZO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	30810	26100	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
4/3/2024	ALMUERZO	PATACON DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	23300	16600	X			X	X		60	65	70	8	8	8	8	X		
4/3/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PULPA DE TOMATE DE ARBOL	20300	20300	X		X			X	NA	2	5,5	8	8	8	8	X		
			LECHE ENTERA	63400	63400	X		X			X	NA									
4/3/2024	ALMUERZO	PERA	PERA FRUTA	22300	20300	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I2023094 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
5/3/2024	ALMUERZO	MONDONGO	Menudo de res	3200	2700	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
5/3/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna	34000	24300	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
5/3/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
5/3/2024	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	30810	26100	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
5/3/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara.	19900	16600	X			X	X		60	65	70	8	8	8	8	X		
5/3/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE ENTERA	63400	63400	X		X			X	NA	4	5,5	8	8	8	8	X		
5/3/2024			PULPA DE MORA	20200	20200	X		X			X	NA									
5/3/2024	ALMUERZO	MANZANA TAJADA CON HELADO	HELADO DE CREMA	5400	5400		X		X		X	NA	-8	-9	9	9	9	9	X		
			MANZANA FRUTA	22300	14900	X		X			X	NA									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I2023094 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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		OBSERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
6/3/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJA	9100	9100	X			X	X		90	88	83	9	9	9	9	X		
6/3/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA	CARNE DE RES	29200	24300	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
6/3/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
6/3/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	37000	27700	X		X			X	NA	3	5	9	9	9	9	X		
6/3/2024	ALMUERZO	PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA COMUN	19900	16600	X			X	X		60	65	70	8	8	8	8	X		
6/3/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	21000	21000	X		X			X	NA	2	5,5	8	8	8	8	X		
6/3/2024	ALMUERZO	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	MELON FRUTA	223300	14900	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5400	5400	X		X			X	NA									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I2023094 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
7/3/2024	ALMUERZO	AJIACO	POLLO PECHUGA	1100	800	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
7/3/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA	POLLO PECHUGA	31600	24300	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
7/3/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
7/3/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE CRUDO	21100	15100	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
7/3/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	LECHE ENTERA	63400	63400	X		X			X	NA	3	5	9	9	9	9	X		
			PULPA DE GUAYABA	20200	20200	X		X			X	NA									
7/3/2024	ALMUERZO	GRANADILLA	GRANADILLA FRUTA	34000	34000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO DE GRANADILLA POR NARANJA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I2023094 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
8/3/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES	800	800	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
8/3/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	CARNE DE RES	29200	24300	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
8/3/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
8/3/2024	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	25900	21500	X		X			X	NA	3	5	9	9	9	9	X		
8/3/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA CON CASCARA	19900	16600	X			X	X		90	85	80	9	9	9	9	X		
8/3/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	LECHE ENTERA	63400	63400	X		X			X	NA	3	5	9	9	9	9	X		
8/3/2024	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	BANANO FRUTA	19400	14900	X			X		X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
			YOGURT	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I20230942 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
9/3/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	800	800	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
9/3/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGNESA	CARNE DE RES MOLIDA	29200	24300	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
9/3/2024	ALMUERZO	ESPAGUETTIS	PASTA ALIMENTICIA	15000	15000	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
9/3/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	26300	20900	X		X			X	NA	3	5	9	9	9	9	X		
9/3/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	23300	16600	X			X	X		90	85	80	9	9	9	9	X		
9/3/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	20200	20200	X		X			X	NA	3	5	9	9	9	9	X		
9/3/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA MADURA FRUTA	22300	14900	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5400	5400	X		X			X	NA									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I20230942 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
11/3/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	800	800	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
11/3/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	POLLO, PIERNA	34000	24300	X		X		X		90	89	76	9	9	9	9	X		
11/3/2024	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	36800	27500	X		X			X	NA	3	5	9	9	9	9	X		
11/3/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO CRUDO	15000	15000	X			X	X		90	85	80	9	9	9	9	X		
11/3/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COMUN CON CASCARA	19900	16600	X			X	X		90	3	5	9	9	9	9	X		
11/3/2024	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	LECHE ENTERA EN BOLSA	63400	63400	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
			PULPA DE CURUBA	20200	20200	X		X			X	NA									
11/3/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON FRUTA	22300	14900	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			LECHE CONDENSADA	2000	2000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I20230942 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
12/3/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES	800	800	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
12/3/2024	ALMUERZO	CADERA DE RES	CARDE DE RES, CADERA	29200	24300	X		X		X		90	89	76	9	9	9	9	X		
12/3/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA	19900	16600	X			X	X		90	90	85	9	9	9	9	X		
12/3/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	85	80	9	9	9	9	X		
12/3/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	32100	25200	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
12/3/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	20200	20200	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
			LECHE ENTERA DE VACA	64000	64000	X		X			X	NA									
12/3/2024	ALMUERZO	NARANJA	NARANJA FRUTA	34000	34000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO NARANJA POR GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I2023094 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA:LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
13/3/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS	9100	9100	X			X	X		90	88	83	9	9	9	9	X		
13/3/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	CARNE DE RES SOBREBARRIGA	29200	24300	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
13/3/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
13/3/2024	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	30200	25700	X		X			X	30	80	65	9	9	9	9	X		
13/3/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	19900	16600	X			X	X		90	85	80	9	9	9	9	X		
13/3/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MANGO	20200	20200	X		X			X	NA	3	5	9	9	9	9	X		
13/3/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5400	5400	X		X			X	NA	5	5	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I20230942 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA:LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
14/3/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES MAGRA	800	800	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
14/3/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	31600	24300	X		X		X		90	89	76	9	9	9	9	X		
14/3/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	88	75	9	9	9	9	X		
14/3/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SIN CASCARA	19900	16600	X			X	X		90	85	80	9	9	9	9	X		
14/3/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	21100	15100	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
14/3/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20200	20200	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
14/3/2024	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA FRUTA	24600	16400	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I20230942 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA:LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
15/3/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES MAGRA	800	800	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
15/3/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	29200	24300	X		X		X		90	89	76	9	9	9	9	X		
15/3/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	90	85	9	9	9	9	X		
15/3/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	ACELGA	23700	19800	X		X		X		90	85	80	9	9	9	9	X		
15/3/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	PLATANO MADURO	23300	16600	X			X	X		90	85	80	9	9	9	9	X		
15/3/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	20200	20200	X		X			X	NA	3	5	9	9	9	9	X		
			LECHE ENTERA	63400	63400	X		X			X	NA									
15/3/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO FRUTA	19400	14900	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I20230942 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA:LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
16/3/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	PAPA COMUN	10800	9000	X			X	X		90	88	83	9	9	9	9	X		
16/3/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	CARNE DE RES, SOBRE BARRIGA	29200	24300	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
16/3/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
16/3/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	33700	25500	X		X			X	NA	3	5	9	9	9	9	X		
16/3/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS FRUTA	16400	14900	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
16/3/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20200	20200	X		X			X	NA	3	5	9	9	9	9	X		
			LECHE ENTERA	63400	63400	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I20230942 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						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	Evalúe entre 2 y	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/3/2024	Almuerzo	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES MAGRA	800	800	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
18/3/2024	Almuerzo	SOBREBARRIGA MECHADA	CARNE DE RES	29300	24400	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
18/3/2024	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	15100	15100	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
18/3/2024	Almuerzo	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	28750	26950	X		X		X		90	4	5	9	9	9	9	X		
18/3/2024	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	20100	16700	X			X	X		60	80	75	8	8	8	8	X		
18/3/2024	Almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PULPA DE TOMATE DE ARBOL	20200	20200	X		X			X	NA	3	5	8	8	8	8	X		
			LECHE ENTERA	62700	62700	X		X			X	NA									
18/3/2024	Almuerzo	FRESAS CON CREMA	FRESAS FRUTA	16500	15000	x		x			x	NA	4	5	8	8	8	8	X		
			CREMA DE LECHE	2000	2000	X		X			X	NA									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 I20230942 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						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	Evalúe entre 2 y	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/3/2024	Almuerzo	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	800	800	X			x	X		90	88	83	9	9	9	9	X		
19/3/2024	Almuerzo	ATUN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO CON ATUN	ATUN	24400	21900	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
19/3/2024	Almuerzo	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15100	15100	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
19/3/2024	Almuerzo	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA	22100	14800	X		X		x		90	80	75	9	9	9	9	X		
19/3/2024	Almuerzo	PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA	20100	16700	X			X	X		60	80	75	8	8	8	8	X		
19/3/2024	Almuerzo	SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20200	20200	X		X			X	NA	3	5	8	8	8	8	X		
			LECHE ENTERA	62700	62700	X		X			X	NA									
19/3/2024	Almuerzo	BANANO CON HELADO	BANANO FRUTA	19400	15000	x		x			x	NA	4	5	8	8	8	8	X		
			HELADO DE CREMA	5400	5400	X		X			X	NA									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 I20230942 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						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	Evalúe entre 2 y	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/3/2024	Almuerzo	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	800	800	X			x	X		90	88	83	9	9	9	9	X		
19/3/2024	Almuerzo	ATUN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO CON ATUN	ATUN	24400	21900	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
19/3/2024	Almuerzo	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15100	15100	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
19/3/2024	Almuerzo	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA	22100	14800	X		X		x		90	80	75	9	9	9	9	X		
19/3/2024	Almuerzo	PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA	20100	16700	X			X	X		60	80	75	8	8	8	8	X		
19/3/2024	Almuerzo	SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20200	20200	X		X			X	NA	3	5	8	8	8	8	X		
			LECHE ENTERA	62700	62700	X		X			X	NA									
19/3/2024	Almuerzo	BANANO CON HELADO	BANANO FRUTA	19400	15000	x		x			x	NA	4	5	8	8	8	8	X		
			HELADO DE CREMA	5400	5400	X		X			X	NA									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 I20230942 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						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	Evalúe entre 2 y	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/3/2024	Almuerzo	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE DE RES	800	800	X			X	X		90	88	83	9	9	9	9	X		
20/3/2024	Almuerzo	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	POLLO PIERNA	34200	24400	X			X	X		90	4	5	9	9	9	9	X		
20/3/2024	Almuerzo	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	15100	15100	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
20/3/2024	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA Y CREMA DE LECHE	35100	25800	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
20/3/2024	Almuerzo	PLATANO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	23400	16700	X			X	X		60	80	75	8	8	8	8	X		
20/3/2024	Almuerzo	SORBETE DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	20200	20200	X		X			X	NA	3	5	8	8	8	8	X		
			LECHE ENTERA	62700	62700	X		X			X	NA									
20/3/2024	Almuerzo	UVAS CON YOGURT	CIRUELAS	16500	15000	X		X			X	NA	4	5	8	8	8	8	X		
			YOGURT	5400	5400	X		X			X	NA									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 I20230942 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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								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		COCCIÓN		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
													INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y	Evalúe entre 2 y	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21/3/2024	Almuerzo	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES	800	800	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
21/3/2024	Almuerzo	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	POLLO PECHUGA	15700	12100	X		X		X		90	85	80	9	9	9	9	X		
21/3/2024	Almuerzo	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO	15100	15100	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
21/3/2024	Almuerzo	VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	27200	25100	X		X		X		90	83	78	9	9	9	9	X		
21/3/2024	Almuerzo	PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	20100	16700	X			X	X		60	80	75	8	8	8	8	X		
21/3/2024	Almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20200	20200	X		X			X	NA	3	5	8	8	8	8	X		
			LECHE ENTERA	62700	62700	X		X			X	NA									
21/3/2024	Almuerzo	MANZANA CON HELADO	MANZANA FRUTA	22400	15000	X		X			X	NA	4	5	8	8	8	8	X		
			HELADO DE CREMA	5400	5400	X		X			X	NA									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 I2023394 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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		OBSERVACION
						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	
22/3/2024	Almuerzo	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES	800	800	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
22/3/2024	Almuerzo	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	POLLO PIERNA	34200	24400	X		X		X		90	91	78	9	9	9	9	X		
22/3/2024	Almuerzo	TORTILLA DE ESPINACA	TORTILLA DE ESPINACA	33900	25500	X		X		X		90	89	76	9	9	9	9	X		
22/3/2024	Almuerzo	ARROZ CON ARVEJA VERDE	ARROZ BLANCO CRUDO	15100	15100	X			X	X		90	85	78	9	9	9	9	X		
22/3/2024	Almuerzo	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COMUN	16700	16700	X			X	X		60	80	75	8	8	8	8	X		
22/3/2024	Almuerzo	SORBETE DE MANGO	LECHE DE VACA	62700	62700	X		X			X	NA	3	5	8	8	8	8	X		
			PULPA DE MANGO	20200	20200	X		X			X	NA									
22/3/2024	Almuerzo	MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON FRUTA	22400	15000	X		X			X	NA	NA	NA	8	8	8	8	X		
			LECHE CONDENSADA	2000	2000	X		X			X	NA									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 I2023394 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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		OBSERVACION
						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	
23/3/2024	Almuerzo	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOL SECO	9100	9100	X			X	X		90	88	83	9	9	9	9	X		
23/3/2024	Almuerzo	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES	29300	24400	X		X		X		90	91	78	9	9	9	9	X		
23/3/2024	Almuerzo	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15100	15100	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
23/3/2024	Almuerzo	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	21200	15200	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
23/3/2024	Almuerzo	TAJADA DE PLATANO	PLATANO MADURO	23400	16700	X			X	X		60	80	75	8	8	8	8	X		
23/3/2024	Almuerzo	JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	20200	20200	X		X			X	NA	3	5	8	8	8	8	X		
23/3/2024	Almuerzo	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA FRUTA	22400	15000	X		X			X	NA	4	5	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 I2023094 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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		OBSERVACION
						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	
26/3/2024	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	800	800	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
26/3/2024	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	29400	24500	X		X		X		90	91	78	9	9	9	9	X		
26/3/2024	Almuerzo	ESPAGUETIS	PASTA ALIMENTICIA	15100	15100	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
26/3/2024	Almuerzo	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE CHONTO	26600	24100	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
26/3/2024	Almuerzo	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA COMUN	20100	16700	X		X		X		60	80	75	8	8	8	8	X		
26/3/2024	Almuerzo	SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20300	20300	X		X			X	NA	3	5	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	62700	62700	X		X			X										
26/3/2024	Almuerzo	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA FRUTA	22500	15000	X		X			X	NA	4	5	8	8	8	8	X		
			YOGURT	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 I2023394 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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		OBSERVACION
						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	
27/3/2024	Almuerzo	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	800	800	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
27/3/2024	Almuerzo	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO LOMO	29400	24500	X		X		X		90	91	78	9	9	9	9	X		
27/3/2024	Almuerzo	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15100	15100	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
27/3/2024	Almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	29800	26000	X		X		X		90	4	5	9	9	9	9	X		
27/3/2024	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA COMUN	20100	16700	X			X	X		60	80	75	8	8	8	8	X		
27/3/2024	Almuerzo	SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA	20300	20300	X		X			X	NA	3	5	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	62700	62700	X		X			X										
27/3/2024	Almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	BANANO FRUTA	19500	15000	X		X			X	NA	4	5	8	8	8	8	X		
			CREMA DE LECHE	2000	2000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 I20230394 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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		OBSERVACION
						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	
1/2/2024	Almuerzo 10	CAZUELA DE ARVEJA SECA	ARVEJA SECA	9200	9200	X			X	X		90	88	83	9	9	9	9	X		
1/2/2024	Almuerzo 10	PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	POLLO PIERNA	34300	24500	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
1/2/2024	Almuerzo 10	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	11500	11500	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
1/2/2024	Almuerzo 10	ENSALADA PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	31300	26000	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
1/2/2024	Almuerzo 10	PALATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	23400	16700	X			X	X		60	65	70	8	8	8	8	X		
1/2/2024	Almuerzo 10	SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUNABANA	20300	20300	X		X			X	NA	2	5,5	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	62700	62700	X		X			X	NA									
1/2/2024	Almuerzo 10	NARANJA	NARANJA, FRUTA	34000	34000	X		X			X	NA	NA		8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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	
2/2/2024	ALMUERZO M 11	HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE RES MOLIDA	29400	24500	X		X		X		90	85	74	10	10	10	10	X		
2/2/2024	ALMUERZO M 11	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15100	15100	X			X	X		120	90	80	10	10	10	10	X		
2/2/2024	ALMUERZO M 11	GUACAMOLE	GUACAMOLE	26500	20600	X		X			X	N/A	3,5	4,2	10	10	10	10	X		
2/2/2024	ALMUERZO M 11	YUCA DORADA	YUCA CRUDA	21800	16700	X		X		X		90	80	72	10	10	10	10	X		
2/2/2024	ALMUERZO M 11	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE RES MAGRA	800	800	X		X		X		120	89	70	10	10	10	10	X		
2/2/2024	ALMUERZO M 11	JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	20300	20300	X		X			X	N/A	1,5	4	10	10	10	10	X		
2/2/2024	ALMUERZO M 11	FRESAS CON HELADO	FRESA FRUTA ENTERA	16500	15000	X		X			X	N/A	3	4	10	10	10	10	X		
2/2/2024	ALMUERZO M 11	FRESAS CON HELADO	HELADO	5400	5400	X		X			X	N/A	-10	-10	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 I2023094 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA:LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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 °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACION
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3/2/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	PAPA SIN CASCARA	10900	9100	X			X	X		90	88	83	9	9	9	9	X		
3/2/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES	29400	24500	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
3/2/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15100	15100	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
3/2/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA CABEZONA	31600	25400	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
3/2/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	23400	16700	X			X	X		60	65	70	8	8	8	8	X		
3/2/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20300	20300	X		X			X	NA	2	5,5	8	8	8	8	X		
3/2/2024			LECHE ENTERA	62700	62700	X		X			X	NA									
3/2/2024	ALMUERZO	MANDARINA	MANDARINA FRUTA	24400	24400	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I2023094 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA:LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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		OBSERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc							
														Evalúe	Evalúe	Evalúe	Evalúe	SI	NO	
5/2/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	CARNE DE RES MAGRA	800	800	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
5/2/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	29200	24300	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
5/2/2024	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	11500	11500	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
5/2/2024	ALMUERZO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	30810	26100	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
5/2/2024	ALMUERZO	PATACON DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	23300	16600	X			X	X		60	65	70	8	8	8	8	X		
5/2/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PULPA DE TOMATE DE ARBOL	20300	20300	X		X			X	NA	2	5,5	8	8	8	8	X		
			LECHE ENTERA	63400	63400	X		X			X	NA									
5/2/2024	ALMUERZO	PERA	PERA FRUTA	22300	20300	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I20230942 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA:LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
6/2/2024	ALMUERZO	MONDONGO	Menudo de res	3200	2700	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
6/2/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna	34000	24300	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
6/2/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
6/2/2024	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	30810	26100	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
6/2/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara.	19900	16600	X			X	X		60	65	70	8	8	8	8	X		
6/2/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE ENTERA	63400	63400	X		X			X	NA	4	5,5	8	8	8	8	X		
6/2/2024			PULPA DE MORA	20200	20200	X		X			X	NA									
6/2/2024	ALMUERZO	MANZANA TAJADA CON HELADO	HELADO DE CREMA	5400	5400		X		X		X	NA	-8	-9	9	9	9	9	X		
			MANZANA FRUTA	22300	14900	X		X			X	NA									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I2023094 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA:LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
7/2/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJA	9100	9100	X			X	X		90	88	83	9	9	9	9	X		
7/2/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA	CARNE DE RES	29200	24300	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
7/2/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
7/2/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	37000	27700	X		X			X	NA	3	5	9	9	9	9	X		
7/2/2024	ALMUERZO	PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA COMUN	19900	16600	X			X	X		60	65	70	8	8	8	8	X		
7/2/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	21000	21000	X		X			X	NA	2	5,5	8	8	8	8	X		
7/2/2024	ALMUERZO	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	MELON FRUTA	223300	14900	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5400	5400	X		X			X	NA									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I2023094 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA:LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
8/2/2024	ALMUERZO	AJIACO	POLLO PECHUGA	1100	800	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
8/2/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA	POLLO PECHUGA	31600	24300	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
8/2/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
8/2/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE CRUDO	21100	15100	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
8/2/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	LECHE ENTERA	63400	63400	X		X			X	NA	3	5	9	9	9	9	X		
			PULPA DE GUAYABA	20200	20200	X		X			X	NA									
8/2/2024	ALMUERZO	GRANADILLA	GRANADILLA FRUTA	34000	34000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO DE GRANADILLA POR NARANJA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I2023094 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA:LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
9/2/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES	800	800	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
9/2/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	CARNE DE RES	29200	24300	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
9/2/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
9/2/2024	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	25900	21500	X		X			X	NA	3	5	9	9	9	9	X		
9/2/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA CON CASCARA	19900	16600	X			X	X		90	85	80	9	9	9	9	X		
9/2/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	LECHE ENTERA	63400	63400	X		X			X	NA	3	5	9	9	9	9	X		
9/2/2024	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	BANANO FRUTA	19400	14900	X			X		X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
			YOGURT	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I20230942 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
10/2/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	800	800	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
10/2/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGNESA	CARNE DE RES MOLIDA	29200	24300	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
10/2/2024	ALMUERZO	ESPAGUETTIS	PASTA ALIMENTICIA	15000	15000	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
10/2/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	26300	20900	X		X			X	NA	3	5	9	9	9	9	X		
10/2/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	23300	16600	X			X	X		90	85	80	9	9	9	9	X		
10/2/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	20200	20200	X		X			X	NA	3	5	9	9	9	9	X		
10/2/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA MADURA FRUTA	22300	14900	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5400	5400	X		X			X	NA									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I20230942 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
12/2/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	800	800	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
12/2/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	POLLO, PIERNA	34000	24300	X		X		X		90	89	76	9	9	9	9	X		
12/2/2024	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	36800	27500	X		X			X	NA	3	5	9	9	9	9	X		
12/2/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO CRUDO	15000	15000	X			X	X		90	85	80	9	9	9	9	X		
12/2/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COMUN CON CASCARA	19900	16600	X			X	X		90	3	5	9	9	9	9	X		
12/2/2024	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	LECHE ENTERA EN BOLSA	63400	63400	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
			PULPA DE CURUBA	20200	20200	X		X			X	NA									
12/2/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON FRUTA	22300	14900	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			LECHE CONDENSADA	2000	2000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I20230942 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
13/2/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES	800	800	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
13/2/2024	ALMUERZO	CADERA DE RES	CARDE DE RES, CADERA	29200	24300	X		X		X		90	89	76	9	9	9	9	X		
13/2/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA	19900	16600	X			X	X		90	90	85	9	9	9	9	X		
13/2/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	85	80	9	9	9	9	X		
13/2/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	32100	25200	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
13/2/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	20200	20200	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
			LECHE ENTERA DE VACA	64000	64000	X		X			X	NA									
13/2/2024	ALMUERZO	NARANJA	NARANJA FRUTA	34000	34000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO NARANJA POR GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I2023094 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
14/2/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS	9100	9100	X			X	X		90	88	83	9	9	9	9	X		
14/2/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	CARNE DE RES SOBREBARRIGA	29200	24300	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
14/2/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
14/2/2024	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	30200	25700	X		X			X	30	80	65	9	9	9	9	X		
14/2/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	19900	16600	X			X	X		90	85	80	9	9	9	9	X		
14/2/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MANGO	20200	20200	X		X			X	NA	3	5	9	9	9	9	X		
14/2/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5400	5400	X		X			X	NA	5	5	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I20230942 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
15/2/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES MAGRA	800	800	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
15/2/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	31600	24300	X		X		X		90	89	76	9	9	9	9	X		
15/2/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	88	75	9	9	9	9	X		
15/2/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SIN CASCARA	19900	16600	X			X	X		90	85	80	9	9	9	9	X		
15/2/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	21100	15100	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
15/2/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20200	20200	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
15/2/2024	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA FRUTA	24600	16400	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I20230942 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
16/2/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES MAGRA	800	800	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
16/2/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	29200	24300	X		X		X		90	89	76	9	9	9	9	X		
16/2/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	90	85	9	9	9	9	X		
16/2/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	ACELGA	23700	19800	X		X		X		90	85	80	9	9	9	9	X		
16/2/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	PLATANO MADURO	23300	16600	X			X	X		90	85	80	9	9	9	9	X		
16/2/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	20200	20200	X		X			X	NA	3	5	9	9	9	9	X		
			LECHE ENTERA	63400	63400	X		X			X	NA									
16/2/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO FRUTA	19400	14900	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I20230942 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL							
17/2/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	PAPA	10800	9000	X			X	X		90	88	83	9	9	9	9	X		
17/2/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	CARNE DE RES, SOBRE BARRIGA	29200	24300	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
17/2/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
17/2/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	33700	25500	X		X			X	NA	3	5	9	9	9	9	X		
17/2/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS FRUTA	16400	14900	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
17/2/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20200	20200	X		X			X	NA	3	5	9	9	9	9	X		
			LECHE ENTERA	63400	63400	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____93125331 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 I2023094 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						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	Evalúe entre 2 y	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/2/2024	Almuerzo	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES MAGRA	800	800	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
19/2/2024	Almuerzo	SOBREBARRIGA MECHADA	CARNE DE RES	29300	24400	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
19/2/2024	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	15100	15100	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
19/2/2024	Almuerzo	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	28750	26950	X		X		X		90	4	5	9	9	9	9	X		
19/2/2024	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	20100	16700	X			X	X		60	80	75	8	8	8	8	X		
19/2/2024	Almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PULPA DE TOMATE DE ARBOL	20200	20200	X		X			X	NA	3	5	8	8	8	8	X		
			LECHE ENTERA	62700	62700	X		X			X	NA									
19/2/2024	Almuerzo	FRESAS CON CREMA	FRESAS FRUTA	16500	15000	x		x			x	NA	4	5	8	8	8	8	X		
			CREMA DE LECHE	2000	2000	X		X			X	NA									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 I20230942 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						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	Evalúe entre 2 y	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/2/2024	Almuerzo	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	800	800	X			x	X		90	88	83	9	9	9	9	X		
20/2/2024	Almuerzo	ATUN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO CON ATUN	ATUN	24400	21900	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
20/2/2024	Almuerzo	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15100	15100	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
20/2/2024	Almuerzo	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA	22100	14800	X		X		x		90	80	75	9	9	9	9	X		
20/2/2024	Almuerzo	PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA	20100	16700	X			X	X		60	80	75	8	8	8	8	X		
20/2/2024	Almuerzo	SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20200	20200	X		X			X	NA	3	5	8	8	8	8	X		
			LECHE ENTERA	62700	62700	X		X			X	NA									
20/2/2024	Almuerzo	BANANO CON HELADO	BANANO FRUTA	19400	15000	x		x			x	NA	4	5	8	8	8	8	X		
			HELADO DE CREMA	5400	5400	X		X			X	NA									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 I2023094 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						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	Evalúe entre 2 y	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21/2/2024	Almuerzo	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE DE RES	800	800	X			X	X		90	88	83	9	9	9	9	X		
21/2/2024	Almuerzo	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	POLLO PIERNA	34200	24400	X			X	X		90	4	5	9	9	9	9	X		
21/2/2024	Almuerzo	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	15100	15100	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
21/2/2024	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA Y CREMA DE LECHE	35100	25800	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
21/2/2024	Almuerzo	PLATANO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	23400	16700	X			X	X		60	80	75	8	8	8	8	X		
21/2/2024	Almuerzo	SORBETE DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	20200	20200	X		X			X	NA	3	5	8	8	8	8	X		
			LECHE ENTERA	62700	62700	X		X			X	NA									
21/2/2024	Almuerzo	CIRUELAS CON YOGURT	CIRUELAS	16500	15000	X		X			X	NA	4	5	8	8	8	8	X		
			YOGURT	5400	5400	X		X			X	NA									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 I20230942 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						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	Evalúe entre 2 y	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/2/2024	Almuerzo	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES	800	800	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
22/2/2024	Almuerzo	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	POLLO PECHUGA	15700	12100	X		X		X		90	85	80	9	9	9	9	X		
22/2/2024	Almuerzo	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO	15100	15100	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
22/2/2024	Almuerzo	VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	27200	25100	X		X		X		90	83	78	9	9	9	9	X		
22/2/2024	Almuerzo	PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	20100	16700	X			X	X		60	80	75	8	8	8	8	X		
22/2/2024	Almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20200	20200	X		X			X	NA	3	5	8	8	8	8	X		
			LECHE ENTERA	62700	62700	X		X			X	NA									
22/2/2024	Almuerzo	MANZANA CON HELADO	MANZANA FRUTA	22400	15000	X		X			X	NA	4	5	8	8	8	8	X		
			HELADO DE CREMA	5400	5400	X		X			X	NA									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 I2023394 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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		OBSERVACION
						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	
23/2/2024	Almuerzo	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES	800	800	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
23/2/2024	Almuerzo	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	POLLO PIERNA	34200	24400	X		X		X		90	91	78	9	9	9	9	X		
23/2/2024	Almuerzo	TORTILLA DE ESPINACA	TORTILLA DE ESPINACA	33900	25500	X		X		X		90	89	76	9	9	9	9	X		
23/2/2024	Almuerzo	ARROZ CON ARVEJA VERDE	ARROZ BLANCO CRUDO	15100	15100	X			X	X		90	85	78	9	9	9	9	X		
23/2/2024	Almuerzo	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COMUN	16700	16700	X			X	X		60	80	75	8	8	8	8	X		
23/2/2024	Almuerzo	SORBETE DE MANGO	LECHE DE VACA	62700	62700	X		X			X	NA	3	5	8	8	8	8	X		
			PULPA DE MANGO	20200	20200	X		X			X	NA									
23/2/2024	Almuerzo	MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON FRUTA	22400	15000	X		X			X	NA	NA	NA	8	8	8	8	X		
			LECHE CONDENSADA	2000	2000	X		X			X	NA									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 I20230942 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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		OBSERVACION
						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	
24/2/2024	Almuerzo	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOL SECO	9100	9100	X			X	X		90	88	83	9	9	9	9	X		
24/2/2024	Almuerzo	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES	29300	24400	X		X		X		90	91	78	9	9	9	9	X		
24/2/2024	Almuerzo	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15100	15100	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
24/2/2024	Almuerzo	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	21200	15200	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
24/2/2024	Almuerzo	TAJADA DE PLATANO	PLATANO MADURO	23400	16700	X			X	X		60	80	75	8	8	8	8	X		
24/2/2024	Almuerzo	JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	20200	20200	X		X			X	NA	3	5	8	8	8	8	X		
24/2/2024	Almuerzo	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA FRUTA	22400	15000	X		X			X	NA	4	5	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 I2023394 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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						OBSERVACION
						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	
26/2/2024	Almuerzo	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES	800	800	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
26/2/2024	Almuerzo	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	POLLO PECHUGA	31800	24500	X		X		X		90	91	78	9	9	9	9	X		
26/2/2024	Almuerzo	ARROZ ATOMATADO	ARROZ BLANCO	15100	15100	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
26/2/2024	Almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	34900	27900	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
26/2/2024	Almuerzo	TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	23400	16700	X		X		X		60	80	75	8	8	8	8	X		
26/2/2024	Almuerzo	JUGO DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	20300	20300	X		X			X	NA	3	5	8	8	8	8	X		
26/2/2024	Almuerzo	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	FRESAS FRUTA	16500	15000	X		X			X	NA	4	5	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 I2023094 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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		OBSERVACION
						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	
27/2/2024	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	800	800	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
27/2/2024	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	29400	24500	X		X		X		90	91	78	9	9	9	9	X		
27/2/2024	Almuerzo	ESPAGUETIS	PASTA ALIMENTICIA	15100	15100	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
27/2/2024	Almuerzo	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE CHONTO	26600	24100	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
27/2/2024	Almuerzo	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA COMUN	20100	16700	X		X		X		60	80	75	8	8	8	8	X		
27/2/2024	Almuerzo	SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20300	20300	X		X			X	NA	3	5	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	62700	62700	X		X			X										
27/2/2024	Almuerzo	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA FRUTA	22500	15000	X		X			X	NA	4	5	8	8	8	8	X		
			YOGURT	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 I2023094 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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		OBSERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28/2/2024	Almuerzo	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	800	800	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
28/2/2024	Almuerzo	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO LOMO	29400	24500	X		X		X		90	91	78	9	9	9	9	X		
28/2/2024	Almuerzo	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15100	15100	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
28/2/2024	Almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	29800	26000	X		X		X		90	4	5	9	9	9	9	X		
28/2/2024	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA COMUN	20100	16700	X			X	X		60	80	75	8	8	8	8	X		
28/2/2024	Almuerzo	SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA	20300	20300	X		X			X	NA	3	5	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	62700	62700	X		X			X										
28/2/2024	Almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	BANANO FRUTA	19500	15000	X		X			X	NA	4	5	8	8	8	8	X		
			CREMA DE LECHE	2000	2000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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 I2023094 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES_____ 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 °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACION
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/2/2024	Almuerzo 10	CAZUELA DE ARVEJA SECA	ARVEJA SECA	9200	9200	X			X	X		90	88	83	9	9	9	9	X		
29/2/2024	Almuerzo 10	PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	POLLO PIERNA	34300	24500	X		X		X		90	79	85	9	9	9	9	X		
29/2/2024	Almuerzo 10	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	11500	11500	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
29/2/2024	Almuerzo 10	ENSALADA PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	31300	26000	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
29/2/2024	Almuerzo 10	PALATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	23400	16700	X			X	X		60	65	70	8	8	8	8	X		
29/2/2024	Almuerzo 10	SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUNABANA	20300	20300	X		X			X	NA	2	5,5	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	62700	62700	X		X			X	NA									
29/2/2024	Almuerzo 10	NARANJA	NARANJA, FRUTA	34000	34000	X		X			X	NA	NA		8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _93125331 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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	
02/01/20224	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	700	700	X			X	X		120	86	77	8	8	8	8	X		
02/01/20224	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res molida	24400	20300	X			X	X		60	82	77	9	9	9	9	X		
02/01/20224	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	12600	12600		X		X	X		30	88	74	8	8	8	8	X		
02/01/20224	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	22000	2000	X		X			X	NA	6	3	8	8	8	8	X		
02/01/20224	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa común, sin cáscara.	16600	13800	X			X	X		90	82	65	9	9	9	9	X		
02/01/20224	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora, pulpa	17000	17000	X		X			X	NA	3	4	8	8	8	8	X		
			Leche de vaca, Bolsa	53400	53	X		X			X										
02/01/20224	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	papaya, madura	18700	12500	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
			Yogurt entero, con dulce	4600	4600	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ene	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	700	700	X		X		X		120	87	73	8	8	8	8	X		
3-ene	Almuerzo	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo, lomo	24400	20300	X		X		X		90	88	74	8	8	8	8	X		
3-ene	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	12600	12600	X		X		X		90	87	82	9	9	9	9	X		
3-ene	Almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	Ensala de remolacha, zanahoria y mayonesa	23400	21500	X		X		X		120	6	4	8	8	8	8	X		
3-ene	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara.	16700	13800	X		X		X		120	81	82	8	8	9	8	X		
3-ene	Almuerzo	SORBETE DE FRESA	Fresa, maduro, pulpa	17000	17000	X		X			X	NA	2	3	9	9	9	9	X		
			Leche entera	53400	53400	X		X			X										
3-ene	Almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano comun maduro, pulpa	16200	12500	X		X			X	NA	4	4	8	8	8	8	X		
			Crema de leche	1700	1700	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ene	Almuerzo	CAZUELA DE ARVEJA SECA	CAZUELA DE ARVEJA SECA	7700	7700	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
4-ene	Almuerzo	PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	Pollo pierna	30500	20300	X			X	X		90	79	85	9	9	9	9	X		
4-ene	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	9700	9700	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
4-ene	Almuerzo	ENSALADA PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Ensala de pepino, tomate y cilantro-	24000	21500	X		X			X	NA	1	1,5	9	9	9	9	X		
4-ene	Almuerzo	PALATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Platano Harton maduro crudo.	19300	13800	X			X	X		60	65	70	8	8	8	8	X		
4-ene	Almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	Guanabana, madura, pulpa	17000	17000	X		X			X	NA	2	5,5	8	8	8	8	X		
4-ene			Leche entera	53400	53400	X		X			X										
4-ene	Almuerzo	NARANJA	NARANJA, Fruta madura	28400	28400	X		X			X	NA	NA		8	8	8	8	X		INTERCAMBIO NARANJA POR GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ene	Almuerzo	SOPA DE CEBADA	Carne de res, magra	700	700	X		X		X		120	81	81	8	8	8	8	X		
5-ene	Almuerzo	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	Carne de res, molida	24400	20300	X		X		X		60	72	77	9	9	9	9	X		
5-ene	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	12600	12600	X		X		X		90	82	82	8	8	8	8	X		
5-ene	Almuerzo	GUACAMOLE	GUACAMOLE	22800	16300	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
5-ene	Almuerzo	YUCA DORADA	Yuca, comun	21600	16600	X		X		X		60	67	80	9	9	9	9	X		
5-ene	Almuerzo	JUGO DE FEIJOA	Feijoa, pulpa	17000	17000	X		X			X	NA	5	4	8	8	8	8	X		
5-ene	Almuerzo	FRESAS CON HELADO	Fresas madura, fruto entero	14400	12500	X		X			X	NA	-15	-15	9	9	9	9	X		
			HELADO DE CREMA	4600	4600	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ene	Almuerzo	SANCOCHO	papa sin cáscara	8900	7400	x			X	x		120	78	72	9	9	9	9	X		
6-ene	Almuerzo	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra cruda	24400	20300	x			X	x		120	85	79	9	9	9	9	X		
6-ene	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	12600	12600	x			X	x		90	78	82	9	9	9	9	X		
6-ene	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA CABEZONA	24700	21000	x		X			x	NA	3	6	8	8	8	8	X		
6-ene	Almuerzo	TAJADA DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro.	19300	13800	x			X	X		60	75	82	9	9	9	9	X		
6-ene	Almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, pulpa	17000	17000	x		x			x	NA	4	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	53400	53400	x		X			x										
6-ene	Almuerzo	MANDARINA	MANDARINA	20500	17100	x		x			x	NA	N.A.	N.A.	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: [illegible] Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ene	Almuerzo	MONDONGO	Menudo de res	2.700	2.300	X		X		X		120	92	87	8	8	8	8	X		
9-ene	Almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna	30.500	20.300	X		X		X		90	91	84	7	8	7	7	X		
9-ene	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	12.600	12.600	X		X		X		90	93	90	8	8	8	8	X		
9-ene	Almuerzo	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	24.000	21.500	X		X			X	NA	4	4	8	8	8	8	X		
9-ene	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara.	16.600	13.800	X		X		X		60	78	72	8	8	8	8	X		
9-ene	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Leche	53.400	53.400	X		X			X	NA	4	5	8	8	8	8	X		
9-ene	Almuerzo	Manzana tajada con helado	Manzana común cruda	18700	12.500	X		X			X	NA	-14	-9	9	9	9	9	X		
			Helado de crema	4.600	4.600		X		X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ene	Almuerzo	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	7700	7700	x			x	x		90	79	84	8	8	8	8	X		
10-ene	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA	Carne de res, gorda	24400	20300	x		X		x		120	90	74	9	9	9	9	X		
10-ene	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	12600	12600	x			x	x		90	84	76	8	8	8	8	X		
10-ene	Almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Espinaca, manzana, fresa, miel	30900	23100	x		x			x	NA	6	5	8	8	8	8	X		
10-ene	Almuerzo	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa con cáscara	16600	13800	x			x	x		60	88	69	8	8	8	8	X		
10-ene	Almuerzo	JUGO DE LULO	Pulpa de lulo	17000	17000	x		x			x	NA	4	4	8	8	8	8	X		
10-ene	Almuerzo	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	Melon fruta	17500	12500	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	4600	4600	x		x			x										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ene	Almuerzo	AJIACO	Pollo, pechuga	900	700	x			x	x		120	83	84	8	8	8	8	X		
11-ene	Almuerzo	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA	Pollo, pechuga	30500	20300	x		x		x		60	84	89	9	9	9	9	X		
11-ene	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	12600	12600	x			x	x		90	91	76	8	8	8	8	X		
11-ene	Almuerzo	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate crudo	17800	12700	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
11-ene	Almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	Leche	53400	53400	x		x			x	NA	1	3	8	8	8	8	X		
11-ene	Almuerzo	NARANJA	Naranja	28500	28500	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO NARANJA POR GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ene	Almuerzo	SOPA DE PATACON	Carne de res magra	700	700	x			x	x		120	83	84	8	8	8	8	X		
12-ene	Almuerzo	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	24400	20300	x			x	x		120	84	89	9	9	9	9	X		
12-ene	Almuerzo	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	12600	12600	x			x	x		90	91	76	8	8	8	8	X		
12-ene	Almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	25900	21500	x		x			x	NA	3	3	9	9	9	9	X		
12-ene	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara	16600	13800	X			X	X		60	77	68	8	7	7	7	X		
12-ene	Almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Leche	53400	53400	x		x			x	NA	1	3	8	8	8	8	X		
12-ene	Almuerzo	BANANO CON YOGURT	Banano común, crudo	16200	12500	x		x			x	NA	3	4	9	9	9	9	X		
			Yogurt, bebible, entero	4600	4600	X		X													

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ene	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	Res, cadera magra	700	700	x		x		x		120	83	84	8	8	8	8	X		
13-ene	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGNESA	Res, carne molida	24400	20300	x		x		x		60	84	89	9	9	9	9	X		
13-ene	Almuerzo	ESPAGUETTIS	Pasta alimenticia	12600	12600	x			x	x		60	91	76	8	8	8	8	X		
13-ene	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	26300	20900	x		x			x	NA	3	3	9	9	9	9	X		
13-ene	Almuerzo	PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	19300	13800	X		x		X		60	77	68	8	7	7	7	X		
13-ene	Almuerzo	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de Maracuyá	17000	17000	x		x			x	NA	1	3	8	8	8	8	X		
13-ene	Almuerzo	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, madura, cruda	17500	12500	x		x			x	NA	4	3	9	9	9	9	X		
			Queso fresco, tipo doble crema	4600	4600	X		X			X	NA	4	3	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	
15-ene	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		120	88	77	9	9	8	8	X		
15-ene	Almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna	36500	24300	X		X		X		90	72	76	8	9	9	8	X		
15-ene	Almuerzo	ENSALADA HAWAIANA	Ensalada hawaina	36800	27500	X		X			X	NA	5	3	10	10	10	9	X		
15-ene	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	89	87	10	10	10	10	X		
15-ene	Almuerzo	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara.	19900	16600	X		X		X		90	79	69	9	9	9	9	X		
15-ene	Almuerzo	SORBETE DE CURUBA	Leche entera, bolsa	64000	64000	X		X			X	NA	4	3	10	10	9	9	X		
			Curuba, maduro, pulpa	21000	21000	X		X			X										
15-ene	Almuerzo	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche condensada	2000	2000	X		X			X	NA	3	3	10	10	10	10	X		
			Melón, maduro, pulpa	21000	14900	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ene	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Res, cadera magra, cruda	800	800	X		X		X		120	90	79	9	9	9	9	X		
16-ene	ALMUERZO	CADERA DE RES	CADERA DE RES	29200	24300	X		X		X		120	86	75	9	9	9	9	X		
16-ene	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa, sin cáscara	19900	16600	X		X		X		90	81	69	9	9	9	9	X		
16-ene	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	86	80	8	8	8	8	X		
16-ene	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	32100	25200	X		X			X	NA	4	6	8	8	8	8	X		
16-ene	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche	64000	64000	X		X			X	NA	4	4	8	8	8	8	X		
16-ene	ALMUERZO	NARANJA	NARANJA	34000	34000	X		X			X	NA	NA	NA	8	9	9	9	X		INTERCAMBIO NARANJA POR GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ene	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Res, cadera magra, cruda	800	800	X		X		X		120	90	79	9	9	9	9	X		
16-ene	ALMUERZO	CADERA DE RES ASADA	CADERA DE RES	29200	24300	X		X		X		120	86	75	9	9	9	9	X		
16-ene	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa, sin cáscara	19900	16600	X		X		X		90	81	69	9	9	9	9	X		
16-ene	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	86	80	8	8	8	8	X		
16-ene	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	32100	25200	X		X			X	NA	4	6	8	8	8	8	X		
16-ene	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche	64000	64000	X		X			X	NA	4	4	8	8	8	8	X		
16-ene	ALMUERZO	NARANJA	NARANJA	34000	34000	X		X			X	NA	NA	NA	8	9	9	9	X		INTERCAMBIO NARANJA POR GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ene	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Res, cadera magra	800	800	X		X		X		120	89	79	9	9	9	9	X		
18-ene	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga	36500	24300	X		X		X		90	91	78	9	9	9	9	X		
18-ene	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	91	73	9	9	9	9	X		
18-ene	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa sin cascara	19900	16600	X		X		X		60	84	75	8	8	8	8	X		
18-ene	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	21100	15100	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
18-ene	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Guayaba pulpa	21000	21000	X		X			X	NA	3	4	8	8	8	8	X		
18-ene	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana	24600	16400	X		X			X	NA	2	3	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5400	5400	X		X			X	NA									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ene	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		120	89	89	8	8	8	8	X		
19-ene	ALMUERZO	CARNE DE CERDO SALSA DE PIÑA	Carne de cerdo, lomo	29200	24300	X		X		X		60	87	76	9	9	9	9	X		
19-ene	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	89	81	8	8	8	8	X		
19-ene	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Acelga hojas crudas	23700	19800	X		X		X		60	89	72	8	8	8	8	X		
19-ene	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	23300	16600	X		X		X		60	72	76	9	9	9	9	X		
19-ene	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Leche entera, bolsa.	63400	63400	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
			Feijoa pulpa	21000	21000	X		X			X										
19-ene	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano fruta	19400	14900	X		X			X	NA	3	2	10	10	10	10	X		
			Queso doble crema	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ene	ALMUERZO	SANCOCHO	Papa	10800	9000	X		X		X		120	89	82	9	9	9	9	X		
20-ene	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	29200	24300	X		X		X		120	91	76	8	8	8	8	X		
20-ene	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	91	79	9	9	9	9	X		
20-ene	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Ensalada de zanahoria, manzana y crema de leche	33700	25500	X		X			X	NA	3	5	8	8	8	8	X		
20-ene	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	HELADO DE CREMA	5400	5400	X		X			X	NA	-16	-15	9	9	9	9	X		
20-ene	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora	21000	21000	X		X			X	NA	4	3	10	10	10	10	X		
			Leche de vaca, entera, líquida	64000	64000	X		X			X		4	3							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ene	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		120	77	76	8	8	8	8	X		
22-ene	ALMUERZO	CARNE DE RES DESMECHADA	Carne de res, gorda	29200	24300	X		X		X		120	89	77	9	9	9	9	X		
22-ene	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	86	72	8	8	8	9	X		
22-ene	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Verduras cocidas con mayonesa fria	28600	26800	X		X		X		60	7	4	8	8	8	8	X		
22-ene	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla con cascara cruda	19900	16600	X		X		X		60	69	71	9	9	9	9	X		
22-ene	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol pulpa	21000	21000	X		X			X	N.A.	5	5	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	64000	64000	X		X			X										
22-ene	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	Fresa, fruto entero	16400	14900	X		X			X	N.A.	4	4	9	10	10	9	X		
			Crema de leche	2000	2000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ene	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		120	77	76	8	8	8	8	X		
22-ene	ALMUERZO	CARNE DE RES DESMECHADA	Carne de res, gorda	29200	24300	X		X		X		120	89	77	9	9	9	9	X		
22-ene	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	86	72	8	8	8	9	X		
22-ene	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Verduras cocidas con mayonesa fria	28600	26800	X		X		X		60	4	5	8	8	8	8	X		
22-ene	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla con cascara cruda	19900	16600	X		X		X		60	69	71	9	9	9	9	X		
22-ene	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol pulpa	21000	21000	X		X			X	N.A.	5	5	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	64000	64000	X		X			X										
22-ene	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	Fresa, fruto entero	16400	14900	X		X			X	N.A.	4	4	9	10	10	9	X		
			Crema de leche	2000	2000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ene	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		120	72	74	9	9	9	8	X		
23-ene	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO CON ATUN	Atún, enlatado con agua	24300	21900	X		X			X	N.A.	5	5	8	8	8	8	X		
23-ene	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	78	79	9	9	9	9	X		
23-ene	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil.	38000	30000	X		X		X		90	79	77	9	9	9	9	X		
23-ene	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	papa sin cascara	19900	16600	X			X	X		90	82	69	8	8	8	8	X		
23-ene	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche	62700	62700	X		X			X	N.A.	1	4	8	8	8	8	X		
23-ene	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, maduro	19400	14900	X		X			X	N.A.	-15	-12	9	9	9	9	X		
			Helado de crema	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	
25-ene	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		120	79	75	9	9	9	9	X		
25-ene	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	18100	12000	X			X	X		90	80	78	9	9	8	9	X		
25-ene	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	88	82	9	9	9	8	X		
25-ene	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Verdura campesina	27100	25100	X			X	X		60	77	69	8	9	8	8	X		
25-ene	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla , con cáscara	19900	16600	X			X	X		60	72	72	9	9	9	9	X		
25-ene	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, bolsa	62700	62700	X		X			X	NA	2	6	8	8	8	8	X		
			Pulpa de Guayaba	21000	21000	X		X			X										
25-ene	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana, fruta	22300	14900	X		X			X	NA	-11	-11	10	10	10	10	X		
			Helado de crema	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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**	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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ene	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		120	89	79	8	8	8	8	X		
26-ene	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pierna	36500	24300	X			X	X		90	88	81	9	9	9	9	X		
26-ene	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Tortilla de Espinaca	NA	NA	X			X	X		60	79	78	9	9	9	9	X		
26-ene	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	88	84	9	9	9	9	X		
26-ene	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	16600	16600	X			X	X		90	89	78	8	8	8	8	X		
26-ene	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, bolsa	64000	64000	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
			Mango, maduro, pulpa	21000	21000	X		X			X										
26-ene	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melon, maduro, pulpa	23000	14900	X		X			X	NA	3	5	8	8	8	8	X		
			Leche condensada azucarada	2000	2000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ene	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol seco	9100	9100	X			X	X		90	89	81	9	9	9	7	X		
27-ene	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Carne de res, magra	26700	24300	X			X	X		90	87	77	9	9	9	8	X		
27-ene	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	88	72	8	8	8	8	X		
27-ene	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro.	21100	15100	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	9	9	8	X		
27-ene	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, maduro, crudo	23300	16600	X			X	X		30	79	71	9	9	9	9	X		
27-ene	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	21000	21000	X		X			X	NA	3	2	8	8	7	8	X		
27-ene	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, maduro, pulpa	20800	14900	X		X			X	NA	4	3	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ene	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		120	90	80	9	9	9	7	X		
29-ene	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Carne de pollo, pechuga	36500	24300	X		X		X		90	89	81	9	9	9	8	X		
29-ene	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	83	72	8	8	8	8	X		
29-ene	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	Ensalada de espinaca, manzana y miel	34700	24700	X		X			X	NA	5	4	9	9	9	8	X		
29-ene	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro.	23300	16600	X		X		X		30	71	86	8	8	9	8	X		
29-ene	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de Maracuyá, cruda	21000	21000	X		X			X	NA	-1	3	8	8	7	8	X		
29-ene	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa, maduro, fruto	16400	14900	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
29-ene			Queso doble crema	5400	5400	X		X			X	NA									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ene	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		120	86	77	8	8	8	8	X		
30-ene	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res molida	29200	24300	X			X	X		60	82	77	9	9	9	9	X		
30-ene	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	15000	15000		X		X	X		30	88	74	8	8	8	8	X		
30-ene	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	26400	24000	X		X			X	NA	6	3	8	8	8	8	X		
30-ene	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa común, sin cáscara.	19900	16600	X			X	X		90	82	65	9	9	9	9	X		
30-ene	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora, pulpa	20200	20200	X		X			X	NA	3	4	8	8	8	8	X		
			Leche de vaca, Bolsa	62700	62700	X		X			X										
30-ene	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	papaya, madura	20800	14900	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
			Yogurt entero, con dulce	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ene	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		120	87	73	8	8	8	8	X		
31-ene	Almuerzo	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo, lomo	26700	24300	X		X		X		90	88	74	8	8	8	8	X		
31-ene	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X		X		X		90	87	82	9	9	9	9	X		
31-ene	Almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	Ensala de remolacha, zanahoria y mayonesa	29600	25800	X		X		X		120	6	4	8	8	8	8	X		
31-ene	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara.	19900	16600	X		X		X		120	81	82	8	8	9	8	X		
31-ene	Almuerzo	SORBETE DE FRESA	Fresa, maduro, pulpa	20200	20200	X		X			X	NA	2	3	9	9	9	9	X		
			Leche entera	62700	62700	X		X			X										
31-ene	Almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano comun maduro, pulpa	19400	14900	X		X			X	NA	4	4	8	8	8	8	X		
			Crema de leche	2000	2000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-dic	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		120	89	79	8	8	8	8	X		
1-dic	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pierna	36500	24300	X			X	X		90	88	81	9	9	9	9	X		
1-dic	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Tortilla de Espinaca	NA	NA	X			X	X		60	79	78	9	9	9	9	X		
1-dic	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	88	84	9	9	9	9	X		
1-dic	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	16600	16600	X			X	X		90	89	78	8	8	8	8	X		
1-dic	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, bolsa	64000	64000	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
			Mango, maduro, pulpa	21000	21000	X		X			X										
1-dic	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melon, maduro, pulpa	20800	14900	X		X			X	NA	3	5	8	8	8	8	X		
			Leche condensada azucarada	2000	2000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-dic	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol seco	9100	9100	X			X	X		90	89	81	9	9	9	7	X		
2-dic	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Carne de res, magra	26700	24300	X			X	X		90	87	77	9	9	9	8	X		
2-dic	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	88	72	8	8	8	8	X		
2-dic	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro.	21100	15100	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	9	9	8	X		
2-dic	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, maduro, crudo	23300	16600	X			X	X		30	79	71	9	9	9	9	X		
2-dic	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	21000	21000	X		X			X	NA	3	2	8	8	7	8	X		
2-dic	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, maduro, pulpa	23000	14900	X		X			X	NA	4	3	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-dic	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		120	90	80	9	9	9	7	X		
4-dic	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Carne de pollo, pechuga	36500	24300	X		X		X		90	89	81	9	9	9	8	X		
4-dic	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	83	72	8	8	8	8	X		
4-dic	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	Ensalada de espinaca, manzana y miel	34700	24700	X		X			X	NA	5	4	9	9	9	8	X		
4-dic	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro.	23300	16600	X		X		X		30	71	86	8	8	9	8	X		
4-dic	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de Maracuyá, cruda	21000	21000	X		X			X	NA	-1	3	8	8	7	8	X		
4-dic	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa, maduro, fruto	16400	14900	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
4-dic			Queso doble crema	5200	5200	X		X			X	NA									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-dic	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		120	86	77	8	8	8	8	X		
5-dic	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res molida	29200	24300	X			X	X		60	82	77	9	9	9	9	X		
5-dic	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	15000	15000		X		X	X		30	88	74	8	8	8	8	X		
5-dic	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	26400	24000	X		X			X	NA	6	3	8	8	8	8	X		
5-dic	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa común, sin cáscara.	19900	16600	X			X	X		90	82	65	9	9	9	9	X		
5-dic	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora, pulpa	21000	21000	X		X			X	NA	3	4	8	8	8	8	X		
			Leche de vaca, Bolsa	64000	64000	X		X			X										
5-dic	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	papaya, madura	20800	14900	X		X			X	NA	4	7	9	9	9	9	X		
			Yogurt entero, con dulce	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-dic	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		120	87	73	8	8	8	8	X		
6-dic	Almuerzo	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo, lomo	26700	24300	X		X		X		90	88	74	8	8	8	8	X		
6-dic	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X		X		X		90	87	82	9	9	9	9	X		
6-dic	Almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	Ensala de remolacha, zanahoria y mayonesa	26900	25800	X		X		X		120	6	4	8	8	8	8	X		
6-dic	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara.	19900	16600	X		X		X		120	81	82	8	8	9	8	X		
6-dic	Almuerzo	SORBETE DE FRESA	Fresa, maduro, pulpa	21000	21000	X		X			X	NA	2	3	9	9	9	9	X		
			Leche entera	64000	64000	X		X			X										
6-dic	Almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano comun maduro, pulpa	19400	14900	X		X			X	NA	4	4	8	8	8	8	X		
			Crema de leche	2000	2000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-dic	Almuerzo	CAZUELA DE ARVEJA SECA	CAZUELA DE ARVEJA SECA	9100	9100	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
7-dic	Almuerzo	PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	Pollo pierna	36500	24300	X			X	X		90	79	85	9	9	9	9	X		
7-dic	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	11500	11500	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
7-dic	Almuerzo	ENSALADA PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Ensala de pepino, tomate y cilantro-	31200	25800	X		X			X	NA	1	1,5	9	9	9	9	X		
7-dic	Almuerzo	PALATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Platano Harton maduro crudo.	23300	16600	X			X	X		60	65	70	8	8	8	8	X		
7-dic	Almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	Guanabana, madura, pulpa	21000	21000	X		X			X	NA	2	5,5	8	8	8	8	X		
7-dic			Leche entera	64000	64000	X		X			X										
7-dic	Almuerzo	NARANJA	NARANJA, Fruta madura	34000	34000	X		X			X	NA	NA		8	8	8	8	X		INTERCAMBIO NARANJA POR GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-dic	Almuerzo	SANCOCHO	papa sin cáscara	10800	9000	x			X	x		120	78	72	9	9	9	9	X		
9-dic	Almuerzo	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra cruda	26700	24300	x			X	x		120	85	79	9	9	9	9	X		
9-dic	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	x			X	x		90	78	82	9	9	9	9	X		
9-dic	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA CABEZONA	31400	25200	x		X			x	NA	3	6	8	8	8	8	X		
9-dic	Almuerzo	TAJADA DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro.	23300	16600	x			X	X		60	75	82	9	9	9	9	X		
9-dic	Almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, pulpa	21000	21000	x		x			x	NA	4	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	64000	64000	x		X			x										
9-dic	Almuerzo	MANDARINA	MANDARINA	24300	20300	x		x			x	NA	N.A.	N.A.	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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 20190435666 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	
11-dic	Almuerzo	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		120	90	81	8	8	8	8	X		
11-dic	Almuerzo	CARNE DE CERDO GUISADA	Cerdo, pierna cruda	28800	24000	X		X		X		90	86	85	8	8	8	8	X		
11-dic	Almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	11400	11400	X			X	X		90	76	88	9	9	9	9	X		
11-dic	Almuerzo	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	30800	26200	X		X			X	NA	5	3	8	8	8	8	X		
11-dic	Almuerzo	PATACON DE PLATANO MADURO	Platano hartón maduro crudo	22900	16400	X		x	X	X		60	90	84	8	8	8	8	X		
11-dic	Almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol, pulpa	21000	21000	X		X			X	NA	2	3	9	9	9	9	X		
			Leche entera, bolsa	64000	64000	X		X			X										
11-dic	Almuerzo	PERA	Pera, Fruto entero	22300	20300	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADOR/A/RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Codigo: FOR-PSS-243
Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Integración Social	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: [illegible]
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-dic	Almuerzo	MONDONGO	Menudo de res	3.200	2.700	X		X		X		120	92	87	8	8	8	8	X		
12-dic	Almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna	36.500	24.300	X		X		X		90	91	84	7	8	7	7	X		
12-dic	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15.000	15.000	X		X		X		90	93	90	8	8	8	8	X		
12-dic	Almuerzo	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	30.900	25.800	X		X			X	NA	4	4	8	8	8	8	X		
12-dic	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara.	19.900	16.600	X		X		X		60	78	72	8	8	8	8	X		
12-dic	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Leche	64.000	64.000	X		X			X	NA	4	5	8	8	8	8	X		
12-dic	Almuerzo	Manzana tajada con helado	Manzana común cruda	22300	14.900	X		X			X	NA	-14	-9	9	9	9	9	X		
			Helado de crema	5.400	5.400		X		X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-dic	Almuerzo	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	9100	9100	x			x	x		90	79	84	8	8	8	8	X		
13-dic	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA	Carne de res, gorda	29200	24300	x		X		x		120	90	74	9	9	9	9	X		
13-dic	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	x			x	x		90	84	76	8	8	8	8	X		
13-dic	Almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Espinaca, manzana, fresa, miel	37000	27700	x		x			x	NA	6	5	8	8	8	8	X		
13-dic	Almuerzo	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa con cáscara	19900	16600	x			x	x		60	88	69	8	8	8	8	X		
13-dic	Almuerzo	JUGO DE LULO	Pulpa de lulo	21000	21000	x		x			x	NA	4	4	8	8	8	8	X		
13-dic	Almuerzo	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	Melon fruta	21000	14900	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5400	5400	x		x			x										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-dic	**Almuerzo**	**AJIACO**	Pollo, pechuga	1100	800	x			x	x		120	83	84	8	8	8	8	X		
14-dic	**Almuerzo**	**PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA**	Pollo, pechuga	36500	24300	x		x		x		60	84	89	9	9	9	9	X		
14-dic	**Almuerzo**	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	15000	15000	x			x	x		90	91	76	8	8	8	8	X		
14-dic	**Almuerzo**	**TAJADA DE AGUACATE**	Aguacate crudo	21100	15100	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
14-dic	**Almuerzo**	**SORBETE DE GUAYABA**	Leche	64000	64000	x		x			x	NA	1	3	8	8	8	8	X		
14-dic	**Almuerzo**	**NARANJA**	Naranja	34000	34000	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO NARANJA POR GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-dic	Almuerzo	SOPA DE PATACON	Carne de res magra	800	800	x			x	x		120	83	84	8	8	8	8	X		
15-dic	Almuerzo	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	29200	24300	x			x	x		120	84	89	9	9	9	9	X		
15-dic	Almuerzo	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	15000	15000	x			x	x		90	91	76	8	8	8	8	X		
15-dic	Almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	32900	25800	x		x			x	NA	3	3	9	9	9	9	X		
15-dic	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara	19900	16600	X			X	X		60	77	68	8	7	7	7	X		
15-dic	Almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Leche	64000	64000	x		x			x	NA	1	3	8	8	8	8	X		
15-dic	Almuerzo	BANANO CON YOGURT	Banano común, crudo	19400	14900	x		x			x	NA	3	4	9	9	9	9	X		
			Yogurt, bebible, entero	5400	5400	X		X													

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-dic	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	Res, cadera magra	800	800	x		x		x		120	83	84	8	8	8	8	X		
16-dic	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGNESA	Res, carne molida	29200	24300	x		x		x		60	84	89	9	9	9	9	X		
16-dic	Almuerzo	ESPAGUETTIS	Pasta alimenticia	15000	15000	x			x	x		60	91	76	8	8	8	8	X		
16-dic	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	34200	25200	x		x			x	NA	3	3	9	9	9	9	X		
16-dic	Almuerzo	PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	23600	16600	X		x		X		60	77	68	8	7	7	7	X		
16-dic	Almuerzo	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de Maracuyá	21000	21000	x		x			x	NA	1	3	8	8	8	8	X		
16-dic	Almuerzo	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, madura, cruda	23000	14900	x		x			x	NA	4	3	9	9	9	9	X		
			Queso fresco, tipo doble crema	5400	5400	X		X			X	NA	4	3	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-dic	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		120	88	77	9	9	8	8	X		
18-dic	Almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna	36500	24300	X		X		X		90	72	76	8	9	9	8	X		
18-dic	Almuerzo	ENSALADA HAWAIANA	Ensalada hawaina	36800	27500	X		X			X	NA	5	3	10	10	10	9	X		
18-dic	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	89	87	10	10	10	10	X		
18-dic	Almuerzo	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara.	19900	16600	X		X		X		90	79	69	9	9	9	9	X		
18-dic	Almuerzo	SORBETE DE CURUBA	Leche entera, bolsa	64000	64000	X		X			X	NA	4	3	10	10	9	9	X		
			Curuba, maduro, pulpa	21000	21000	X		X			X										
18-dic	Almuerzo	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche condensada	2000	2000	X		X			X	NA	3	3	10	10	10	10	X		
			Melón, maduro, pulpa	21000	14900	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-dic	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Res, cadera magra, cruda	800	800	X		X		X		120	90	79	9	9	9	9	X		
19-dic	ALMUERZO	CADERA DE RES	CADERA DE RES	29200	24300	X		X		X		120	86	75	9	9	9	9	X		
19-dic	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa, sin cáscara	19900	16600	X		X		X		90	81	69	9	9	9	9	X		
19-dic	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	86	80	8	8	8	8	X		
19-dic	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	32100	25200	X		X			X	NA	4	6	8	8	8	8	X		
19-dic	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche	64000	64000	X		X			X	NA	4	4	8	8	8	8	X		
19-dic	ALMUERZO	NARANJA	NARANJA	34000	34000	X		X			X	NA	NA	NA	8	9	9	9	X		INTERCAMBIO NARANJA POR GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-dic	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	Cazuela de Garbanzos	9100	9100	X		X		X		90	90	82	8	8	8	8	X		
20-dic	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	29200	24300	X		X		X		120	88	71	9	9	9	9	X		
20-dic	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	91	81	8	8	8	8	X		
20-dic	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	30200	25700	X		X		X		60	70	68	8	8	8	8	X		
20-dic	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa, criolla con cáscara	19900	16600	X		X		X		60	68	86	8	9	9	8	X		
20-dic	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MANGO COMUN	21000	21000	X		X			X	NA	2	4	9	8	9	8	X		
						X		X			X										
20-dic	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO	5400	5400	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-dic	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Res, cadera magra	800	800	X		X		X		120	89	79	9	9	9	9	X		
21-dic	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga	36500	24300	X		X		X		90	91	78	9	9	9	9	X		
21-dic	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14900	14900	X			X	X		90	91	73	9	9	9	9	X		
21-dic	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa sin cascara	19600	16400	X		X		X		60	84	75	8	8	8	8	X		
21-dic	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	20900	15000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
21-dic	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Guayaba pulpa	21000	21000	X		X			X	NA	3	4	8	8	8	8	X		
21-dic	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana	24200	16100	X		X			X	NA	2	3	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5400	5400	X		X			X	NA									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-dic	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		120	89	89	8	8	8	8	X		
22-dic	ALMUERZO	CARNE DE CERDO SALSA DE PIÑA	Carne de cerdo, lomo	29200	24300	X		X		X		60	87	76	9	9	9	9	X		
22-dic	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	89	81	8	8	8	8	X		
22-dic	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Acelga hojas crudas	23700	19800	X		X		X		60	89	72	8	8	8	8	X		
22-dic	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	23300	16600	X		X		X		60	72	76	9	9	9	9	X		
22-dic	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Leche entera, bolsa.	64000	64000	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
			Feijoa pulpa	21000	21000	X		X			X										
22-dic	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano fruta	19400	14900	X		X			X	NA	3	2	10	10	10	10	X		
			Queso doble crema	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-dic	**ALMUERZO**	**LOMO DE CERDO EN SALSA BBQ**	Cerdo, lomo, crudo	29200	24300	**X**		**X**		**X**		120	89	82	9	9	9	9	**X**		
23-dic	**ALMUERZO**	**ARROZ A LA JARDINERA**	Arroz blanco, pulido, crudo	9900	9900	**X**			**X**	**X**		120	91	76	8	8	8	8	**X**		
23-dic	**ALMUERZO**	**CASQUITOS DE TOMATE CON VINAGRETA**	Tomate, crudo	26600	24200	**X**		**X**			**X**	NA	4	5	9	9	9	9	**X**		
23-dic	**ALMUERZO**	**PAPA A LA FRANCESA**	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	20900	16600	**X**		**X**		**X**		60	85	78	8	8	8	8	**X**		
23-dic	**ALMUERZO**	**JUGO DE LULO**	Pulpa de Lulo	20200	20200	**X**		**X**			**X**	NA	-16	-15	9	9	9	9	**X**		
23-dic	**ALMUERZO**	**NATILLA (FECULA DE MAIZ)**	Fécula de maíz, precocido, secado	6700	6700		**X**		**X**	**X**		120	90	75	10	10	10	10	**X**		
			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	33600	33600	**X**		**X**			**X**										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-dic	**ALMUERZO**	**SOPA DE AVENA**	Carne de res, magra	800	800	**X**			**X**	**X**		120	72	74	9	9	9	8	**X**		
26-dic	**ALMUERZO**	**ATUN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO CON ATUN**	Atún, enlatado con agua	24300	21900	**X**		**X**			**X**	N.A.	5	5	8	8	8	8	**X**		
26-dic	**ALMUERZO**	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	15000	15000	**X**			**X**	**X**		90	78	79	9	9	9	9	**X**		
26-dic	**ALMUERZO**	**CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL**	Calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil.	38000	30000	**X**		**X**		**X**		90	79	77	9	9	9	9	**X**		
26-dic	**ALMUERZO**	**PURE DE PAPA CON PEREJIL**	papa sin cascara	19600	16400	**X**			**X**	**X**		90	82	69	8	8	8	8	**X**		
26-dic	**ALMUERZO**	**SORBETE DE MORA**	Leche	64000	64000	**X**		**X**			**X**	N.A.	1	4	8	8	8	8	**X**		
26-dic	**ALMUERZO**	**BANANO CON HELADO**	Banano común, maduro	19100	14700	**X**		**X**			**X**	N.A.	-3	-3	9	9	9	9	**X**		
			Helado de crema	5400	5400	**X**		**X**			**X**										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.
Secretaria 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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-dic	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		120	79	74,9	9	9	9	8	X		
27-dic	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pierna pollo	36500	24300	X		X		X		90	83	78	8	8	8	8	X		
27-dic	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	89	88	9	9	9	9	X		
27-dic	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, PERA, FRESA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, PERA, FRESA Y CREMA DE LECHE	34900	25600	X		X		X		NA	6	4	9	9	9	9	X		
27-dic	ALMUERZO	PLATANO COCIDO CON CANELA	Platano hartón	23300	16600	X			X	X		60	65	72	9	9	9	9	X		
27-dic	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Pulpa Maracuyá, cruda	21000	21000	X		X			X	NA	4	4	9	9	9	9	X		
			Leche de vaca, bolsa	62700	62700	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	9		
27-dic	ALMUERZO	CIRUELAS CON YOGURTH	CIRUELAS	16400	14900	X		X			X	NA	4	4	9	9	9	9	X		
			Yogurth	5400	5400	X		X			X										INTERCAMBIO CIRUELAS POR UVAS

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-dic	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		120	79	75	9	9	9	9	X		
28-dic	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	18100	12000	X			X	X		90	80	78	9	9	8	9	X		
28-dic	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	88	82	9	9	9	8	X		
28-dic	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Verdura campesina	27100	25100	X			X	X		60	77	69	8	9	8	8	X		
28-dic	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla , con cáscara	19900	16600	X			X	X		60	72	72	9	9	9	9	X		
28-dic	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, bolsa	64000	64000	X		X			X	NA	2	6	8	8	8	8	X		
			Pulpa de Guayaba	21000	21000	X		X			X										
28-dic	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana, fruta	22300	14900	X		X			X	NA	-11	-11	10	10	10	10	X		
			Helado de crema	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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**	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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-dic	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		120	89	79	8	8	8	8	X		
29-dic	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pierna	36500	24300	X			X	X		90	88	81	9	9	9	9	X		
29-dic	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Tortilla de Espinaca	NA	NA	X			X	X		60	79	78	9	9	9	9	X		
29-dic	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	88	84	9	9	9	9	X		
29-dic	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	16600	16600	X			X	X		90	89	78	8	8	8	8	X		
29-dic	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, bolsa	64000	64000	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
			Mango, maduro, pulpa	21000	21000	X		X			X										
29-dic	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melon, maduro, pulpa	23000	14900	X		X			X	NA	3	5	8	8	8	8	X		
			Leche condensada azucarada	2000	2000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-dic	**ALMUERZO**	**PARRILLADA DE CARNES**	Cerdo, lomo, crudo, Pollo, pechuga con piel, cruda, Res, carne magra, cruda	26500	20300	**X**		**X**		**X**		**90**	89	81	9	9	9	7	**X**		
30-dic	**ALMUERZO**	**GUACAMOLE**	**Guacamole**	21800	17000	**X**		**X**			**X**	N.A.	4	5	9	9	9	8	**X**		
30-dic	**ALMUERZO**	**PAPA SALADA**	Papa con cascara	16600	13800	**X**		**X**		**X**		**90**	88	72	8	8	8	8	**X**		
30-dic	**ALMUERZO**	**PLÁTANO CON BOCADILLO Y QUESO**	Platano	23200	16600	**X**		**X**		**x**		90	80	78	8	9	9	8	**X**		
30-dic	**ALMUERZO**	**LIMONADA**	Pulpa de Limon crudo	21000	21000	**X**		**X**			**X**	**NA**	3	2	8	8	7	8	**X**		
30-dic	**ALMUERZO**	**ARROZ CON LECHE**	Arroz	7200	7200	**X**			**x**	**x**		**90**	90	85	9	9	9	9	**X**		
			Leche	36000	36000	**X**		**X**													

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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

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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-nov	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		120	79	74,9	9	9	9	8	X		
1-nov	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pierna pollo	36500	24300	X		X		X		90	83	78	8	8	8	8	X		
1-nov	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	89	88	9	9	9	9	X		
1-nov	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE LECHE	34900	25600	X		X		X		NA	6	4	9	9	9	9	X		
1-nov	ALMUERZO	PLATANO COCIDO CON CANELA	Platano hartón	23300	16600	X			X	X		90	65	72	9	9	9	9	X		
1-nov	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Pulpa Maracuyá, cruda	21000	21000	X		X			X	NA	4	4	9	9	9	9	X		
			Leche de vaca, bolsa	64000	64000	X		X			X	NA	4	4	9	9	9	9	9		
1-nov	ALMUERZO	CIRUELAS CON YOGURTH	Ciruelas	16400	14900	X		X			X	NA	4	4	9	9	9	9	X		
			Yogurth	5400	5400	X		X			X										INTERCAMBIO CIRUELAS POR UVAS

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-nov	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		120	79	75	9	9	9	9	X		
2-nov	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	18100	12000	X			X	X		120	80	78	9	9	8	9	X		
2-nov	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	88	82	9	9	9	8	X		
2-nov	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Verdura campesina	27100	25100	X			X	X		90	77	69	8	9	8	8	X		
2-nov	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla , con cáscara	19900	16600	X			X	X		40	72	72	9	9	9	9	X		
2-nov	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, bolsa	62700	62700			X			X	NA	2	6	8	8	8	8	X		
			Pulpa de Guayaba	21000	21000	X		X			X										
2-nov	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana, fruta	22300	14900	X		X			X	NA	-11	-11	10	10	10	10	X		
			Helado de crema	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-nov	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		120	89	79	8	8	8	8	X		
3-nov	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pierna	36500	24300	X			X	X		90	88	81	9	9	9	9	X		
3-nov	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Tortilla de Espinaca	NA	NA	X			X	X		60	79	78	9	9	9	9	X		
3-nov	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	88	84	9	9	9	9	X		
3-nov	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	16600	16600	X			X	X		90	89	78	8	8	8	8	X		
3-nov	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, bolsa	62700	62700	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
			Mango, maduro, pulpa	21000	21000	X		X			X										
3-nov	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melon, maduro, pulpa	20800	14900	X		X			X	NA	3	5	8	8	8	8	X		
			Leche condensada azucarada	2000	2000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-nov	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol seco	9100	9100	X			X	X		90	89	81	9	9	9	7	X		
4-nov	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Carne de res, magra	26700	24300	X			X	X		90	87	77	9	9	9	8	X		
4-nov	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	88	72	8	8	8	8	X		
4-nov	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro.	21100	15100	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	9	9	8	X		
4-nov	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, maduro, crudo	23300	16600	X			X	X		30	79	71	9	9	9	9	X		
4-nov	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	21000	21000	X		X			X	NA	3	2	8	8	7	8	X		
4-nov	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, maduro, pulpa	20800	14900	X		X			X	NA	4	3	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-nov	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		120	86	77	8	8	8	8	X		
7-nov	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res molida	29200	24300	X			X	X		60	82	77	9	9	9	9	X		
7-nov	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	15000	15000		X		X	X		30	88	74	8	8	8	8	X		
7-nov	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	26400	24000	X		X			X	NA	6	3	8	8	8	8	X		
7-nov	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa común, sin cáscara.	19900	16600	X			X	X		90	82	65	9	9	9	9	X		
7-nov	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora, pulpa	21000	21000	X		X			X	NA	3	4	8	8	8	8	X		
			Leche de vaca, Bolsa	62700	62700	X		X			X										
7-nov	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	papaya, madura	20800	14900	X		X			X	NA	4	7	9	9	9	9	X		
			Yogurt entero, con dulce	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-nov	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		120	87	73	8	8	8	8	X		
8-nov	Almuerzo	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo, lomo	26700	24300	X		X		X		90	88	74	8	8	8	8	X		
8-nov	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X		X		X		90	87	82	9	9	9	9	X		
8-nov	Almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	Ensala de remolacha, zanahoria y mayonesa	26900	25800	X		X		X		120	6	4	8	8	8	8	X		
8-nov	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara.	19900	16600	X		X		X		120	81	82	8	8	9	8	X		
8-nov	Almuerzo	SORBETE DE FRESA	Fresa, maduro, pulpa	20000	20000	X		X			X	NA	2	3	9	9	9	9	X		
			Leche entera	62700	62700	X		X			X										
8-nov	Almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano comun maduro, pulpa	19400	14900	X		X			X	NA	4	4	8	8	8	8	X		
			Crema de leche	2000	2000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-nov	Almuerzo	CAZUELA DE ARVEJA SECA	CAZUELA DE ARVEJA SECA	9100	9100	X		X		X		90	88	83	9	9	9	9	X		
9-nov	Almuerzo	PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	Pollo pierna	36500	24300	X			X	X		90	79	85	9	9	9	9	X		
9-nov	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	11500	11500	X			X	X		90	89	76	9	9	9	9	X		
9-nov	Almuerzo	ENSALADA PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Ensala de pepino, tomate y cilantro-	31200	25800	X		X			X	NA	1	1,5	9	9	9	9	X		
9-nov	Almuerzo	PALATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Platano Harton maduro crudo.	23300	16600	X			X	X		60	65	70	8	8	8	8	X		
9-nov	Almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	Guanabana, madura, pulpa	21000	21000	X		X			X	NA	2	5,5	8	8	8	8	X		
9-nov			Leche entera	63400	63400	X		X			X										
9-nov	Almuerzo	NARANJA	NARANJA, Fruta madura	34000	34000	X		X			X	NA	NA		8	8	8	8	X		NARANJA POR GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-nov	**Almuerzo**	**SOPA DE CEBADA**	Carne de res, magra	800	800	**X**		**X**		**X**		**120**	81	81	8	8	8	8	**X**		
10-nov	**Almuerzo**	**CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS**	Carne de res, molida	29200	24300	**X**		**X**		**X**		**60**	72	77	9	9	9	9	**X**		
10-nov	**Almuerzo**	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	15000	15000	**X**		**X**		**X**		**90**	82	82	8	8	8	8	**X**		
10-nov	**Almuerzo**	**GUACAMOLE**	**GUACAMOLE**	26400	20400	**X**		**X**			**X**	**NA**	3	4	9	9	9	9	**X**		
10-nov	**Almuerzo**	**YUCA DORADA**	Yuca, comun	21600	16600	**X**		**X**		**X**		**60**	67	80	9	9	9	9	**X**		
10-nov	**Almuerzo**	**JUGO DE FEIJOA**	Feijoa, pulpa	21000	21000	**X**		**X**			**X**	**NA**	5	4	8	8	8	8	**X**		
10-nov	**Almuerzo**	**FRESAS CON HELADO**	Fresas madura, fruto entero	16400	14900	**X**		**X**			**X**	**NA**	-15	-15	9	9	9	9	**X**		
			HELADO DE CREMA	5400	5400	**X**		**X**			**X**										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-nov	Almuerzo	SANCOCHO	papa sin cáscara	10800	9000	x			X	x		120	78	72	9	9	9	9	X		
11-nov	Almuerzo	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra cruda	26700	24300	x			X	x		120	85	79	9	9	9	9	X		
11-nov	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	x			X	x		90	78	82	9	9	9	9	X		
11-nov	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA CABEZONA	31400	25200	x		X			x	NA	3	6	8	8	8	8	X		
11-nov	Almuerzo	TAJADA DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro.	23300	16600	x			X	X		60	75	82	9	9	9	9	X		
11-nov	Almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, pulpa	21000	21000	x		x			x	NA	4	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	62700	62700	x		X			x										
11-nov	Almuerzo	MANDARINA	MANDARINA	24300	20300	x		x			x	NA	N.A.	N.A.	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: [illegible]
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-nov	Almuerzo	MONDONGO	Menudo de res	3.200	2.700	X		X		X		120	92	87	8	8	8	8	X		
14-nov	Almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna	36.500	24.300	X		X		X		90	91	84	7	8	7	7	X		
14-nov	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15.000	15.000	X		X		X		90	93	90	8	8	8	8	X		
14-nov	Almuerzo	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	30.900	25.800	X		X			X	NA	4	4	8	8	8	8	X		
14-nov	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara.	19.900	16.600	X		X		X		60	78	72	8	8	8	8	X		
14-nov	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Lecha	64.000	64.000	X		X			X	NA	4	5	8	8	8	8	X		
14-nov	Almuerzo	Manzana tajada con helado	Manzana común cruda	22300	14.900	X		X			X	NA	-14	-9	9	9	9	9	X		
			Helado de crema	5.400	5.400		X		X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-nov	Almuerzo	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	9100	9100	x			x	x		90	79	84	8	8	8	8	X		
15-nov	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA	Carne de res, gorda	29200	24300	x		X		x		120	90	74	9	9	9	9	X		
15-nov	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	x			x	x		90	84	76	8	8	8	8	X		
15-nov	Almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Espinaca, manzana, fresa, miel	37000	27700	x		x			x	NA	6	5	8	8	8	8	X		
15-nov	Almuerzo	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa con cáscara	19900	16600	x			x	x		60	88	69	8	8	8	8	X		
15-nov	Almuerzo	JUGO DE LULO	Pulpa de lulo	21000	21000	x		x			x	NA	4	4	8	8	8	8	X		
15-nov	Almuerzo	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	Melon fruta	21000	14900	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5400	5400	x		x			x										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-nov	Almuerzo	AJIACO	Pollo, pechuga	1100	800	x			x	x		120	83	84	8	8	8	8	X		
16-nov	Almuerzo	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA	Pollo, pechuga	36500	24300	x		x		x		60	84	89	9	9	9	9	X		
16-nov	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	15000	15000	x			x	x		90	91	76	8	8	8	8	X		
16-nov	Almuerzo	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate crudo	21100	15100	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
16-nov	Almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	Leche	64000	64000	x		x			x	NA	2	3	8	8	8	8	X		
16-nov	Almuerzo	NARANJA	Naranja	34000	34000	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO NARANJA POR GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-nov	Almuerzo	SOPA DE PATACON	Carne de res magra	800	800	x			x	x		120	83	84	8	8	8	8	X		
17-nov	Almuerzo	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	29200	24300	x			x	x		120	84	89	9	9	9	9	X		
17-nov	Almuerzo	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	15000	15000	x			x	x		90	91	76	8	8	8	8	X		
17-nov	Almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	32900	25800	x		x			x	NA	3	3	9	9	9	9	X		
17-nov	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara	19900	16600	X			X	X		60	77	68	8	7	7	7	X		
17-nov	Almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	21000	21000	x		x			x	NA	1	3	8	8	8	8	X		
17-nov	Almuerzo	BANANO CON YOGURT	Banano común, crudo	19400	14900	x		x			x	NA	3	4	9	9	9	9	X		
			Yogurt, bebible, entero	5400	5400	X		X													

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-nov	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	Res, cadera magra	800	800	x		x		x		120	83	84	8	8	8	8	X		
18-nov	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGNESA	Res, carne molida	29200	24300	x		x		x		60	84	89	9	9	9	9	X		
18-nov	Almuerzo	ESPAGUETTIS	Pasta alimenticia	15000	15000	x			x	x		60	91	76	8	8	8	8	X		
18-nov	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	34200	25200	x		x			x	NA	3	3	9	9	9	9	X		
18-nov	Almuerzo	PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	23600	16600	X		x		X		60	77	68	8	7	7	7	X		
18-nov	Almuerzo	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de Maracuyá	21000	21000	x		x			x	NA	1	3	8	8	8	8	X		
18-nov	Almuerzo	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, madura, cruda	21000	14900	x		x			x	NA	4	3	9	9	9	9	X		
			Queso fresco, tipo doble crema	5400	5400	X		X			X	NA	4	3	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	
20-nov	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		120	88	77	9	9	8	8	X		
20-nov	Almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna	36500	24300	X		X		X		90	72	76	8	9	9	8	X		
20-nov	Almuerzo	ENSALADA HAWAIANA	Ensalada hawaina	36800	27500	X		X			X	NA	5	3	10	10	10	9	X		
20-nov	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	89	87	10	10	10	10	X		
20-nov	Almuerzo	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara.	19900	16600	X		X		X		90	79	69	9	9	9	9	X		
20-nov	Almuerzo	SORBETE DE CURUBA	Leche entera, bolsa	63400	63400	X		X			X	NA	4	3	10	10	9	9	X		
			Curuba, maduro, pulpa	21000	21000	X		X			X										
20-nov	Almuerzo	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche condensada	2000	2000	X		X			X	NA	3	3	10	10	10	10	X		
			Melón, maduro, pulpa	21000	14900	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-nov	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Res, cadera magra, cruda	800	800	X		X		X		120	90	79	9	9	9	9	X		
21-nov	ALMUERZO	CADERA DE RES	CADERA DE RES	29200	24300	X		X		X		120	86	75	9	9	9	9	X		
21-nov	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa, sin cáscara	19900	16600	X		X		X		90	81	69	9	9	9	9	X		
21-nov	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	86	80	8	8	8	8	X		
21-nov	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	32100	25200	X		X			X	NA	4	6	8	8	8	8	X		
21-nov	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche	64000	64000	X		X			X	NA	4	4	8	8	8	8	X		
21-nov	ALMUERZO	NARANJA	NARANJA	34000	34000	X		X			X	NA	NA	NA	8	9	9	9	X		INTERCAMBIO NARANJA POR GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-nov	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	Cazuela de Garbanzos	9100	9100	X		X		X		90	90	82	8	8	8	8	X		
22-nov	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	29200	24300	X		X		X		120	88	71	9	9	9	9	X		
22-nov	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	91	81	8	8	8	8	X		
22-nov	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	30200	25700	X		X		X		60	70	68	8	8	8	8	X		
22-nov	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa, criolla con cáscara	19900	16600	X		X		X		60	68	86	8	9	9	8	X		
22-nov	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MANGO COMUN	21000	21000	X		X			X	NA	2	4	9	8	9	8	X		
						X		X			X										
22-nov	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO	5400	5400	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-nov	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Res, cadera magra	800	800	X		X		X		120	89	79	9	9	9	9	X		
23-nov	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga	36500	24300	X		X		X		90	91	78	9	9	9	9	X		
23-nov	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14900	14900	X			X	X		90	91	73	9	9	9	9	X		
23-nov	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa sin cascara	19600	16400	X		X		X		60	84	75	8	8	8	8	X		
23-nov	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	20900	15000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
23-nov	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Guayaba pulpa	20000	20000	X		X			X	NA	3	4	8	8	8	8	X		
23-nov	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana	24200	16100	X		X			X	NA	2	3	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5400	5400	X		X			X	NA									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-nov	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		120	89	89	8	8	8	8	X		
24-nov	ALMUERZO	CARNE DE CERDO SALSA DE PIÑA	Carne de cerdo, lomo	29200	24300	X		X		X		60	87	76	9	9	9	9	X		
24-nov	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	89	81	8	8	8	8	X		
24-nov	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Acelga hojas crudas	23700	19800	X		X		X		60	89	72	8	8	8	8	X		
24-nov	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	23300	16600	X		X		X		60	72	76	9	9	9	9	X		
24-nov	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Leche entera, bolsa.	63400	63400	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		
			Feijoa pulpa	21000	21000	X		X			X										
24-nov	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano fruta	19400	14900	X		X			X	NA	3	2	10	10	10	10	X		
			Queso doble crema	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-nov	ALMUERZO	SANCOCHO	Papa	10800	9000	X		X		X		120	89	82	9	9	9	9	X		
25-nov	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	29200	24300	X		X		X		120	91	76	8	8	8	8	X		
25-nov	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	91	79	9	9	9	9	X		
25-nov	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Ensalada de zanahoria, manzana y crema de leche	33700	25500	X		X			X	NA	3	5	8	8	8	8	X		
25-nov	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	HELADO DE CREMA	5400	5400	X		X			X	NA	-16	-15	9	9	9	9	X		
25-nov	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora	21000	21000	X		X			X	NA	4	3	10	10	10	10	X		
			Leche de vaca, entera, líquida	63400	63400	X		X			X		4	3							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-nov	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		120	77	76	8	8	8	8	X		
27-nov	ALMUERZO	CARNE DE RES DESMECHADA	Carne de res, gorda	29200	24300	X		X		X		120	89	77	9	9	9	9	X		
27-nov	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	86	72	8	8	8	9	X		
27-nov	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Verduras cocidas con mayonesa fria	28600,0	26800,0	X		X		X		60	7	4	8	8	8	8	X		
27-nov	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla con cascara cruda	19900	16600	X		X		X		60	69	71	9	9	9	9	X		
27-nov	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol pulpa	21000	21000	X		X			X	N.A.	5	5	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	62700	62700	X		X			X										
27-nov	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	Fresa, fruto entero	16400	14900	X		X			X	N.A.	4	4	9	10	10	9	X		
			Crema de leche	2000	2000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-nov	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		120	72	74	9	9	9	8	X		
28-nov	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO CON ATUN	Atún, enlatado con agua	24300	21900	X		X			X	N.A.	5	5	8	8	8	8	X		
28-nov	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	78	79	9	9	9	9	X		
28-nov	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil.	38000	30000	X		X		X		90	79	77	9	9	9	9	X		
28-nov	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	papa sin cascara	19600	16400	X			X	X		90	82	69	8	8	8	8	X		
28-nov	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	21000	21000	X		X			X	N.A.	1	4	8	8	8	8	X		
28-nov	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, maduro	19100	14700	X		X			X	N.A.	-3	-3	9	9	9	9	X		
			Helado de crema	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-nov	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		120	79	74,9	9	9	9	8	X		
29-nov	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pierna pollo	36500	24300	X		X		X		90	83	78	8	8	8	8	X		
29-nov	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	89	88	9	9	9	9	X		
29-nov	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE LECHE	34900	25600	X		X		X		NA	6	4	9	9	9	9	X		
29-nov	ALMUERZO	PLATANO COCIDO CON CANELA	Platano hartón	23300	16600	X			X	X		60	65	72	9	9	9	9	X		
29-nov	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Pulpa Maracuyá, cruda	21000	21000	X		X			X	NA	4	4	9	9	9	9	X		
			Leche de vaca, bolsa	64000	64000	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	9		
29-nov	ALMUERZO	UVAS CON YOGURTH	Uvas común,	16400	14900	X		X			X	NA	4	4	9	9	9	9	X		
			Yogurth	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	
30-nov	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		120	79	75	9	9	9	9	X		
30-nov	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	18100	12000	X			X	X		90	80	78	9	9	8	9	X		
30-nov	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		90	88	82	9	9	9	8	X		
30-nov	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Verdura campesina	27100	25100	X			X	X		60	77	69	8	9	8	8	X		
30-nov	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla , con cáscara	19900	16600	X			X	X		60	72	72	9	9	9	9	X		
30-nov	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, bolsa	62700	62700			X			X	NA	2	6	8	8	8	8	X		
			Pulpa de Guayaba	21000	21000	X		X			X										
30-nov	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana, fruta	22300	14900	X		X			X	NA	-11	-11	10	10	10	10	X		
			Helado de crema	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-oct	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Carne de res, magra	800	800		X	X		X		180	77	76	8	8	8	8	X		
2-oct	ALMUERZO	CARNE DE RES DESMECHADA	Carne de res, gorda	29200	24300	X		X		X		180	89	77	9	9	9	9	X		
2-oct	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		180	86	72	8	8	8	9	X		
2-oct	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Verduras cocidas con mayonesa fria	28600	26800	X		X		X		120	7	4	8	8	8	8	X		
2-oct	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla con cascara cruda	19900	16600	X		X		X		120	69	71	9	9	9	9	X		
2-oct	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol pulpa	21000	21000	X		X			X	NA	5	5	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	62700	62700	X		X			X										
2-oct	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	Fresa, maduro, fruto entero	16400	14900	X		X			X	NA	4	4	9	10	10	9	X		
			Crema de leche	2000	2000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-oct	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		180	72	74	9	9	9	8	X		
3-oct	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO CON ATUN	Atún, enlatado con agua	24300	21900	X		X			X	NA	6	6	8	8	8	8	X		
3-oct	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		180	78	79	9	9	9	9	X		
3-oct	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil.	38000	30000	X		X		X		160	79	77	9	9	9	9	X		
3-oct	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	papa sin cascara	19900	16600	X			X	X		180	82	69	8	8	8	8	X		
3-oct	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche	63300	63300	X		X			X	NA	1	4	8	8	8	8	X		
3-oct	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, maduro	19400	14900	X		X			X	NA	-3	-3	9	9	9	9	X		
			Helado de crema	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/RESPONSABLE DEL SERVICIO

63300

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

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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-oct	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		180	79	74,9	9	9	9	8	X		
4-oct	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pierna pollo	36500	24300	X		X		X		160	83	78	8	8	8	8	X		
4-oct	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		180	89	88	9	9	9	9	X		
4-oct	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, PERA, FRESA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, PERA, FRESA Y CREMA DE LECHE	34900	25600	X		X		X		NA	6	4	9	9	9	9	X		
4-oct	ALMUERZO	PLATANO COCIDO CON CANELA	Platano hartón	23300	16600	X			X	X		180	65	72	9	9	9	9	X		
4-oct	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Pulpa Maracuyá, cruda	21000	21000	X		X			X	NA	4	4	9	9	9	9	X		
			Leche de vaca, bolsa	62700	62700	X		X			X	NA	5	5	8	8	8	8	X		
4-oct	ALMUERZO	UVAS CON YOGURTH	Uvas común,	16400	14900	X		X			X	NA	4	4	9	9	9	9	X		
			Yogurth	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	
5-oct	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		180	79	75	9	9	9	9	X		
5-oct	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	18100	12000	X			X	X		180	80	78	9	9	8	9	X		
5-oct	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		180	88	82	9	9	9	8	X		
5-oct	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Verdura campesina	27100	25100	X			X	X		120	77	69	8	9	8	8	X		
5-oct	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla , con cáscara	19900	16600	X			X	X		180	72	72	9	9	9	9	X		
5-oct	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, bolsa	62700	62700			X			X	NA	2	6	8	8	8	8	X		
			Pulpa de Guayaba	21000	21000	X		X			X										
5-oct	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana, fruta	22300	14900	X		X			X	NA	-11	-11	10	10	10	10	X		
			Helado de crema	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-oct	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		180	89	79	8	8	8	8	X		
6-oct	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pierna	36500	24300	X			X	X		180	88	81	9	9	9	9	X		
6-oct	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Tortilla de Espinaca	NA	NA	X			X	X		180	79	78	9	9	9	9	X		
6-oct	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		160	88	84	9	9	9	9	X		
6-oct	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	16600	16600	X			X	X		180	89	78	8	8	8	8	X		
6-oct	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, bolsa	62700	62700	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
			Mango, maduro, pulpa	21000	21000	X		X			X										
6-oct	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melon, maduro, pulpa	20800	14900	X		X			X	NA	3	5	8	8	8	8	X		
			Leche condensada azucarada	2000	2000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-oct	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol seco	9100	9100	X			X	X		180	89	81	9	9	9	7	X		
7-oct	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Carne de res, magra	26700	24300	X			X	X		180	87	77	9	9	9	8	X		
7-oct	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		180	88	72	8	8	8	8	X		
7-oct	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro.	21100	15100	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	9	9	8	X		
7-oct	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, maduro, crudo	23300	16600	X			X	X		180	79	71	9	9	9	9	X		
7-oct	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	21000	21000	X		X			X	NA	3	2	8	8	7	8	X		
7-oct	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, maduro, pulpa	20800	14900	X		X			X	NA	4	3	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-oct	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		180	90	80	9	9	9	7	X		
9-oct	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Carne de pollo, pechuga	36500	24300	X		X		X		240	89	81	9	9	9	8	X		
11-sep	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		180	83	72	8	8	8	8	X		
9-oct	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	Ensalada de espinaca, manzana y miel	34700	24700	X		X			X	NA	5	4	9	9	9	8	X		
9-oct	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro.	23300	16600	X		X		X		210	71	86	8	8	9	8	X		
9-oct	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de Maracuyá, cruda	21000	21000	X		X			X	NA	-1	3	8	8	7	8	X		
9-oct	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa, maduro, fruto	16400	14900	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5200	5200	X		X			X	NA									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-oct	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		180	86	77	8	8	8	8	X		
10-oct	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res molida	29200	24300	X			X	X		180	82	77	9	9	9	9	X		
10-oct	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	15000	15000		X		X	X		100	88	74	8	8	8	8	X		
10-oct	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	26400	24000	X		X			X	NA	6	3	8	8	8	8	X		
10-oct	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa común, sin cáscara.	19900	16600	X			X	X		120	82	65	9	9	9	9	X		
10-oct	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora, pulpa	21000	21000	X		X			X	NA	3	4	8	8	8	8	X		
			Leche de vaca, Bolsa	62700	62700	X		X			X										
10-oct	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	papaya, madura	20800	14900	X		X			X	NA	4	7	9	9	9	9	X		
			Yogurt entero, con dulce	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-oct	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		180	87	73	8	8	8	8	X		
11-oct	Almuerzo	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo, lomo	26700	24300	X		X		X		180	88	74	8	8	8	8	X		
11-oct	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X		X		X		180	87	82	9	9	9	9	X		
11-oct	Almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	Ensala de remolacha, zanahoria y mayonesa	26900	25800	X		X		X		180	6	4	8	8	8	8	X		
11-oct	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara.	19900	16600	X		X		X		210	81	82	8	8	9	8	X		
11-oct	Almuerzo	SORBETE DE FRESA	Fresa, maduro, pulpa	20000	20000	X		X			X	NA	2	3	9	9	9	9	X		
			Leche entera	62700	62700	X		X			X										
11-oct	Almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano comun maduro, pulpa	19400	14900	X		X			X	NA	4	4	8	8	8	8	X		
			Crema de leche	2000	2000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-oct	Almuerzo	CAZUELA DE ARVEJA SECA	CAZUELA DE ARVEJA SECA	9100	9100	X		X		X		180	88	83	9	9	9	9	X		
12-oct	Almuerzo	PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	Pollo pierna	36500	24300	X			X	X		180	79	85	9	9	9	9	X		
12-oct	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	11500	11500	X			X	X		180	89	76	9	9	9	9	X		
12-oct	Almuerzo	ENSALADA PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Ensala de pepino, tomate y cilantro-	31200	25800	X		X			X	NA	1	1,5	9	9	9	9	X		
12-oct	Almuerzo	PALATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Platano Harton maduro crudo.	23300	16600	X			X	X		180	65	70	8	8	8	8	X		
12-oct	Almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	Guanabana, madura, pulpa	21000	21000	X		X			X	NA	2	5,5	8	8	8	8	X		
12-oct			Leche entera	63400	63400	X		X			X										
12-oct	Almuerzo	PERA	PERA, Fruta madura	34000	34000	X		X			X	NA	NA		8	8	8	8	X		PERA POR GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-oct	**Almuerzo**	**SOPA DE CEBADA**	Carne de res, magra	800	800	**X**		**X**		**X**		**180**	81	81	8	8	8	8	**X**		
13-oct	**Almuerzo**	**CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS**	Carne de res, molida	29200	24300	**X**		**X**		**X**		**180**	72	77	9	9	9	9	**X**		
13-oct	**Almuerzo**	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	15000	15000	**X**		**X**		**X**		**160**	82	82	8	8	8	8	**X**		
13-oct	**Almuerzo**	**GUACAMOLE**	**GUACAMOLE**	26400	20400	**X**		**X**			**X**	**NA**	3	4	9	9	9	9	**X**		
13-oct	**Almuerzo**	**YUCA DORADA**	Yuca, comun	21600	16600	**X**		**X**		**X**		**180**	67	80	9	9	9	9	**X**		
13-oct	**Almuerzo**	**JUGO DE FEIJOA**	Feijoa, pulpa	21000	21000	**X**		**X**			**X**	**NA**	5	4	8	8	8	8	**X**		
13-oct	**Almuerzo**	**FRESAS CON HELADO**	Fresas madura, fruto entero	16400	14900	**X**		**X**			**X**	**NA**	-15	-15	9	9	9	9	**X**		
			HELADO DE CREMA	5400	5400	**X**		**X**			**X**										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-oct	Almuerzo	SANCOCHO	papa sin cáscara	10800	9000	x			X	x		180	78	72	9	9	9	9	X		
14-oct	Almuerzo	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra cruda	26700	24300	x			X	x		180	85	79	9	9	9	9	X		
14-oct	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	x			X	x		180	78	82	9	9	9	9	X		
14-oct	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA CABEZONA	31400	25200	x		X			x	NA	3	6	8	8	8	8	X		
14-oct	Almuerzo	TAJADA DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro.	23300	16600	x			X	X		180	75	82	9	9	9	9	X		
14-oct	Almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, pulpa	21000	21000	x		x			x	NA	4	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	62700	62700	x		X			x										
14-oct	Almuerzo	MANDARINA	MANDARINA	24300	20300	x		x			x	NA	N.A.	N.A.	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: [illegible]
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-oct	Almuerzo	MONDONGO	Menudo de res	3.200	2.700	X		X		X		180	92	87	8	8	8	8	X		
17-oct	Almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna	36.500	24.300	X		X		X		180	91	84	7	8	7	7	X		
17-oct	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15.000	15.000	X		X		X		180	93	90	8	8	8	8	X		
17-oct	Almuerzo	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	30.900	25.800	X		X			X	NA	4	4	8	8	8	8	X		
17-oct	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara.	19.900	16.600	X		X		X		180	78	72	8	8	8	8	X		
17-oct	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora común, crudo	21.000	21.000	X		X			X	NA	4	5	8	8	8	8	X		
17-oct	Almuerzo	Manzana tajada con helado	Manzana común cruda	22300	14.900	X		X			X	NA	-14	-9	9	9	9	9	X		
			Helado de crema	5.400	5.400		X		X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331** **CARGO: COORDINADORA/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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-oct	Almuerzo	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	9100	9100	x			x	x		1800	79	84	8	8	8	8	X		
18-oct	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA	Carne de res, gorda	29200	24300	x		X		x		180	90	74	9	9	9	9	X		
18-oct	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	x			x	x		180	84	76	8	8	8	8	X		
18-oct	Almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Espinaca, manzana, fresa, miel	37000	27700	x		x			x	NA	6	5	8	8	8	8	X		
18-oct	Almuerzo	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa con cáscara	19900	16600	x			x	x		180	88	69	8	8	8	8	X		
18-oct	Almuerzo	JUGO DE LULO	Pulpa de lulo	21000	21000	x		x			x	NA	4	4	8	8	8	8	X		
18-oct	Almuerzo	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	Melon fruta	21000	14900	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5400	5400	x		x			x										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-oct	Almuerzo	AJIACO	Pollo, pechuga	1100	800	x			x	x		180	83	84	8	8	8	8	X		
19-oct	Almuerzo	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA	Pollo, pechuga	36500	24300	x		x		x		180	84	89	9	9	9	9	X		
19-oct	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	15000	15000	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
19-oct	Almuerzo	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate crudo	21100	15100	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
19-oct	Almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	Pulpa de Guayaba, madura	21000	21000	x		x			x	NA	1	3	8	8	8	8	X		
19-oct	Almuerzo	MANDARINA	Mandarina	34000	34000	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		MANDARINA POR GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-oct	Almuerzo	SOPA DE PATACON	Carne de res magra	800	800	x			x	x		240	83	84	8	8	8	8	X		
20-oct	Almuerzo	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	29200	24300	x			x	x		240	84	89	9	9	9	9	X		
20-oct	Almuerzo	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	15000	15000	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
20-oct	Almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	32900	25800	x		x			x	NA	3	3	9	9	9	9	X		
20-oct	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara	19900	16600	X			X	X		120	77	68	8	7	7	7	X		
20-oct	Almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	21000	21000	x		x			x	NA	1	3	8	8	8	8	X		
20-oct	Almuerzo	BANANO CON YOGURT	Banano común, crudo	19400	14900	x		x			x	NA	3	4	9	9	9	9	X		
			Yogurt, bebible, entero	5400	5400	X		X													

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-oct	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	Res, cadera magra	800	800	x		x		x		240	83	84	8	8	8	8	X		
21-oct	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGNESA	Res, carne molida	29200	24300	x		x		x		240	84	89	9	9	9	9	X		
21-oct	Almuerzo	ESPAGUETTIS	Pasta alimenticia	15000	15000	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
21-oct	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	34200	25200	x		x			x	NA	3	3	9	9	9	9	X		
21-oct	Almuerzo	PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	23600	16600	X		x		X		120	77	68	8	7	7	7	X		
21-oct	Almuerzo	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de Maracuyá	21000	21000	x		x			x	NA	1	3	8	8	8	8	X		
21-oct	Almuerzo	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, madura, cruda	21000	14900	x		x			x	NA	4	3	9	9	9	9	X		
			Queso fresco, tipo doble crema	5400	5400	X		X			X	NA	4	3	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	
23-oct	**Almuerzo**	**SOPA DE AVENA**	Carne de res, magra	800	800	**X**		**X**		**X**		180	88	77	9	9	8	8	X		
23-oct	**Almuerzo**	**PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS**	Pollo, pierna	36500	24300	**X**		**X**		**X**		180	72	76	8	9	9	8	X		
23-oct	**Almuerzo**	**ENSALADA HAWAIANA**	Ensalada hawaina	36800	27500	**X**		**X**			**X**	NA	5	3	10	10	10	9	X		
23-oct	**Almuerzo**	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	15000	15000	**X**			**X**	**X**		180	89	87	10	10	10	10	X		
23-oct	**Almuerzo**	**PAPA COCIDA CON CASCARA**	Papa común, con cáscara.	19900	16600	**X**		**X**		**X**		120	79	69	9	9	9	9	X		
23-oct	**Almuerzo**	**SORBETE DE CURUBA**	Leche entera, bolsa	63400	63400	**X**		**X**			**X**	NA	4	3	10	10	9	9	X		
			Curuba, maduro, pulpa	21000	21000	**X**		**X**			**X**										
23-oct	**Almuerzo**	**MELON CON LECHE CONDENSADA**	Leche condensada	2000	2000	**X**		**X**			**X**	NA	3	3	10	10	10	10	X		
			Melón, maduro, pulpa	21000	14900	**X**		**X**			**X**										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-oct	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Res, cadera magra, cruda	800	800	X		X		X		180	90	79	9	9	9	9	X		
24-oct	ALMUERZO	CADERA DE RES	CADERA DE RES	29200	24300	X		X		X		180	86	75	9	9	9	9	X		
24-oct	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa, sin cáscara	19900	16600	X		X		X		120	81	69	9	9	9	9	X		
24-oct	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		120	86	80	8	8	8	8	X		
24-oct	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	32100	25200	X		X			X	NA	4	6	8	8	8	8	X		
24-oct	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Pulpa de Guanábana	21000	21000	X		X			X	NA	4	4	8	8	8	8	X		
24-oct	ALMUERZO	NARANJA	NARANJA	34000	34000	X		X			X	NA	NA	NA	8	9	9	9	X		NARANJA POR GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-oct	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	Cazuela de Garbanzos	9100	9100	X		X		X		180	90	82	8	8	8	8	X		
25-oct	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	29200	24300	X		X		X		180	88	71	9	9	9	9	X		
25-oct	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		180	91	81	8	8	8	8	X		
25-oct	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	30200	25700	X		X		X		60	70	68	8	8	8	8	X		
25-oct	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa, criolla con cáscara	19900	16600	X		X		X		180	68	86	8	9	9	8	X		
25-oct	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MANGO COMUN	21000	21000	X		X			X	NA	2	4	9	8	9	8	X		
						X		X			X										
25-oct	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO	5400	5400	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-oct	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Res, cadera magra	800	800	X		X		X		180	89	79	9	9	9	9	X		
26-oct	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga	36500	24300	X		X		X		180	91	78	9	9	9	9	X		
26-oct	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14900	14900	X			X	X		180	91	73	9	9	9	9	X		
26-oct	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa sin cascara	19600	16400	X		X		X		180	84	75	8	8	8	8	X		
26-oct	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	20900	15000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
26-oct	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Guayaba pulpa	20000	20000	X		X			X	NA	3	4	8	8	8	8	X		
26-oct	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana	24200	16100	X		X			X	NA	2	3	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5400	5400	X		X			X	NA									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-oct	**ALMUERZO**	**SOPA DE ARRACACHA**	Carne de res, magra	800	800	**X**		**X**		**X**		180	89	89	8	8	8	8	**X**		
27-oct	**ALMUERZO**	**CARNE DE CERDO SALSA DE PIÑA**	Carne de cerdo, lomo	29200	24300	**X**		**X**		**X**		180	87	76	9	9	9	9	**X**		
27-oct	**ALMUERZO**	**ARROZ CON PIMENTON**	Arroz blanco, crudo	15000	15000	**X**			**X**	**X**		180	89	81	8	8	8	8	**X**		
27-oct	**ALMUERZO**	**TORTILLA DE ACELGA**	Acelga hojas crudas	23700	19800	**X**		**X**		**X**		180	89	72	8	8	8	8	**X**		
27-oct	**ALMUERZO**	**PLATANO MADURO CON CANELA**	Plátano hartón, maduro, crudo	23300	16600	**X**		**X**		**X**		180	72	76	9	9	9	9	**X**		
27-oct	**ALMUERZO**	**SORBETE DE FEIJOA**	Leche entera, bolsa.	63400	63400	**X**		**X**			**X**	NA	2	4	8	8	8	8	**X**		
			Feijoa pulpa	21000	21000	**X**		**X**			**X**										
27-oct	**ALMUERZO**	**BANANO CON QUESO DOBLE CREMA**	Banano fruta	19400	14900	**X**		**X**			**X**	NA	3	2	10	10	10	10	**X**		
			Queso doble crema	5400	5400	**X**		**X**			**X**										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-oct	ALMUERZO	SANCOCHO	Papa	10800	9000	X		X		X		180	89	82	9	9	9	9	X		
28-oct	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	29200	24300	X		X		X		180	91	76	8	8	8	8	X		
28-oct	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		180	91	79	9	9	9	9	X		
28-oct	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Ensalada de zanahoria, manzana y crema de leche	33700	25500	X		X			X	NA	3	5	8	8	8	8	X		
28-oct	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	HELADO DE CREMA	5400	5400	X		X			X	NA	-16	-15	9	9	9	9	X		
28-oct	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora	21000	21000	X		X			X	NA	4	3	10	10	10	10	X		
			Leche de vaca, entera, líquida	63400	63400	X		X			X		4	3							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-oct	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		180	77	76	8	8	8	8	X		
30-oct	ALMUERZO	CARNE DE RES DESMECHADA	Carne de res, gorda	29200	24300	X		X		X		180	89	77	9	9	9	9	X		
30-oct	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	15000	15000	X			X	X		180	86	72	8	8	8	9	X		
30-oct	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Verduras cocidas con mayonesa fria	28600,0	26800,0	X		X		X		120	7	4	8	8	8	8	X		
30-oct	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla con cascara cruda	19900	16600	X		X		X		120	69	71	9	9	9	9	X		
30-oct	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol pulpa	21000	21000	X		X			X	N.A.	5	5	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	62700	62700	X		X			X										
30-oct	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	Fresa, fruto entero	16400	14900	X		X			X	N.A.	4	4	9	10	10	9	X		
			Crema de leche	2000	2000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-oct	**ALMUERZO**	**SOPA DE AVENA**	Carne de res, magra	800	800	**X**			**X**	**X**		180	72	74	9	9	9	8	**X**		
31-oct	**ALMUERZO**	**ATUN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO CON ATUN**	Atún, enlatado con agua	24300	21900	**X**		**X**			**X**	N.A.	5	5	8	8	8	8	**X**		
31-oct	**ALMUERZO**	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	15000	15000	**X**			**X**	**X**		180	78	79	9	9	9	9	**X**		
31-oct	**ALMUERZO**	**CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL**	Calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil.	38000	30000	**X**		**X**		**X**		160	79	77	9	9	9	9	**X**		
31-oct	**ALMUERZO**	**PURE DE PAPA CON PEREJIL**	papa sin cascara	19600	16400	**X**			**X**	**X**		180	82	69	8	8	8	8	**X**		
31-oct	**ALMUERZO**	**SORBETE DE MORA**	Mora de castilla, pulpa	20000	20000	**X**		**X**			**X**	N.A.	1	4	8	8	8	8	**X**		
31-oct	**ALMUERZO**	**BANANO CON HELADO**	Banano común, maduro	19100	14700	**X**		**X**			**X**	N.A.	-3	-3	9	9	9	9	**X**		
			Helado de crema	5400	5400	**X**		**X**			**X**										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCION	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-sep	ALMUERZO	SANCOCHO	Papa	10600	8800	X		X		X		180	89	82	9	9	9	9	X		
2-sep	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	28800	24000	X			X	X		180	91	76	8	8	8	8	X		
2-sep	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	14900	14900	X		X		X		180	91	79	9	9	9	9	X		
2-sep	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Ensalada de zanahoria, manzana y crema de leche	NA	NA	X		X			X	0	3	5	8	8	8	8	X		
2-sep	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	HELADO DE CREMA	5400	5400	X		X			X	0	-16	-15	9	9	9	9	X		
			FRESA	16200	14700	X		X			X	0	TA	TA	9	9	9	9	X		
2-sep	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	20000	20000	X		X			X	0	4	3	10	10	10	10	X		
				62800	62800	X			X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-sep	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Carne de res, magra	800	800		X	X		X		180	77	76	8	8	8	8	X		
4-sep	ALMUERZO	CARNE DE RES DESMECHADA	Carne de res, gorda	28800	24000	X		X		X		180	89	77	9	9	9	9	X		
4-sep	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	14900	14900	X			X	X		180	86	72	8	8	8	9	X		
4-sep	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Verduras cocidas con mayonesa fria	N.A.	N.A.	X		X		X		120	7	4	8	8	8	8	X		
4-sep	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla con cascara cruda	19600	16400	X		X		X		120	69	71	9	9	9	9	X		
4-sep	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol pulpa	20000	20000	X		X			X	0	5	5	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	62700	62700	X		X			X										
4-sep	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	Fresa, maduro, fruto entero	16200	14700	X		X			X	0	4	4	9	10	10	9	X		
			Crema de leche	2000	2000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-sep	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		180	72	74	9	9	9	8	X		
5-sep	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO CON ATUN	Atún, enlatado con agua	21600	21400	X		X			X	0	6	6	8	8	8	8	X		
5-sep	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14900	14900	X			X	X		180	78	79	9	9	9	9	X		
5-sep	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil.	N.A.	N.A.	X		X		X		160	79	77	9	9	9	9	X		
5-sep	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	papa sin cascara	19600	16400	X			X	X		180	82	69	8	8	8	8	X		
5-sep	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	20000	20000	X		X			X	0	1	4	8	8	8	8	X		
5-sep	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, maduro	19100	14700	X		X			X	0	-3	-2	9	9	9	9	X		
			Helado de crema	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCION	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-sep	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		180	79	74,9	9	9	9	8	X		
6-sep	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pierna pollo con piel cruda	36000	24000	X		X		X		160	83	78	8	8	8	8	X		
6-sep	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, crudo	14900	14900	X			X	X		180	89	88	9	9	9	9	X		
6-sep	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, PERA, FRESA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, PERA, FRESA Y CREMA DE LECHE	N.A.	N.A.	X		X		X		NA	6	4	9	9	9	9	X		
6-sep	ALMUERZO	PLATANO COCIDO CON CANELA	Platano hartón	22900	16400	X			X	X		180	65	72	9	9	9	9	X		
6-sep	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Pulpa Maracuyá, cruda	20000	20000	X		X			X	0	4	4	9	9	9	9	X		
			Leche de vaca, bolsa	62700	62700	X		X			X	0	5	5	8	8	8	8	X		
6-sep	ALMUERZO	UVAS CON YOGURTH	Uvas común, maduro	16200	14700	X		X			X	0	4	4	9	9	9	9	X		
			Yogurth	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	
7-sep	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		180	79	75	9	9	9	9	X		
7-sep	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	14400	12000	X			X	X		180	80	78	9	9	8	9	X		
7-sep	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, crudo	14900	14900	X			X	X		180	88	82	9	9	9	8	X		
7-sep	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Verdura campesina	N.A.	N.A.	X			X	X		120	77	69	8	9	8	8	X		
7-sep	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla , con cáscara	19600	16400	X			X	X		180	72	72	9	9	9	9	X		
7-sep	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, bolsa	63000	63000			X			X	0	2	6	8	8	8	8	X		
			Pulpa de Guayaba	20000	20000	X		X			X										
7-sep	ALMUERZO	FRESA CON HELADO	Fresa, maduro entero	16000	14600	X		X			X	0	-11	-11	10	10	10	10	X		
			Helado de crema	5300	5300	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-sep	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		180	89	79	8	8	8	8	X		
8-sep	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pierna con piel	36000	24000	X			X	X		180	88	81	9	9	9	9	X		
8-sep	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Tortilla de Espinaca	NA	NA	X			X	X		180	79	78	9	9	9	9	X		
8-sep	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE	Arroz blanco, crudo	14900	14900	X			X	X		160	88	84	9	9	9	9	X		
8-sep	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	16400	16400	X			X	X		180	89	78	8	8	8	8	X		
8-sep	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, bolsa	62700	62700	X		X			X	0	3	4	9	9	9	9	X		
			Mango, maduro, pulpa	20000	20000	X		X			X										
8-sep	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melon, maduro, pulpa	21000	14700	X		X			X	0	3	5	8	8	8	8	X		
			Leche condensada azucarada	2000	2000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-sep	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol seco	9100	9100	X			X	X		180	89	81	9	9	9	7	X		
9-sep	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Carne de res, magra	26400	24000	X			X	X		180	87	77	9	9	9	8	X		
9-sep	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14900	14900	X			X	X		180	88	72	8	8	8	8	X		
9-sep	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro.	20900	15000	X		X			X	0	N.A.	N.A.	8	9	9	8	X		
9-sep	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, maduro, crudo	22900	16400	X			X	X		180	79	71	9	9	9	9	X		
9-sep	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	25200	25200	X		X			X	0	3	2	8	8	7	8	X		
9-sep	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, maduro,	20600	14700	X		X			X	0	4	3	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-sep	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		180	90	80	9	9	9	7	X		
11-sep	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Carne de pollo, pechuga con piel	36000	24000	X		X		X		240	89	81	9	9	9	8	X		
11-sep	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	14900	14900	X			X	X		180	83	72	8	8	8	8	X		
11-sep	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	Ensalada de espinaca, manzana y miel	N.A.	N.A.	X		X			X	0	5	4	9	9	9	8	X		
11-sep	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro.	22900	16400	X		X		X		210	71	86	8	8	9	8	X		
11-sep	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de Maracuyá, cruda	20000	20000	X		X			X	0	-1	3	8	8	7	8	X		
11-sep	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa, maduro, fruto	16200	14700	X		X			X	0	3	4	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5200	5200	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331** **CARGO: COORDINADORA/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 -
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-sep	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		180	86	77	8	8	8	8	X		
12-sep	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	28800	24000	X			X	X		180	82	77	9	9	9	9	X		
12-sep	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	14900	14900		X		X	X		100	88	74	8	8	8	8	X		
12-sep	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	26000	23600	X		X			X	0	6	3	8	8	8	8	X		
12-sep	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa común, sin cáscara.	19600	16400	X			X	X		120	82	65	9	9	9	9	X		
12-sep	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora, pulpa	20000	20000	X		X			X	0	3	4	8	8	8	8	X		
			Leche de vaca, Bolsa	62700	62700	X		X			X										
12-sep	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	papaya, madura	20600	14700	X		X			X	0	4	7	9	9	9	9	X		
			Yogurt entero, con dulce	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-sep	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		180	87	73	8	8	8	8	X		
13-sep	Almuerzo	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo, lomo	26400	24000	X		X		X		180	88	74	8	8	8	8	X		
13-sep	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14900	14900	X		X		X		180	87	82	9	9	9	9	X		
13-sep	Almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	Ensala de remolacha, zanahoria y mayonesa	N.A.	N.A.	X		X		X		180	6	4	8	8	8	8	X		
13-sep	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara.	19600	16400	X		X		X		210	81	82	8	8	9	8	X		
13-sep	Almuerzo	SORBETE DE FRESA	Fresa, maduro, pulpa	20000	20000	X		X			X	0	2	3	9	9	9	9	X		
			Leche entera	62700	62700	X		X			X										
13-sep	Almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano comun maduro, pulpa	19100	14700	X		X			X	0	4	4	8	8	8	8	X		
			Crema de leche	2000	2000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-sep	**Almuerzo**	**CAZUELA DE ARVEJA SECA**	**CAZUELA DE ARVEJA SECA**	9100	9100	**X**		**X**		**X**		**180**	88	83	9	9	9	9	**X**		
14-sep	**Almuerzo**	**PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA**	Pollo pierna con piel cruda	36000	24000	**X**			**X**	**X**		**180**	79	85	9	9	9	9	**X**		
14-sep	**Almuerzo**	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	11400	11400	**X**			**X**	**X**		**180**	89	76	9	9	9	9	**X**		
14-sep	**Almuerzo**	**ENSALADA PEPINO, TOMATE Y CILANTRO**	Ensala de pepino, tomate y cilantro-	N.A.	N.A.	**X**		**X**			**X**	**0**	1	1,5	9	9	9	9	**X**		
14-sep	**Almuerzo**	**PALATANO MADURO FRITO EN MONEDAS**	Platano Harton maduro crudo.	22900	16400	**X**			**X**	**X**		**210**	54	67	8	8	8	8	**X**		
14-sep	**Almuerzo**	**SORBETE DE GUANABANA**	Guanabana, madura, pulpa	20000	20000	**X**		**X**			**X**	**0**	2	5,5	8	8	8	8	**X**		
14-sep			Leche entera	62800	62800	**X**		**X**			**X**										
14-sep	**Almuerzo**	**PERA**	PERA, Fruta madura	24000	24000	**X**		**X**			**X**	**0**	AMBIENTE		8	8	8	8	**X**		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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 20190435666 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-sep	**Almuerzo**	**SOPA DE CEBADA**	Carne de res, magra	800	800	**X**		**X**		**X**		**180**	81	81	8	8	8	8	**X**		
15-sep	**Almuerzo**	**CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS**	Carne de res, molida	28800	24000	**X**		**X**		**X**		**180**	72	77	9	9	9	9	**X**		
15-sep	**Almuerzo**	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	14900	14900	**X**		**X**		**X**		**160**	82	82	8	8	8	8	**X**		
15-sep	**Almuerzo**	**GUACAMOLE**	**GUACAMOLE**	N.A	N.A	**X**		**X**			**X**	**0**	3	4	9	9	9	9	**X**		
15-sep	**Almuerzo**	**YUCA DORADA**	Yuca, comun	21300	16400	**X**		**X**		**X**		**180**	67	80	9	9	9	9	**X**		
15-sep	**Almuerzo**	**JUGO DE FEIJOA**	Feijoa, pulpa	20000	20000	**X**		**X**			**X**	**0**	7	0	8	8	8	8	**X**		
15-sep	**Almuerzo**	**FRESAS CON HELADO**	Fresas madura, fruto entero	16200	14700	**X**		**X**			**X**	**0**	-15	-15	9	9	9	9	**X**		
			HELADO DE CREMA	5400	5400	**X**		**X**			**X**										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA DE BOGOTÁ	**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 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-sep	Almuerzo	SANCOCHO	papa sin cáscara	10600	8800	x			X	x		180	78	72	9	9	9	9	X		
16-sep	Almuerzo	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra cruda	26400	24000	x			X	x		180	85	79	9	9	9	9	X		
16-sep	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14900	14900	x			X	x		180	78	82	9	9	9	9	X		
16-sep	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA CABEZONA	N.A.	N.A.	x		X			x	0	3	6	8	8	8	8	X		
16-sep	Almuerzo	TAJADA DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro.	22900	16400	x			X	X		180	75	82	9	9	9	9	X		
16-sep	Almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, pulpa	20000	20000	x		x			x	0	4	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	62700	62700	x		X			x										
16-sep	Almuerzo	MANDARINA	MANDARINA	24100	20100	x		x			x	0	N.A.	N.A.	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Codigo: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZT **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESONETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCION	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO ENMINUTOS	TEMPERATURA PRODUCTOS		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
		PRODUCTO	MATERIA PRIMA			SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evaluaentre 2 y 10	Evaluaentre 2 y 10	Evaluaentre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
18-sep	Almuerzo	SOPA DE CUCHUCO DEMAÍZ	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		120	90	81	8	8	8	8	X		
18-sep	Almuerzo	CARNE DE CERDO GUISADA	Cerdo, pierna cruda	28800	24000	X		X		X		180	86	85	8	8	8	8	X		
18-sep	Almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	11400	11400	X			X	X		180	76	88	9	9	9	9	X		
18-sep	Almuerzo	ZANAHORIA RALLADA CONTOMATE Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CONTOMATE Y PEREJIL	N.A.	N.A.	X		X			X	0	5	3	8	8	8	8	X		
18-sep	Almuerzo	PATACON DE PLATANO MADURO	Platano hartón maduro crudo	22900	16400	X		x	X	X		180	90	84	8	8	8	8	X		
18-sep	Almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol, pulpa	20000	20000	X		X			X	0	2	3	9	9	9	9	X		
			Leche entera, bolsa	62800	62800	X		X			X										
18-sep	Almuerzo	PERA	Pera, Fruto entero	22100	20100	X		X			X	0	AMB.	AMB.	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93123331 CARGO: COORDINADORA/RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Codigo: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-sep	Almuerzo	MONDONGO	Menudo de res	3.200	2.700	X		X		X		180	92	87	8	8	8	8	X		
19-sep	Almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo pierna con piel cruda	36.000	24.000	X		X		X		180	91	84	7	8	7	7	X		
19-sep	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14.900	14.900	X		X		X		180	93	90	8	8	8	8	X		
19-sep	Almuerzo	ENSALADA PICO DE GALLO	Cebolla cabezona, limon, pimenton, cilantro, tomate, sal	N.A.	N.A	X		X			X	0	4	4	8	8	8	8	X		
19-sep	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara.	19.600	16.100	X		X		X		180	78	72	8	8	8	8	X		
19-sep	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora común, crudo	20.000	20.000	X		X			X	0	4	5	8	8	8	8	X		
19-sep	Almuerzo	Manzana tajada con helado	Manzana común cruda	22100	14.700	X		X		X		0	-14	-9	9	9	9	9	X		
			Helado de crema	5.400	5.400	X		X		X											

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADOR/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	43	digo: FOR-PSS-2 Versión: 0 Fecha: Memo Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCION	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONE
						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-sep	Almuerzo	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	9100	9100	x			x	x		240	79	84	8	8	8	8	X		
20-sep	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA	Carne de res, gorda	28400	23700	x		x		x		240	90	74	9	9	9	9	X		
20-sep	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	14900	14900	x			x	x		180	84	76	8	8	8	8	X		
20-sep	Almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Espinaca, manzana, fresa, miel	N.A.	N.A.	x		x			x	0	13	5	8	8	8	8	X		
20-sep	Almuerzo	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa con cáscara	19600	16400	x			x	x		180	88	69	8	8	8	8	X		
20-sep	Almuerzo	JUGO DE LULO	Pulpa de lulo	20000	20000	x		x			x	0	4	4	8	8	8	8	X		
20-sep	Almuerzo	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	Melon fruta	20600	14700	x		x			x	0	4	4	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5300	5300	x		x			x										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	digo: FOR-PSS-2
	PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **OPERADOR: FUNDACION UN NUEVO AMANECER**

FECHA (DIA/MES)	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION/ PRODUCTO		PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESOS						COCCION	ALIMENTOS TERMINADOS								OBSERVACIONE
						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-sep	Almuerzo	AJIACO	Pollo, pechuga con piel	1100	800	x			x	x		240	83	84	8	8	8	8	X		
21-sep	Almuerzo	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA	Pollo, pechuga con piel	35500	23700	x		x		x		240	84	89	9	9	9	9	X		
21-sep	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	14700	14700	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
21-sep	Almuerzo	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate crudo	20700	14800	x		x			x	0	TA	TA	9	9	9	9	X		
21-sep	Almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	Pulpa de Guayaba, madura	20000	20000	x		x			x	0	1	3	8	8	8	8	X		
21-sep	Almuerzo	MANDARINA	Mandarina	23000	23000	x		x			x	0	TA	TA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-sep	Almuerzo	SOPA DE PATACON	Carne de res magra	800	800	x			x	x		240	83	84	8	8	8	8	X		
22-sep	Almuerzo	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	28400	23700	x		x		x		240	84	89	9	9	9	9	X		
22-sep	Almuerzo	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	14700	14700	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
22-sep	Almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	Tomate, cebolla cabezona, lechuga, espinaca, uchuva, limon	NA	NA	x		x			x	0	3	3	9	9	9	9	X		
22-sep	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara	19400	16100	X			X	X		120	77	68	8	7	7	7	X		
22-sep	Almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Pulpa de Guayaba, madura	20000	20000	x		x			x	0	1	3	8	8	8	8	X		
22-sep	Almuerzo	BANANO CON YOGURT	Banano común, crudo	18900	14500	x		x			x	0	1	5	9	9	9	9	X		
			Yogurt, entero	5300	5300	x		x			x										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-sep	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	Res, cadera magra	800	800	x			x	x		240	83	84	8	8	8	8	X		
23-sep	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGNESA	Res, carne gorda, cruda	28400	23700	x		x		x		240	84	89	9	9	9	9	X		
23-sep	Almuerzo	ESPAGUETTIS	Arroz blanco, pulido, crudo	14700	14700	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
23-sep	Almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	NA	NA	x		x			x	0	3	3	9	9	9	9	X		
23-sep	Almuerzo	PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	22600	16100	X			X	X		120	77	68	8	7	7	7	X		
23-sep	Almuerzo	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de Maracuyá	19700	19700	x		x			x	0	1	3	8	8	8	8	X		
23-sep	Almuerzo	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, madura, cruda	20400	14500	x		x			x	0	TA	TA	9	9	9	9	X		
			Queso fresco, tipo doble crema	5300	5300	X		X			X	0	4	3	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-sep	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		180	88	77	9	9	8	8	X		
25-sep	Almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna con piel, cruda	35500	23700	X		X		X		180	72	76	8	9	9	8	X		
25-sep	Almuerzo	ENSALADA HAWAIANA	Ensalada hawaina	N.A	N.A	X		X			X	0	5	3	10	10	10	9	X		
25-sep	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14900	14900	X			X	X		180	89	87	10	10	10	10	X		
25-sep	Almuerzo	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara.	19400	16100	X		X		X		120	79	69	9	9	9	9	X		
25-sep	Almuerzo	SORBETE DE CURUBA	Leche entera, bolsa	62000	62000	X		X			X	0	4	3	10	10	9	9	X		
			Curuba, maduro, pulpa	20000	20000	X		X			X										
25-sep	Almuerzo	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche condensada	2000	2000	X		X			X	0	3	3	10	10	10	10	X		
			Melón, maduro, pulpa	20400	14500	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-sep	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Res, cadera magra, cruda	800	800	X		X		X		180	90	79	9	9	9	9	X		
26-sep	ALMUERZO	CADERA DE RES	CADERA DE RES	28400	23700	X		X		X		180	86	75	9	9	9	9	X		
26-sep	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa, sin cáscara	19400	16100	X		X		X		120	81	69	9	9	9	9	X		
26-sep	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	14700	14700	X			X	X		120	86	80	8	8	8	8	X		
26-sep	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	NA	NA	X		X		X		0	2	4	8	8	8	8	X		
26-sep	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	SORBETE DE GUANABANA	20000	20000	X		X			X	NA	4	4	8	8	8	8	X		
26-sep	ALMUERZO	MANDARINA	Mandarina con cascara	34000	34000	X		X			X	TA	TA	TA	8	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-sep	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	Cazuela de Garbanzos	9100	9100	X		X		X		180	90	82	8	8	8	8	X		
27-sep	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	28800	24000	X		X		X		180	88	71	9	9	9	9	X		
27-sep	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	14900	14900	X			X	X		180	91	81	8	8	8	8	X		
27-sep	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	N.A.	N.A.	X		X		X		0	5	2	8	8	8	8	X		
27-sep	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa, criolla con cáscara	19600	16400	X		X		X		180	68	86	8	9	9	8	X		
27-sep	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MANGO COMUN	20000	20000	X		X			X	0	2	4	9	8	9	8	X		
27-sep	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	19100	14700	X		X			X	0	2	4	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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 entre2 y 10	SI	NO	
28-sep	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Res, cadera magra	800	800	X		X		X		180	89	79	9	9	9	9	X		
28-sep	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga con piel	36000	24000	X		X		X		180	91	78	9	9	9	9	X		
28-sep	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14900	14900	X			X	X		180	91	73	9	9	9	9	X		
28-sep	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa sin cascara	19600	16400	X		X		X		180	84	75	8	8	8	8	X		
28-sep	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	20900	15000	X		X			X	0	AMB.	AMB.	9	9	9	9	X		
28-sep	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Guayaba pulpa	20000	20000	X		X			X	0	3	4	8	8	8	8	X		
28-sep	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana	24200	16100	X		X			X	0	2	3	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-sep	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		180	89	89	8	8	8	8	X		
29-sep	ALMUERZO	CARNE DE CERDO SALSA DE PIÑA	Carne de cerdo, lomo	28800	24000	X		X		X		180	87	76	9	9	9	9	X		
29-sep	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, crudo	14900	14900	X			X	X		180	89	81	8	8	8	8	X		
29-sep	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Acelga hojas crudas	23400	19500	X		X		X		180	89	72	8	8	8	8	X		
29-sep	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	22900	16400	X		X		X		180	72	76	9	9	9	9	X		
29-sep	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Leche entera, bolsa.	62800	62800	X		X			X	0	2	4	8	8	8	8	X		
			Feijoa pulpa	20000	20000	X		X			X										
29-sep	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano fruta	19100	14700	X		X			X	0	3	2	10	10	10	10	X		
			Queso doble crema	5400	5400	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-sep	ALMUERZO	SANCOCHO	Papa	10600	8800	X		X		X		180	89	82	9	9	9	9	X		
30-sep	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	28800	24000	X			X	X		180	91	76	8	8	8	8	X		
30-sep	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	14900	14900	X		X		X		180	91	79	9	9	9	9	X		
30-sep	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Ensalada de zanahoria, manzana y crema de leche	NA	NA	X		X			X	0	3	5	8	8	8	8	X		
30-sep	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	HELADO DE CREMA	5400	5400	X		X			X	0	-16	-15	9	9	9	9	X		
30-sep	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora	20000	20000	X		X			X	0	4	3	10	10	10	10	X		
			Leche de vaca, entera, líquida	62800	62800	X			X		X		4	3							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	
1-ago	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Res, cadera magra, cruda	800	800	X		X		X		180	90	79	9	9	9	9	X		
1-ago	ALMUERZO	CADERA DE RES	CADERA DE RES	28400	23700	X		X		X		180	86	75	9	9	9	9	X		
1-ago	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa, sin cáscara	19400	16100	X		X		X		120	81	69	9	9	9	9	X		
1-ago	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	14700	14700	X			X	X		120	86	80	8	8	8	8	X		
1-ago	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	NA	NA	X		X		X		120	88,9	75	8	8	8	8	X		
1-ago	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Pulpa de Guanábana	20000	20000	X		X			X	NA	4	4	8	8	8	8	X		
1-ago	ALMUERZO	GRANADILLA	Mandarina con cascara	34000	34000	X		X			X	NA	NA	NA	8	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ago	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	Cazuela de Garbanzos	9000	9000	X		X		X		180	90		8	8	8	8	X		
2-ago	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	28400	23700	X		X		X		180	88		9	9	9	9	X		
2-ago	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	14700	14700	X			X	X		180	91		8	8	8	8	X		
2-ago	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	N.A.	N.A.	X		X		X		0	5		8	8	8	8	X		
2-ago	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa, criolla con cáscara	19400	16100	X		X		X		180	68		8	9	9	8	X		
2-ago	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MANGO COMUN	20000	20000	X		X			X	0	2		9	8	9	8	X		
						X		X			X										
2-ago	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	18900	14500	X		X			X	0	AMB.		8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ago	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Res, cadera magra	800	800	X		X		X		180	89	79	9	9	9	9	X		
3-ago	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga con piel	35500	23700	X		X		X		180	91	78	9	9	9	9	X		
3-ago	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14700	14700	X			X	X		180	91	73	9	9	9	9	X		
3-ago	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa sin cascara	19400	16100	X		X		X		180	84	75	8	8	8	8	X		
3-ago	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	20700	14800	X		X			X	0	AMB.	AMB.	9	9	9	9	X		
3-ago	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Guayaba pulpa	20000	20000	X		X			X	0	3	4	8	8	8	8	X		
3-ago	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana	23900	15900	X		X			X	0	2	3	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5300	5300	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ago	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		180	89	89	8	8	8	8	X		
4-ago	ALMUERZO	CARNE DE CERDO SALSA DE PIÑA	Carne de cerdo, lomo	28400	23700	X		X		X		180	87	76	9	9	9	9	X		
4-ago	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, crudo	14700	14700	X			X	X		180	89	81	8	8	8	8	X		
4-ago	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Acelga hojas crudas	23200	19300	X		X		X		180	89	72	8	8	8	8	X		
4-ago	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	22600	16100	X		X		X		180	72	76	9	9	9	9	X		
4-ago	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Leche entera, bolsa.	62000	62000	X		X			X	0	2	4	8	8	8	8	X		
			Feijoa pulpa	20000	20000	X		X			X										
4-ago	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano fruta	18900	14500	X		X			X	0	3	2	10	10	10	10	X		
			Queso doble crema	5300	5300	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ago	ALMUERZO	SANCOCHO				X		X		X		180	89	82	9	9	9	9	X		
5-ago	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	27300	22800	X			X	X		180	91	76	8	8	8	8	X		
5-ago	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	14100	14100	X		X		X		180	91	79	9	9	9	9	X		
5-ago	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Ensalada de zanahoria, manzana y crema de leche	NA	NA	X		X			X	180	3	5	8	8	8	8	X		
5-ago	ALMUERZO					X		X		X											
5-ago	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	HELADO DE CREMA	5100	5100	X		X			X	0	-16	-15	9	9	9	9	X		
5-ago	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora de castilla	15400	14000	X		X			X	0	4	3	10	10	10	10	X		
			Leche de vaca, entera, líquida	5100	5100	X			X		X		4	3							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ago	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	700	700	X			X	X		180	72	74	9	9	9	8	X		
8-ago	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO CON ATUN	Atún, enlatado con agua	23800	21400	X		X			X	0	6	6	8	8	8	8	X		
8-ago	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14700	14700	X			X	X		180	78	79	9	9	9	9	X		
8-ago	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil.	N.A.	N.A.	X		X		X		160	79	77	9	9	9	9	X		
8-ago	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	papa sin cascara	19500	16300	X			X	X		180	82	69	8	8	8	8	X		
8-ago	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	20000	20000	X		X			X	0	1	4	8	8	8	8	X		
8-ago	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, maduro	19000	14600	X		X			X	0	3	2	9	9	9	9	X		
			Helado de crema	5100	5100	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ago	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		180	79	74,9	9	9	9	8	X		
9-ago	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pierna pollo con piel cruda	35600	23800	X		X		X		160	83	78	8	8	8	8	X		
9-ago	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, crudo	14700	14700	X			X	X		180	89	88	9	9	9	9	X		
9-ago	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, PERA, FRESA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, PERA, FRESA Y CREMA DE LECHE	N.A.	N.A.	X		X		X		NA	6	4	9	9	9	9	X		
9-ago	ALMUERZO	PLATANO COCIDO CON CANELA	Platano hartón	22800	16300	X			X	X		180	65	72	9	9	9	9	X		
9-ago	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Pulpa Maracuyá, cruda	20000	20000	X		X			X	0	4	0,1	9	9	9	9	X		
			Leche de vaca, bolsa	63000	63000																
9-ago	ALMUERZO	UVAS CON YOGURTH	Uvas común, maduro	16000	14600	X		X			X	0	4	4	9	9	9	9	X		
			Yogurth	5300	5300	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	
10-ago	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		180	79	75	9	9	9	9	X		
18-may	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	17600	11800							120	88	74	8	8	8	8			
10-ago	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Res, pajarilla o bazo, cruda	14400	12000	X			X	X									X		
10-ago	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, crudo	14700	14700	X			X	X		180	88	82	9	9	9	8	X		
10-ago	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Verdura campesina	N.A.	N.A.	X			X	X		120	77	69	8	9	8	8	X		
10-ago	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla , con cáscara	19500	16300	X			X	X		180	72	72	9	9	9	9	X		
10-ago	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, bolsa	63000	63000			X			X	0	2	6	8	8	8	8	X		
			Pulpa de Guayaba	20000	20000	X		X			X										
10-ago	ALMUERZO	FRESA CON HELADO	Fresa, pulpa maduro entero	16000	14600	X		X			X	0	-11	-11	10	10	10	10	X		
			Helado de crema	5300	5300	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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 20190042566 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ago	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res, magra	700	700	X			X	X		180	89	79	8	8	8	8	X		
11-ago	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pierna con piel	34200	22800	X			X	X		180	88	81	9	9	9	9	X		
11-ago	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Tortilla de Espinaca	NA	NA	X			X	X		180	79	78	9	9	9	9	X		
11-ago	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE	Arroz blanco, crudo	14100	14100	X			X	X		160	88	84	9	9	9	9	X		
11-ago	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	15500	15500	X			X	X		180	89	78	8	8	8	8	X		
11-ago	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, bolsa	60200	60200	X		X			X	0	3	4	9	9	9	9	X		
			Mango, maduro, pulpa	19000	19000	X		X			X										
11-ago	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melon, maduro, pulpa	19600	14000	X		X			X	0	3	5	8	8	8	8	X		
			Leche condensada azucarada	1900	1900	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Gobierno 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 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ago	**ALMUERZO**	**CAZUELA DE FRIJOLES**	Frijol seco	8600	8600	**X**			**X**	**X**		**180**	89	81	9	9	9	7	**X**		
12-ago	**ALMUERZO**	**CARNE DE RES ASADA**	Carne de res, magra	25100	22800	**X**			**X**	**X**		**180**	87	77	9	9	9	8	**X**		
12-ago	**ALMUERZO**	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	14100	14100	**X**			**X**	**X**		**180**	88	72	8	8	8	8	**X**		
12-ago	**ALMUERZO**	**TAJADA DE AGUACATE**	Aguacate lorena, maduro.	19900	14200	**X**		**X**			**X**	**0**	N.A.	N.A.	8	9	9	8	**X**		
12-ago	**ALMUERZO**	**TAJADA DE PLATANO**	Plátano hartón, maduro, crudo	21800	15500	**X**			**X**	**X**		**180**	79	71	9	9	9	9	**X**		
12-ago	**ALMUERZO**	**JUGO DE LULO**	Lulo, maduro, pulpa	25200	25200	**X**		**X**			**X**	**0**	3	2	8	8	7	8	**X**		
12-ago	**ALMUERZO**	**PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA**	Papaya, maduro, pulpa	19600	14000	**X**		**X**			**X**	**0**	4	3	9	9	9	9	**X**		
			Queso doble crema	5200	5200	**X**		**X**			**X**										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ago	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		180	90	80	9	9	9	7	X		
14-ago	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO AL AJILLO	Carne de pollo, pechuga con piel	37500	25000	X		X		X		240	89	81	9	9	9	8	X		
14-ago	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	15600	15600	X			X	X		180	83	72	8	8	8	8	X		
14-ago	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	Ensalada de espinaca, manzana y miel	N.A.	N.A.	X		X			X	0	5	4	9	9	9	8	X		
14-ago	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro.	23900	17100	X		X		X		210	71	86	8	8	9	8	X		
14-ago	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de Maracuyá, cruda	21000	21000	X		X			X	0	-1	3	8	8	7	8	X		
14-ago	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa, maduro, fruto	16900	15400	X		X			X	0	3	4	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5700	5700	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ago	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		180	86	77	8	8	8	8	X		
15-ago	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	28400	23700	X			X	X		180	82	77	9	9	9	9	X		
15-ago	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	14700	14700		X		X	X		100	88	74	8	8	8	8	X		
15-ago	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	25700	23300	X		X			X	0	6	3	8	8	8	8	X		
15-ago	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa común, sin cáscara.	19400	16100	X			X	X		120	82	65	9	9	9	9	X		
15-ago	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora, pulpa	20000	20000	X		X			X	0	3	4	8	8	8	8	X		
			Leche de vaca, Bolsa	62700	62700	X		X			X										
15-ago	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	papaya, madura	20400	14500	X		X			X	0	4	7	9	9	9	9	X		
			Yogurt entero, con	5300	5300	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Gestión 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 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ago	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		180	87	73	8	8	8	8	X		
16-ago	Almuerzo	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo, lomo	26000	23700	X		X		X		180	88	74	8	8	8	8	X		
16-ago	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14700	14700	X		X		X		180	87	82	9	9	9	9	X		
16-ago	Almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	Ensala de remolacha, zanahoria y mayonesa	N.A.	N.A.	X		X		X		180	6	4	8	8	8	8	X		
16-ago	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara.	19400	16100	X		X		X		210	81	82	8	8	9	8	X		
16-ago	Almuerzo	SORBETE DE FRESA	Fresa, maduro, pulpa	20000	20000	X		X			X	0	2	3	9	9	9	9	X		
			Leche entera	62700	62700	X		X			X										
16-ago	Almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano comun maduro, pulpa	18900	14500	X		X			X	0	4	4	8	8	8	8	X		
			Crema de leche	2000	2000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Gestión 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 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ago	Almuerzo	CAZUELA DE ARVEJA SECA	Arveja verde seca	9000	9000	X		X		X		180	88	83	9	9	9	9	X		
17-ago	Almuerzo	PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	Pollo pierna con piel cruda	35500	23700	X			X	X		180	79	85	9	9	9	9	X		
17-ago	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	11200	11200	X			X	X		180	89	76	9	9	9	9	X		
17-ago	Almuerzo	ENSALADA PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Ensala de pepino, tomate y cilantro-	N.A.	N.A.	X		X			X	180	1	1,5	9	9	9	9	X		
17-ago	Almuerzo	PALATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Platano Harton maduro crudo.	22600	16100	X			X	X		210	54	67	8	8	8	8	X		
17-ago	Almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	Guanabana, madura, pulpa	20000	20000	X		X			X	0	2	5,5	8	8	8	8	X		
			Leche entera	62000	62000	X		X			X										
17-ago	Almuerzo	PERA	PERA, Fruta madura	24000	24000	X		X			X	0	AMBIENTE		8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ago	**Almuerzo**	**SOPA DE CEBADA**	Carne de res, magra	800	800	**X**		**X**		**X**		**180**	81	81	8	8	8	8	**X**		
18-ago	**Almuerzo**	**CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS**	Carne de res, molida	28400	23700	**X**		**X**		**X**		**180**	72	77	9	9	9	9	**X**		
18-ago	**Almuerzo**	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	14700	14700	**X**		**X**		**X**		**160**	82	82	8	8	8	8	**X**		
18-ago	**Almuerzo**	**GUACAMOLE**	Aguacate, pimenton rojo, cebolla junca, ajo, sal	N.A	N.A	**X**		**X**			**X**	**0**	3	4	9	9	9	9	**X**		
18-ago	**Almuerzo**	**YUCA DORADA**	Yuca, comun	21000	11400	**X**		**X**		**X**		**180**	67	80	9	9	9	9	**X**		
18-ago	**Almuerzo**	**JUGO DE FEIJOA**	Feijoa, pulpa	20000	20000	**X**		**X**			**X**	**0**	7	0	8	8	8	8	**X**		
18-ago	**Almuerzo**	**FRESAS CON HELADO**	Fresas madura, fruto entero	16000	14500	**X**		**X**			**X**	**0**	-15	-15	9	9	9	9	**X**		
			HELADO DE CREMA	5300	5300	**X**		**X**			**X**										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ago	Almuerzo	SANCOCHO	Papa sin cascara	10400	8700	x			X	x		180	78	72	9	9	9	9	X		
19-ago	Almuerzo	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra cruda	26000	23700	x			X	x		180	85	79	9	9	9	9	X		
19-ago	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14700	14700	x			X	x		180	78	82	9	9	9	9	X		
19-ago	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA CABEZONA	Lechuga, tomate, cebolla cabezona, limon, sal,perjil	N.A.	N.A.	x		X			x	0	3	6	8	8	8	8	X		
19-ago	Almuerzo	TAJADA DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro.	22600	16100	x			X	X		180	75	82	9	9	9	9	X		
19-ago	Almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, pulpa	20000	20000	x		x			x	0	4	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	62700	62700	x		X			x										
19-ago	Almuerzo	MANDARINA	MANDARINA	23800	19900	x		x			x	0	N.A.	N.A.	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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 20190125[illegible] Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ago	Almuerzo	MONDONGO	Menudo de res	3.200	2.600	X		X		X		180	92	87	8	8	8	8	X		
22-ago	Almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo pierna con piel cruda	35.500	23.700	X		X		X		180	91	84	7	8	7	7	X		
22-ago	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14.700	14.700	X		X		X		180	93	90	8	8	8	8	X		
22-ago	Almuerzo	ENSALADA PICO DE GALLO	Cebolla cabezona, limon, pimenton, cilantro, tomate, sal	N.A.	N.A	X		X			X	0	4	4	8	8	8	8	X		
22-ago	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara.	16.100	16.100	X		X		X		180	78	72	8	8	8	8	X		
22-ago	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora común, crudo	20.000	20.000	X		X			X	0	4	5	8	8	8	8	X		
22-ago	Almuerzo	Manzana tajada con helado	Manzana común cruda	21800	14.500	X		X		X		0	-14	-9	9	9	9	9	X		
			Helado de crema	5.300	5.300	X		X		X											

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ago	Almuerzo	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	9000	9000	x			x	x		240	79	84	8	8	8	8	X		
23-ago	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA	Carne de res, gorda	28400	23700	x		x		x		240	90	74	9	9	9	9	X		
23-ago	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	14700	14700	x			x	x		180	84	76	8	8	8	8	X		
23-ago	Almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Espinaca, manzana, fresa, miel	N.A.	N.A.	x		x			x	0	13	5	8	8	8	8	X		
23-ago	Almuerzo	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa con cáscara	18400	16100	x			x	x		180	88	69	8	8	8	8	X		
23-ago	Almuerzo	JUGO DE LULO	Pulpa de lulo	20000	20000	x		x			x	0	4	4	8	8	8	8	X		
23-ago	Almuerzo	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	Melon fruta	20400	14500	x		x			x	0	4	4	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5300	5300	x		x			x										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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

digo: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ago	Almuerzo	AJIACO	Pollo, pechuga con piel	1100	800	x			x	x		240	83	84	8	8	8	8	X		
24-ago	Almuerzo	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA	Pollo, pechuga con piel	35500	23700	x		x		x		240	84	89	9	9	9	9	X		
24-ago	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	14700	14700	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
24-ago	Almuerzo	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate crudo	20700	14800	x		x			x	0	TA	TA	9	9	9	9	X		
24-ago	Almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	Pulpa de Guayaba, madura	20000	20000	x		x			x	0	1	3	8	8	8	8	X		
24-ago	Almuerzo	MANDARINA	Mandarina	23000	23000	x		x			x	0	TA	TA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ago	Almuerzo	SOPA DE PATACON	Carne de res magra	800	800	x			x	x		240	83	84	8	8	8	8	X		
25-ago	Almuerzo	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	28400	23700	x			x	x		240	84	89	9	9	9	9	X		
25-ago	Almuerzo	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	14700	14700	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
25-ago	Almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	**Tomate, cebolla cabezona, lechuga, espinaca, uchuva, limon**	NA	NA	x		x			x	0	3	3	9	9	9	9	X		
25-ago	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara	19400	16100	X			X	X		120	77	68	8	7	7	7	X		
25-ago	Almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Pulpa de Guayaba, madura	20000	20000	x		x			x	0	1	3	8	8	8	8	X		
25-ago	Almuerzo	BANANO CON YOGURT	Banano común, crudo	18900	14500	x		x			x	0	TA	TA	9	9	9	9	X		
			Yogurt, bebible, entero	5300	5300	x		x			x										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ago	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	Res, cadera magra	800	800	x			x	x		240	83	84	8	8	8	8	X		
26-ago	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGNESA	Res, carne gorda, cruda	28400	23700	x		x		x		240	84	89	9	9	9	9	X		
26-ago	Almuerzo	ESPAGUETTIS	Arroz blanco, pulido, crudo	14700	14700	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
26-ago	Almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	NA	NA	x		x			x	0	3	3	9	9	9	9	X		
26-ago	Almuerzo	PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	22600	16100	X			X	X		120	77	68	8	7	7	7	X		
26-ago	Almuerzo	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de Maracuyá	19700	19700	x		x			x	0	1	3	8	8	8	8	X		
26-ago	Almuerzo	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, madura, cruda	20400	14500	x		x			x	0	TA	TA	9	9	9	9	X		
			Queso fresco, tipo doble crema	5300	5300	X		X			X	0	4	3	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ago	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		180	88	77	9	9	8	8	X		
28-ago	Almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna con piel, cruda	35500	23700	X		X		X		180	72	76	8	9	9	8	X		
28-ago	Almuerzo	ENSALADA HAWAIANA	Ensalada hawaina	N.A	N.A	X		X			X	0	5	3	10	10	10	9	X		
28-ago	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14700	14700	X			X	X		180	89	87	10	10	10	10	X		
28-ago	Almuerzo	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara.	19400	16100	X		X		X		120	79	69	9	9	9	9	X		
28-ago	Almuerzo	SORBETE DE CURUBA	Leche entera, bolsa	62000	62000	X		X			X	0	4	3	10	10	9	9	X		
			Curuba, maduro, pulpa	20000	20000	X		X			X										
28-ago	Almuerzo	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche condensada	2000	2000	X		X			X	0	3	3	10	10	10	10	X		
			Melón, maduro, pulpa	20400	14500	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	
29-ago	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Res, cadera magra, cruda	800	800	X		X		X		180	90	79	9	9	9	9	X		
29-ago	ALMUERZO	CADERA DE RES	CADERA DE RES	28400	23700	X		X		X		180	86	75	9	9	9	9	X		
29-ago	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa, sin cáscara	19400	16100	X		X		X		120	81	69	9	9	9	9	X		
29-ago	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	14700	14700	X			X	X		120	86	80	8	8	8	8	X		
29-ago	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	NA	NA	X		X		X		120	88,9	75	8	8	8	8	X		
29-ago	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Pulpa de Guanábana	20000	20000	X		X			X	NA	4	4	8	8	8	8	X		
29-ago	ALMUERZO	GRANADILLA	Mandarina con cascara	34000	34000	X		X			X				8	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: 0
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	
30-ago	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	Cazuela de Garbanzos	9000	9000	X		X		X		180	90	70	8	8	8	8	X		
30-ago	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	28400	23700	X		X		X		180	88	71	9	9	9	9	X		
30-ago	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	14700	14700	X			X	X		180	91	81	8	8	8	8	X		
30-ago	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	N.A.	N.A.	X		X		X		0	5	2	8	8	8	8	X		
30-ago	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa, criolla con cáscara	19400	16100	X		X		X		180	68	86	8	9	9	8	X		
30-ago	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MANGO COMUN	20000	20000	X		X			X	0	2	4	9	8	9	8	X		
						X		X			X										
30-ago	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	18900	14500	X		X			X	0	AMB.	AMB	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-ago	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Res, cadera magra	800	800	X		X		X		180	89	79	9	9	9	9	X		
31-ago	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga con piel	35500	23700	X		X		X		180	91	78	9	9	9	9	X		
31-ago	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14700	14700	X			X	X		180	91	73	9	9	9	9	X		
31-ago	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa sin cascara	19400	16100	X		X		X		180	84	75	8	8	8	8	X		
31-ago	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	20700	14800	X		X			X	0	AMB.	AMB.	9	9	9	9	X		
31-ago	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Guayaba pulpa	20000	20000	X		X			X	0	3	4	8	8	8	8	X		
31-ago	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana	23900	15900	X		X			X	0	2	3	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5300	5300	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ TORRES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 93125331 CARGO: COORDINADORA/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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	Pollo, pechuga con piel	1000	700	x			x	x		240	83	84	8	8	8	8	X		
1-jul	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGNESA	Res, carne gorda, cruda	27300	22800	x		x		x		240	84	89	9	9	9	9	X		
1-jul	Almuerzo	ESPAGUETTIS	Arroz blanco, pulido, crudo	14100	14100	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
1-jul	Almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	NA	NA	x		x			x	0	3	3	9	9	9	9	X		
1-jul	Almuerzo	PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	18600	15500	X			X	X		120	77	68	8	7	7	7	X		
1-jul	Almuerzo	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de Maracuyá	19000	19000	x		x			x	0	1	3	8	8	8	8	X		
1-jul	Almuerzo	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, madura, cruda	19600	14000	x		x			x	0	TA	TA	9	9	9	9	X		
			Queso fresco, tipo doble crema	5200	5200	X		X			X	0	4	3	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 9315331 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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	
4-jul	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Res, cadera magra, cruda	700	700	X		X		X		180	90	79	9	9	9	9	X		
4-jul	ALMUERZO	CADERA DE RES	CADERA DE RES	27300	22800	X		X		X		180	86	75	9	9	9	9	X		
4-jul	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa, sin cáscara	18600	15500	X		X		X		120	81	69	9	9	9	9	X		
4-jul	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	14100	14100	X			X	X		120	86	80	8	8	8	8	X		
4-jul	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	NA	NA	X		X		X		120	88,9	75	8	8	8	8	X		
4-jul	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Pulpa de Guanábana	19000	19000	X		X			X	NA	4	4	8	8	8	8	X		
4-jul	ALMUERZO	MANDARINA	Mandarina con cascara	23000	23000	X		X			X				8	9	9	9	X		CAMBIO POR GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 9315331 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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	Cazuela de Garbanzos	8600	8600	X		X		X		180	82	69	8	8	8	8	X		
5-jul	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	27300	22800	X		X		X		180	88	71	9	9	9	9	X		
5-jul	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	14200	14200	X			X	X		180	89	81	8	8	8	8	X		
5-jul	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	N.A.	N.A.	X		X		X		0	5	2	8	8	8	8	X		
5-jul	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa, criolla con cáscara	18600	15500	X		X		X		180	68	86	8	9	9	8	X		
5-jul	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MANGO COMUN	19000	19000	X		X			X	0	2	4	9	8	9	8	X		
						X		X			X										
5-jul	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	18200	14000	X		X			X	0	AMB.	AMB	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 9315331 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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	Res, cadera magra	700	700	X		X		X		180	89	79	9	9	9	9	X		
6-jul	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga con piel	34200	22800	X		X		X		180	91	78	9	9	9	9	X		
6-jul	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14100	14100	X			X	X		180	91	73	9	9	9	9	X		
6-jul	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa sin cascara	18600	15500	X		X		X		180	84	75	8	8	8	8	X		
6-jul	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	19900	14200	X		X			X	0	AMB.	AMB.	9	9	9	9	X		
6-jul	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Lulo, maduro, pulpa	25200	25200	X		X			X	0	3	4	8	8	8	8	X		
6-jul	ALMUERZO	MANGO CON QUESO DOBLE CREMA	Mango común	25000	25000	X		X			X	0	2	3	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5200	5200	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 9315331 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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	Carne de res, magra	700	700	X		X		X		180	89	89	8	8	8	8	X		
7-jul	ALMUERZO	CARNE DE CERDO SALSA DE PIÑA	Carne de cerdo, lomo	27300	22800	X		X		X		180	87	76	9	9	9	9	X		
7-jul	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, crudo	14100	14100	X			X	X		180	89	81	8	8	8	8	X		
7-jul	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Acelga hojas crudas	22300	18600	X		X		X		180	89	72	8	8	8	8	X		
7-jul	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	21800	15500	X		X		X		180	72	76	9	9	9	9	X		
7-jul	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Leche entera, bolsa.	61000	61000	X		X			X	0	2	4	8	8	8	8	X		
			Feijoa pulpa	19000	19000	X		X			X										
7-jul	ALMUERZO	MANGO CON QUESO	Mango fruta	18200	14000	X		X			X	0	3	2	10	10	10	10	X		
			Queso doble crema	7000	7000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 9315331 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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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-jul	ALMUERZO	SANCOCHO				X		X		X		180	89	82	9	9	9	9	X		
8-jul	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	27300	22800	X			X	X		180	91	76	8	8	8	8	X		
8-jul	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	14100	14100	X		X		X		180	91	79	9	9	9	9	X		
8-jul	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Ensalada de zanahoria, manzana y crema de leche	NA	NA	X		X			X	180	3	5	8	8	8	8	X		
8-jul	ALMUERZO					X		X		X											
8-jul	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	HELADO DE CREMA	5100	5100	X		X			X	0	-16	-15	9	9	9	9	X		
8-jul	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora de castilla	15400	14000	X		X			X	0	4	3	10	10	10	10	X		
			Leche de vaca, entera, liquida	5100	5100	X			X		X		4	3							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 9315331 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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	Res, cadera magra, cruda	800	800		X	X		X		180	77	76	8	8	8	8	X		
10-jul	ALMUERZO	CARNE DE RES DESMECHADA	Carne de res, gorda	27300	22800	X		X		X		180	8	77	9	9	9	9	X		
10-jul	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	14100	14100	X			X	X		180	81	72	8	8	8	9	X		
10-jul	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Verduras cocidas con mayonesa fria	N.A.	N.A.	X		X		X		120	7	4	8	8	8	8	X		
10-jul	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla con cascara cruda	18600	15500	X		X		X		120	69	71	9	9	9	9	X		
10-jul	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol pulpa	19000	19000	X		X			X	0	5	5	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	61000	61000	X		X			X										
10-jul	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	Fresa, maduro, fruto entero	15400	14000	X		X			X	0	4	4	9	10	10	9	X		
			Crema de leche	1900	1900	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 9315331 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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		180	72	82	9	9	9	8	X		
11-jul	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO CON ATUN	Atún, enlatado con agua	23800	21400	X		X			X	0	6	6	8	8	8	8	X		
11-jul	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14700	14700	X			X	X		180	78	79	9	9	9	9	X		
11-jul	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil.	N.A.	N.A.	X		X		X		160	79	77	9	9	9	9	X		
11-jul	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	papa sin cascara	19500	16300	X			X	X		180	82	69	8	8	8	8	X		
11-jul	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	20000	20000	X		X			X	0	1	4	8	8	8	8	X		
11-jul	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, maduro	19000	14600	X		X			X	0	3	2	9	9	9	9	X		
			Helado de crema	5100	5100	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 9315331** **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
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		180	79	74,9	9	9	9	8	X		
12-jul	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pierna pollo con piel cruda	35600	23800	X		X		X		160	83	78	8	8	8	8	X		
12-jul	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, crudo	14700	14700	X			X	X		180	89	88	9	9	9	9	X		
12-jul	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, PERA, FRESA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, PERA, FRESA Y CREMA DE LECHE	N.A.	N.A.	X		X		X		NA	6	4	9	9	9	9	X		
12-jul	ALMUERZO	PLATANO COCIDO CON CANELA	Platano hartón	22800	16300	X			X	X		180	65	72	9	9	9	9	X		
12-jul	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Pulpa Maracuyá, cruda	20000	20000	X		X			X	0	4	0,1	9	9	9	9	X		
			Leche de vaca, bolsa	63000	63000																
12-jul	ALMUERZO	UVAS CON YOGURTH	Uvas común, maduro	16000	14600	X		X			X	0	4	4	9	9	9	9	X		
			Yogurth	5300	5300	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 9315331 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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	
13-jul	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		180	79	75	9	9	9	9	X		
13-jul	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	17600	11800							120	88	74	8	8	8	8			
13-jul	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Res, pajarilla o bazo, cruda	14400	12000	X			X	X									X		
13-jul	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, crudo	14700	14700	X			X	X		180	88	82	9	9	9	8	X		
13-jul	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Verdura campesina	N.A.	N.A.	X			X	X		120	77	69	8	9	8	8	X		
13-jul	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla , con cáscara	19500	16300	X			X	X		180	72	72	9	9	9	9	X		
13-jul	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, bolsa	63000	63000			X			X	0	2	6	8	8	8	8	X		
13-jul			Pulpa de Guayaba	20000	20000	X		X			X										
13-jul	ALMUERZO	FRESA CON HELADO	Fresa, pulpa maduro entero	16000	14600	X		X			X	0	-11	-11	10	10	10	10	X		
13-jul			Helado de crema	5300	5300	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 9315331 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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		180	89	79	8	8	8	8	X		
14-jul	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pierna con piel	35500	23700	X			X	X		180	88	81	9	9	9	9	X		
14-jul	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Tortilla de Espinaca	NA	NA	X			X	X		180	79	78	9	9	9	9	X		
14-jul	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE	Arroz blanco, crudo	14700	14700	X			X	X		160	88	84	9	9	9	9	X		
14-jul	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	16200	16200	X			X	X		180	89	78	8	8	8	8	X		
14-jul	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, bolsa	62700	62700	X		X			X	0	3	4	9	9	9	9	X		
			Mango, maduro, pulpa	19700	19700	X		X			X										
14-jul	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melon, maduro, fruta	20300	14500	X		X			X	0	3	5	8	8	8	8	X		
			Leche condensada azucarada	2000	2000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 9315331 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	8900	8900	X			X	X		180	89	81	9	9	9	7	X		
15-jul	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Carne de res, magra	26000	23700	X			X	X		180	87	77	9	9	9	8	X		
15-jul	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14700	14700	X			X	X		180	88	72	8	8	8	8	X		
15-jul	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro.	20700	14800	X		X			X	0	N.A.	N.A.	8	9	9	8	X		
15-jul	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, maduro, crudo	22700	16200	X			X	X		180	79	71	9	9	9	9	X		
15-jul	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	19700	19700	X		X			X	0	3	2	8	8	7	8	X		
15-jul	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya fruta	20300	14500	X		X			X	0	4	3	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5825	5825	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 9315331 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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		180	90	80	9	9	9	7	X		
17-jul	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO AL AJILLO	Carne de pollo, pechuga con piel	37500	25000	X		X		X		240	89	81	9	9	9	8	X		
17-jul	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	15600	15600	X			X	X		180	83	72	8	8	8	8	X		
17-jul	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	Ensalada de espinaca, 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.	23900	17100	X		X		X		210	71	86	8	8	9	8	X		
17-jul	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de Maracuyá, cruda	21000	21000	X		X			X	0	-1	3	8	8	7	8	X		
17-jul	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa, maduro, fruto	16900	15400	X		X			X	0	3	4	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5700	5700	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **TIPO DE DOCUMENTO: C.C.** **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 9315331** **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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	800	800	X			X	X		180	86	77	8	8	8	8	X		
18-jul	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	28400	23700	X			X	X		180	82	77	9	9	9	9	X		
18-jul	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	14700	14700		X		X	X		100	88	74	8	8	8	8	X		
18-jul	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	25600	23300	X		X			X	0	6	3	8	8	8	8	X		
18-jul	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa común, sin cáscara.	19500	16200	X			X	X		120	82	65	9	9	9	9	X		
18-jul	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora, pulpa	20000	20000	X		X			X	0	3	4	8	8	8	8	X		
			Leche de vaca, Bolsa	62100	62100	X		X			X										
18-jul	ALMUERZO	MELON CON YOGURT	Melon, maduro, pulpa	20300	14500	X		X			X	0	4	7	9	9	9	9	X		
			Yogurt entero, condulce	5300	5300	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 9315331 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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		180	87	73	8	8	8	8	X		
19-jul	Almuerzo	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo, lomo	26000	23700	X		X		X		180	88	74	8	8	8	8	X		
19-jul	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14700	14700	X		X		X		180	87	82	9	9	9	9	X		
19-jul	Almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	Ensala de remolacha, zanahoria y mayonesa	N.A.	N.A.	X		X		X		180	6	4	8	8	8	8	X		
19-jul	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara.	19500	16200	X		X		X		210	81	82	8	8	9	8	X		
19-jul	Almuerzo	SORBETE DE FRESA	Fresa, maduro, pulpa	20000	20000	X		X			X	0	2	3	9	9	9	9	X		
			Leche entera	62100	62100	X		X			X										
19-jul	Almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano comun maduro, pulpa	18900	14500	X		X			X	0	4	4	8	8	8	8	X		
			Crema de leche	2000	2000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 9315331 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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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**	Carne de res, magra	700	700	**X**		**X**		**X**		**180**	81	81	8	8	8	8	**X**		
21-jul	**Almuerzo**	**CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS**	Carne de res, molida	27600	23000	**X**		**X**		**X**		**180**	72	77	9	9	9	9	**X**		
21-jul	**Almuerzo**	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	14200	14200	**X**		**X**		**X**		**160**	82	82	8	8	8	8	**X**		
21-jul	**Almuerzo**	**GUACAMOLE**	Guacamole	N.A	N.A	**X**		**X**			**X**	**0**	3	4	9	9	9	9	**X**		
21-jul	**Almuerzo**	**YUCA DORADA**	Yuca, comun	20500	15700	**X**		**X**		**X**		**180**	67	80	9	9	9	9	**X**		
21-jul	**Almuerzo**	**JUGO DE FEIJOA**	Feijoa, pulpa	20000	20000	**X**		**X**			**X**	**0**	7	0	8	8	8	8	**X**		
21-jul	**Almuerzo**	**FRESAS CON HELADO**	Fresas maduro, fruto entero	15500	14100	**X**		**X**			**X**	**0**	-15	-15	9	9	9	9	**X**		
			HELADO DE CREMA	5100	5100	**X**		**X**			**X**										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 9315331 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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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**	Papa sin cascara	10200	8500	x			X	x		180	78	72	9	9	9	9	X		
22-jul	**Almuerzo**	**CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS**	Res, cadera magra cruda	25300	23000	x			X	x		180	85	79	9	9	9	9	X		
22-jul	**Almuerzo**	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	14200	14200	x			X	x		180	78	82	9	9	9	9	X		
22-jul	**Almuerzo**	**ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA CABEZONA**	**ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA CABEZONA**	N.A.	N.A.	x		X			x	0	3	6	8	8	8	8	X		
22-jul	**Almuerzo**	**TAJADA DE PLATANO MADURO**	Plátano hartón, maduro.	22000	15700	x			X	X		180	75	82	9	9	9	9	X		
22-jul	**Almuerzo**	**SORBETE DE GUAYABA**	Guayaba, pulpa	20000	20000	x		x			x	0	4	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	60800	60800	x		X			x										
22-jul	**Almuerzo**	MANZANA	MANZANA	23100	19200	x		x			x	0	N.A.	N.A.	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 9315331 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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	Carne de res, magra	700	700	X		X		X		120	90	81	8	8	8	8	X		
24-jul	Almuerzo	CARNE DE CERDO GUISADA	Cerdo, pierna cruda	25300	23000	X		X		X		180	86	85	8	8	8	8	X		
24-jul	Almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	11200	11200	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	5	3	8	8	8	8	X		
24-jul	Almuerzo	PATACON DE PLATANO MADURO	Platano hartón maduro crudo	22700	16200	X		x	X	X		180	90	84	8	8	8	8	X		
24-jul	Almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol, pulpa	20000	20000	X		X			X	0	2	3	9	9	9	9	X		
			Leche entera, bolsa	61000	61000	X		X			X										
24-jul	Almuerzo	PERA	Pera, Fruto entero	21200	19200	X		X			X	0	AMB.	AMB.	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 9315331 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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	Menudo de res	3.000	3.000	X		X		X		180	92	87	8	8	8	8	X		
25-jul	Almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo pierna con piel cruda	35.400	23.600	X		X		X		180	91	84	7	8	7	7	X		
25-jul	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14.200	14.200	X		X		X		180	93	90	8	8	8	8	X		
25-jul	Almuerzo	ENSALADA PICO DE GALLO	Ensalada pico de gallo	N.A.	N.A	X		X			X	0	4	4	8	8	8	8	X		
25-jul	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara.	19.500	16.200	X		X		X		180	78	72	8	8	8	8	X		
25-jul	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora común, crudo	20.000	20.000	X		X			X	0	4	5	8	8	8	8	X		
25-jul	Almuerzo	Manzana tajada con helado	Manzana común cruda	21800	14.500	X		X		X		0	-14	-9	9	9	9	9	X		
			Helado de crema	5.300	5.300	X		X		X											

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 9315331 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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	9000	9000	x			x	x		240	79	84	8	8	8	8	X		
26-jul	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA	Carne de res, gorda	28300	23600	x		x		x		240	90	74	9	9	9	9	X		
26-jul	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	14700	14700	x			x	x		180	84	76	8	8	8	8	X		
26-jul	Almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	N.A.	N.A.	x		x			x	0	13	5	8	8	8	8	X		
26-jul	Almuerzo	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa con cáscara	18900	15700	x			x	x		180	88	69	8	8	8	8	X		
26-jul	Almuerzo	JUGO DE LULO	Pulpa de lulo	20000	20000	x		x			x	0	4	4	8	8	8	8	X		
26-jul	Almuerzo	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	Melon fruta	19600	14000	x		x			x	0	4	4	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5200	5200	x		x			x										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 9315331** **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: LIMONAR**
COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	1000	700	**x**			**x**	**x**		240	83	84	8	8	8	8	**X**		
27-jul	**Almuerzo**	**PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA**	Pollo, pechuga con piel	34200	22800	**x**		**x**		**x**		240	84	89	9	9	9	9	**X**		
27-jul	**Almuerzo**	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	14100	14100	**x**			**x**	**x**		180	91	76	8	8	8	8	**X**		
27-jul	**Almuerzo**	**TAJADA DE AGUACATE**	Aguacate crudo	19900	14200	**x**		**x**			**x**	0	TA	TA	9	9	9	9	**X**		
27-jul	**Almuerzo**																				
27-jul	**Almuerzo**	**SORBETE DE GUAYABA**	Pulpa de Guayaba, madura	19000	19000	**x**		**x**			**x**	0	1	3	8	8	8	8	**X**		
27-jul	**Almuerzo**	**MANDARINA**	Mandarina	23000	19100	**x**		**x**			**x**	0	TA	TA	9	9	9	9	**X**		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 9315331 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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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 PATACON	Pollo, pechuga con piel	1000	700	x			x	x		240	83	84	8	8	8	8	X		
28-jul	Almuerzo	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	27300	22800	x		x		x		240	84	89	9	9	9	9	X		
28-jul	Almuerzo	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	14100	14100	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
28-jul	Almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	NA	NA	x		x			x	0	3	3	9	9	9	9	X		
28-jul	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara	18600	15500	X			X	X		120	77	68	8	7	7	7	X		
28-jul	Almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Pulpa de Guayaba, madura	19000	19000	x		x			x	0	1	3	8	8	8	8	X		
28-jul	Almuerzo	BANANO CON YOGURT	Banano común, crudo	18	19100	x		x			x	0	TA	TA	9	9	9	9	X		
			Yogurt, bebible, entero	5100	5100																

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 9315331 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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	Pollo, pechuga con piel	1000	700	x			x	x		240	83	84	8	8	8	8	X		
29-jul	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGNESA	Res, carne gorda, cruda	27300	22800	x		x		x		240	84	89	9	9	9	9	X		
29-jul	Almuerzo	ESPAGUETTIS	Arroz blanco, pulido, crudo	14100	14100	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
29-jul	Almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	NA	NA	x		x			x	0	3	3	9	9	9	9	X		
29-jul	Almuerzo	PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	18600	15500	X			X	X		120	77	68	8	7	7	7	X		
29-jul	Almuerzo	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de Maracuyá	19000	19000	x		x			x	0	1	3	8	8	8	8	X		
29-jul	Almuerzo	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, madura, cruda	19600	14000	x		x			x	0	TA	TA	9	9	9	9	X		
			Queso fresco, tipo doble crema	5200	5200	X		X			X	0	4	3	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 9315331 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: LIMONAR**

COORDINADOR: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T **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	
31-jul	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	700	700	X		X		X		180	88	77	9	9	8	8	X		
31-jul	Almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna con piel, cruda	36400	22800	X		X		X		180	72	76	8	9	9	8	X		
31-jul	Almuerzo	ENSALADA HAWAIANA	Ensalada hawaina	N.A	N.A	X		X			X	0	5	3	10	10	10	9	X		
31-jul	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14100	14100	X			X	X		180	89	87	10	10	10	10	X		
31-jul	Almuerzo	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara.	18600	15500	X		X		X		120	79	69	9	9	9	9	X		
31-jul	Almuerzo	SORBETE DE CURUBA	Leche entera, bolsa	61000	61000	X		X			X	0	4	3	10	10	9	9	X		
			Curuba, maduro, pulpa	19000	19000	X		X			X										
31-jul	Almuerzo	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche condensada	1900	1900	X		X			X	0	3	3	10	10	10	10	X		
			Melón, maduro, pulpa	19600	14000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE DOMINGO BOHORQUEZ T TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 9315331 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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	1000	700	x			x	x		240	83	84	8	8	8	8	X		
1-Jun	Almuerzo	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA	Pollo, pechuga con piel	34200	22800	x		x		x		240	84	89	9	9	9	9	X		
1-Jun	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	14100	14100	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
1-Jun	Almuerzo	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate crudo	19900	14200	x		x			x	0	TA	TA	9	9	9	9	X		
1-Jun	Almuerzo																				
1-Jun	Almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	Pulpa de Guayaba, madura	19000	19000	x		x			x	0	1	3	8	8	8	8	X		
1-Jun	Almuerzo	MANDARINA	Mandarina	23000	19100	x		x			x	0	TA	TA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 CARGO: COORDINADORA

	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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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-Jun	Almuerzo	SOPA DE PATACON	Pollo, pechuga con piel	1000	700	x			x	x		240	83	84	8	8	8	8	X		
2-Jun	Almuerzo	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	27300	22800	x		x		x		240	84	89	9	9	9	9	X		
2-Jun	Almuerzo	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	14100	14100	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
2-Jun	Almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	NA	NA	x		x			x	0	3	3	9	9	9	9	X		
2-Jun	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara	18600	15500	X			X	X		120	77	68	8	7	7	7	X		
2-Jun	Almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Pulpa de Guayaba, madura	19000	19000	x		x			x	0	1	3	8	8	8	8	X		
2-Jun	Almuerzo	BANANO CON YOGURT	Banano común, crudo	18	19100	x		x			x	0	TA	TA	9	9	9	9	X		
			Yogurt, bebible, entero	5100	5100																

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	Pollo, pechuga con piel	1000	700	x			x	x		240	83	84	8	8	8	8	X		
3-Jun	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGNESA	Res, carne gorda, cruda	27300	22800	x		x		x		240	84	89	9	9	9	9	X		
3-Jun	Almuerzo	ESPAGUETTIS	Arroz blanco, pulido, crudo	14100	14100	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
3-Jun	Almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	NA	NA	x		x			x	0	3	3	9	9	9	9	X		
3-Jun	Almuerzo	PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	18600	15500	X			X	X		120	77	68	8	7	7	7	X		
3-Jun	Almuerzo	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de Maracuyá	19000	19000	x		x			x	0	1	3	8	8	8	8	X		
3-Jun	Almuerzo	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, madura, cruda	19600	14000	x		x			x	0	TA	TA	9	9	9	9	X		
			Queso fresco, tipo doble crema	5200	5200	X		X			X	0	4	3	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 CARGO: COORDINADORA

	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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	
5-Jun	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	700	700	X		X		X		180	88	77	9	9	8	8	X		
5-Jun	Almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna con piel, cruda	36400	22800	X		X		X		180	72	76	8	9	9	8	X		
5-Jun	Almuerzo	ENSALADA HAWAIANA	Ensalada hawaina	N.A	N.A	X		X			X	0	5	3	10	10	10	9	X		
5-Jun	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14100	14100	X			X	X		180	89	87	10	10	10	10	X		
5-Jun	Almuerzo	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara.	18600	15500	X		X		X		120	79	69	9	9	9	9	X		
5-Jun	Almuerzo	SORBETE DE CURUBA	Leche entera, bolsa	61000	61000	X		X			X	0	4	3	10	10	9	9	X		
			Curuba, maduro, pulpa	19000	19000	X		X			X										
5-Jun	Almuerzo	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche condensada	1900	1900	X		X			X	0	3	3	10	10	10	10	X		
			Melón, maduro, pulpa	19600	14000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 CARGO: COORDINADORA

	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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	Res, cadera magra, cruda	700	700	X		X		X		180	90	79	9	9	9	9	X		
6-Jun	ALMUERZO	CADERA DE RES	CADERA DE RES	27300	22800	X		X		X		180	86	75	9	9	9	9	X		
6-Jun	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa, sin cáscara	18600	15500	X		X		X		120	81	69	9	9	9	9	X		
6-Jun	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	14100	14100	X			X	X		120	86	80	8	8	8	8	X		
6-Jun	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	NA	NA	X		X		X		120	88.9	75	8	8	8	8	X		
6-Jun	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Pulpa de Guanábana	19000	19000	X		X			X	NA	4	4	8	8	8	8	X		
6-Jun	ALMUERZO	MANDARINA	Mandarina con cascara	23000	23000	X		X			X				8	9	9	9	X		CAMBIO POR GRANADILLA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 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**	**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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	Cazuela de Garbanzos	8600	8600	X		X		X		180	90		8	8	8	8	X		
7-Jun	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	27300	22800	X		X		X		180	88		9	9	9	9	X		
7-Jun	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	14200	14200	X			X	X		180	91		8	8	8	8	X		
7-Jun	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	N.A.	N.A.	X		X		X		0	5		8	8	8	8	X		
7-Jun	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa, criolla con cáscara	18600	15500	X		X		X		180	68		8	9	9	8	X		
7-Jun	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MANGO COMUN	19000	19000	X		X			X	0	2		9	8	9	8	X		
						X		X			X										
7-Jun	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	18200	14000	X		X			X	0	AMB.		8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 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**	**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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	Res, cadera magra	700	700	X		X		X		180	89	79	9	9	9	9	X		
8-Jun	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga con piel	34200	22800	X		X		X		180	91	78	9	9	9	9	X		
8-Jun	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14100	14100	X			X	X		180	91	73	9	9	9	9	X		
8-Jun	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa sin cascara	18600	15500	X		X		X		180	84	75	8	8	8	8	X		
8-Jun	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	19900	14200	X		X			X	0	AMB.	AMB.	9	9	9	9	X		
8-Jun	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Lulo, maduro, pulpa	25200	25200	X		X			X	0	3	4	8	8	8	8	X		
8-Jun	ALMUERZO	MANGO CON QUESO DOBLE CREMA	Mango común	25000	25000	X		X			X	0	2	3	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5200	5200	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 CARGO: COORDINADORA

	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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	Carne de res, magra	700	700	X		X		X		180	89	89	8	8	8	8	X		
9-Jun	ALMUERZO	CARNE DE CERDO SALSA DE PIÑA	Carne de cerdo, lomo	27300	22800	X		X		X		180	87	76	9	9	9	9	X		
9-Jun	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, crudo	14100	14100	X			X	X		180	89	81	8	8	8	8	X		
9-Jun	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Acelga hojas crudas	22300	18600	X		X		X		180	89	72	8	8	8	8	X		
9-Jun	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	21800	15500	X		X		X		180	72	76	9	9	9	9	X		
9-Jun	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Leche entera, bolsa.	61000	61000	X		X			X	0	2	4	8	8	8	8	X		
			Feijoa pulpa	19000	19000	X		X			X										
9-Jun	ALMUERZO	MANGO CON QUESO	Mango fruta	18200	14000	X		X			X	0	3	2	10	10	10	10	X		CAMBIO POR BANANO
			Queso doble crema	7000	7000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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-Jun	ALMUERZO	SANCOCHO				X		X		X		180	89	82	9	9	9	9	X		
10-Jun	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	27300	22800	X			X	X		180	91	76	8	8	8	8	X		
10-Jun	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	14100	14100	X		X		X		180	91	79	9	9	9	9	X		
10-Jun	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Ensalada de zanahoria, manzana y crema de leche	NA	NA	X		X			X	180	3	5	8	8	8	8	X		
10-Jun	ALMUERZO					X		X		X											
10-Jun	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	HELADO DE CREMA	5100	5100	X		X			X	0	-16	-15	9	9	9	9	X		CAMBIO POR FRESA
10-Jun	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora de castilla	15400	14000	X		X			X	0	4	3	10	10	10	10	X		
			Leche de vaca, entera, líquida	5100	5100	X			X		X		4	3							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 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**	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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	Carne de res, magra	700	700	X			X	X		180	72	74	9	9	9	8	X		
13-Jun	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO CON ATUN	Atún, enlatado con agua	23800	21400	X		X			X	0	6	6	8	8	8	8	X		
13-Jun	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14700	14700	X			X	X		180	78	79	9	9	9	9	X		
13-Jun	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil.	N.A.	N.A.	X		X		X		160	79	77	9	9	9	9	X		
13-Jun	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	papa sin cascara	19500	16300	X			X	X		180	82	69	8	8	8	8	X		
13-Jun	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	20000	20000	X		X			X	0	1	4	8	8	8	8	X		
13-Jun	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, maduro	19000	14600	X		X			X	0	3	2	9	9	9	9	X		
			Helado de crema	5100	5100	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688** **CARGO: COORDINADORA**

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. Secretaria 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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		180	79	74.9	9	9	9	8	X		
14-Jun	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pierna pollo con piel cruda	35600	23800	X		X		X		160	83	78	8	8	8	8	X		
14-Jun	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, crudo	14700	14700	X			X	X		180	89	88	9	9	9	9	X		
14-Jun	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, PERA, FRESA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, PERA, FRESA Y CREMA DE LECHE	N.A.	N.A.	X		X		X		NA	6	4	9	9	9	9	X		
14-Jun	ALMUERZO	PLATANO COCIDO CON CANELA	Platano hartón	22800	16300	X			X	X		180	65	72	9	9	9	9	X		
14-Jun	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Pulpa Maracuyá, cruda	20000	20000	X		X			X	0	4	0.1	9	9	9	9	X		
			Leche de vaca, bolsa	63000	63000																
14-Jun	ALMUERZO	UVAS CON YOGURTH	Uvas común, maduro	16000	14600	X		X			X	0	4	4	9	9	9	9	X		
			Yogurth	5300	5300	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	Carne de res, magra	800	800	X			X	X		180	79	75	9	9	9	9	X		
18-May	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	17600	11800							120	88	74	8	8	8	8			
15-Jun	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Res, pajarilla o bazo, cruda	14400	12000	X			X	X									X		
15-Jun	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, crudo	14700	14700	X			X	X		180	88	82	9	9	9	8	X		
15-Jun	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Verdura campesina	N.A.	N.A.	X			X	X		120	77	69	8	9	8	8	X		
15-Jun	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla , con cáscara	19500	16300	X			X	X		180	72	72	9	9	9	9	X		
15-Jun	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, bolsa	63000	63000			X			X	0	2	6	8	8	8	8	X		
			Pulpa de Guayaba	20000	20000	X		X			X										
15-Jun	ALMUERZO	FRESA CON HELADO	Fresa, pulpa maduro entero	16000	14600	X		X			X	0	-11	-11	10	10	10	10	X		
			Helado de crema	5300	5300	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 CARGO: COORDINADORA

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	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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	Carne de res, magra	700	700	X			X	X		180	89	79	8	8	8	8	X		
16-Jun	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pierna con piel	34200	22800	X			X	X		180	88	81	9	9	9	9	X		
16-Jun	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Tortilla de Espinaca	NA	NA	X			X	X		180	79	78	9	9	9	9	X		
16-Jun	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE	Arroz blanco, crudo	14100	14100	X			X	X		160	88	84	9	9	9	9	X		
16-Jun	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	15500	15500	X			X	X		180	89	78	8	8	8	8	X		
16-Jun	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, bolsa	60200	60200	X		X			X	0	3	4	9	9	9	9	X		
			Mango, maduro, pulpa	19000	19000	X		X			X										
16-Jun	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melon, maduro, pulpa	19600	14000	X		X			X	0	3	5	8	8	8	8	X		
			Leche condensada azucarada	1900	1900	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 CARGO: COORDINADORA

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	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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	8600	8600	X			X	X		180	89	81	9	9	9	7	X		
17-Jun	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Carne de res, magra	25100	22800	X			X	X		180	87	77	9	9	9	8	X		
17-Jun	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14100	14100	X			X	X		180	88	72	8	8	8	8	X		
17-Jun	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro.	19900	14200	X		X			X	0	N.A.	N.A.	8	9	9	8	X		
17-Jun	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, maduro, crudo	21800	15500	X			X	X		180	79	71	9	9	9	9	X		
17-Jun	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	25200	25200	X		X			X	0	3	2	8	8	7	8	X		
17-Jun	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, maduro, pulpa	19600	14000	X		X			X	0	4	3	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5200	5200	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 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: LIMONAR**
COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	800	800	X			X	X		180	86	77	8	8	8	8	X		
20-Jun	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	28400	23700	X			X	X		180	82	77	9	9	9	9	X		
20-Jun	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	14700	14700		X		X	X		100	88	74	8	8	8	8	X		
20-Jun	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	25600	23300	X		X			X	0	6	3	8	8	8	8	X		
20-Jun	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa común, sin cáscara.	19500	16200	X			X	X		120	82	65	9	9	9	9	X		
20-Jun	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora, pulpa	20000	20000	X		X			X	0	3	4	8	8	8	8	X		
			Leche de vaca, Bolsa	62100	62100	X		X			X										
20-Jun	ALMUERZO	MELON CON YOGURT	Melón, maduro, pulpa	20300	14500	X		X			X	0	4	7	9	9	9	9	X		
			Yogurt entero, condulce	5300	5300	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 CARGO: COORDINADORA

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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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
21-Jun	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		180	87	73	8	8	8	8	X	
21-Jun	Almuerzo	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo, lomo	26000	23700	X		X		X		180	88	74	8	8	8	8	X	
21-Jun	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14700	14700	X		X		X		180	87	82	9	9	9	9	X	
21-Jun	Almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	Ensala de remolacha, zanahoria y mayonesa	N.A.	N.A.	X		X		X		180	6	4	8	8	8	8	X	
21-Jun	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara.	19500	16200	X		X		X		210	81	82	8	8	9	8	X	
21-Jun	Almuerzo	SORBETE DE FRESA	Fresa, maduro, pulpa	20000	20000	X		X			X	0	2	3	9	9	9	9	X	
			Leche entera	62100	62100	X		X			X									
21-Jun	Almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano comun maduro, pulpa	18900	14500	X		X			X	0	4	4	8	8	8	8	X	
			Crema de leche	2000	2000	X		X			X									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688** **CARGO: COORDINADORA**

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

OBSERVACIONES

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría 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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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-Jun	Almuerzo	CAZUELA DE ARVEJA SECA	Arveja verde seca	8600	8600	X		X		X		180	88	83	9	9	9	9	X		
22-Jun	Almuerzo	PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	Pollo pierna con piel cruda	34500	23000	X			X	X		180	79	85	9	9	9	9	X		
22-Jun	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	11200	11200	X			X	X		180	89	76	9	9	9	9	X		
22-Jun	Almuerzo	ENSALADA PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Ensala de pepino, tomate y cilantro-	N.A.	N.A.	X		X			X	180	1	1.5	9	9	9	9	X		
22-Jun	Almuerzo	PALATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Platano Harton maduro crudo.	22700	16200	X			X	X		210	54	67	8	8	8	8	X		
22-Jun	Almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	Guanabana, madura, pulpa	20000	20000	X		X			X	0	2	5.5	8	8	8	8	X		
			Leche entera	63000	63000	X		X			X										
22-Jun	Almuerzo	PERA	PERA, Fruta madura	24000	24000	X		X			X	0	AMBIENTE		8	8	8	8	X		Intercambio de granadilla

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 CARGO: COORDINADORA

	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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	Carne de res, magra	700	700	X		X		X		180	81	81	8	8	8	8	X		
23-Jun	Almuerzo	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	Carne de res, molida	27600	23000	X		X		X		180	72	77	9	9	9	9	X		
23-Jun	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14200	14200	X		X		X		160	82	82	8	8	8	8	X		
23-Jun	Almuerzo	GUACAMOLE	Guacamole	N.A	N.A	X		X			X	0	3	4	9	9	9	9	X		
23-Jun	Almuerzo	YUCA DORADA	Yuca, comun	20500	15700	X		X		X		180	67	80	9	9	9	9	X		
23-Jun	Almuerzo	JUGO DE FEIJOA	Feijoa, pulpa	20000	20000	X		X			X	0	7	0	8	8	8	8	X		
23-Jun	Almuerzo	FRESAS CON HELADO	Fresas maduro, fruto entero	15500	14100	X		X			X	0	-15	-15	9	9	9	9	X		
			HELADO DE CREMA	5100	5100	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	Papa sin cascara	10200	8500	x			X	x		180	78	72	9	9	9	9	X		
24-Jun	Almuerzo	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra cruda	25300	23000	x			X	x		180	85	79	9	9	9	9	X		
24-Jun	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14200	14200	x			X	x		180	78	82	9	9	9	9	X		
24-Jun	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA CABEZONA	N.A.	N.A.	x		X			x	0	3	6	8	8	8	8	X		
24-Jun	Almuerzo	TAJADA DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro.	22000	15700	x			X	X		180	75	82	9	9	9	9	X		
24-Jun	Almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, pulpa	20000	20000	x		x			x	0	4	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	60800	60800	x		X			x										
24-Jun	Almuerzo	MANZANA	MANZANA	23100	19200	x		x			x	0	N.A.	N.A.	10	10	10	10	X		cambio por mandarina

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 CARGO: COORDINADORA

	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 - 30/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	
26-Jun	Almuerzo	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	Carne de res, magra	700	700	X		X		X		120	90	81	8	8	8	8	X		
26-Jun	Almuerzo	CARNE DE CERDO GUISADA	Cerdo, pierna cruda	25300	23000	X		X		X		180	86	85	8	8	8	8	X		
26-Jun	Almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	11200	11200	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 hartón maduro crudo	22700	16200	X		x	X	X		180	90	84	8	8	8	8	X		
26-Jun	Almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol, pulpa	20000	20000	X		X			X	0	2	3	9	9	9	9	X		
			Leche entera, bolsa	61000	61000	X		X			X										
26-Jun	Almuerzo	PERA	Pera, Fruto entero	21200	19200	X		X			X	0	AMB.	AMB.	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR **TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688** **CARGO: COORDINADORA**

	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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	Menudo de res	3,000	3,000	X		X		X		180	92	87	8	8	8	8	X		
27-Jun	Almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo pierna con piel cruda	35,400	23,600	X		X		X		180	91	84	7	8	7	7	X		
27-Jun	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14,200	14,200	X		X		X		180	93	90	8	8	8	8	X		
27-Jun	Almuerzo	ENSALADA PICO DE GALLO	Ensalada pico de gallo	N.A.	N.A	X		X			X	0	4	4	8	8	8	8	X		
27-Jun	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara.	19,500	16,200	X		X		X		180	78	72	8	8	8	8	X		
27-Jun	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora común, crudo	20,000	20,000	X		X			X	0	4	5	8	8	8	8	X		
27-Jun	Almuerzo	Manzana tajada con helado	Manzana común cruda	21800	14,500	X		X		X		0	-14	-9	9	9	9	9	X		
			Helado de crema	5,300	5,300	X		X		X											

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 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**	**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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	9000	9000	x			x	x		240	79	84	8	8	8	8	X		
28-Jun	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA	Carne de res, gorda	28300	23600	x		x		x		240	90	74	9	9	9	9	X		
28-Jun	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	14700	14700	x			x	x		180	84	76	8	8	8	8	X		
28-Jun	Almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	N.A.	N.A.	x		x			x	0	13	5	8	8	8	8	X		
28-Jun	Almuerzo	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa con cáscara	18900	15700	x			x	x		180	88	69	8	8	8	8	X		
28-Jun	Almuerzo	JUGO DE LULO	Pulpa de lulo	20000	20000	x		x			x	0	4	4	8	8	8	8	X		
28-Jun	Almuerzo	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	Melon fruta	19600	14000	x		x			x	0	4	4	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5200	5200	x		x			x										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 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**	**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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	1000	700	x			x	x		240	83	84	8	8	8	8	X		
29-Jun	Almuerzo	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA	Pollo, pechuga con piel	34200	22800	x		x		x		240	84	89	9	9	9	9	X		
29-Jun	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	14100	14100	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
29-Jun	Almuerzo	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate crudo	19900	14200	x		x			x	0	TA	TA	9	9	9	9	X		
29-Jun	Almuerzo																				
29-Jun	Almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	Pulpa de Guayaba, madura	19000	19000	x		x			x	0	1	3	8	8	8	8	X		
29-Jun	Almuerzo	MANDARINA	Mandarina	23000	19100	x		x			x	0	TA	TA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 CARGO: COORDINADORA

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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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 PATACON	Pollo, pechuga con piel	1000	700	x			x	x		240	83	84	8	8	8	8	X		
30-Jun	Almuerzo	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	27300	22800	x		x		x		240	84	89	9	9	9	9	X		
30-Jun	Almuerzo	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	14100	14100	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
30-Jun	Almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	NA	NA	x		x			x	0	3	3	9	9	9	9	X		
30-Jun	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara	18600	15500	X			X	X		120	77	68	8	7	7	7	X		
30-Jun	Almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Pulpa de Guayaba, madura	19000	19000	x		x			x	0	1	3	8	8	8	8	X		
30-Jun	Almuerzo	BANANO CON YOGURT	Banano común, crudo	18	19100	x		x			x	0	TA	TA	9	9	9	9	X		
			Yogurt, bebible, entero	5100	5100																

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 CARGO: COORDINADORA

	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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	Menudo de res	3,300	2,500	X		X		X		180	92	87	9	9	9	9	X		
2-May	Almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo pierna con piel cruda	34,200	22,800	X		X		X		180	91	84	9	9	9	9	X		
2-May	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14,100	14,100	X		X		X		180	93	90	8	8	8	8	X		
2-May	Almuerzo	ENSALADA PICO DE GALLO	Ensalada pico de gallo	N.A.	N.A	X		X			X	0	4	4	8	8	8	8	X		
2-May	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara.	20,200	15,500	X		X		X		180	78	72	9	9	9	9	X		
2-May	Almuerzo	SORBETE DE MANGO	Pulpa de Mango común, crudo	19,000	19,000	X		X			X	0	4	5	8	8	8	8	X		
2-May	Almuerzo	Manzana tajada con helado	Manzana común cruda	18200	14,000	X		X		X		0	-14	-9	9	9	9	9	X		
			Helado de crema	5,600	5,100	X		X		X											

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 CARGO: COORDINADORA

	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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	9000	9000	x			x	x		240	83	84	8	8	8	8	X		
3-May	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA	Carne de res, gorda	27300	22800	x		x		x		240	84	89	9	9	9	9	X		
3-May	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	14100	14100	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
3-May	Almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, UVA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, UVA Y MIEL	N.A.	N.A.	x		x			x	0	5	5	9	9	9	9	X		
3-May	Almuerzo	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa con cáscara	18600	15500	x			x	x		180	91	79	8	8	8	8	X		
3-May	Almuerzo	JUGO DE LULO	Pulpa de lulo	19000	19000	x		x			x	0	1	3	8	8	8	8	X		
3-May	Almuerzo	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	Melon fruta	19600	14000	x		x			x	0	3	4	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5200	5200	x		x			x										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 CARGO: COORDINADORA

	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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	1000	700	x			x	x		240	83	84	8	8	8	8	X		
4-May	Almuerzo	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA	Pollo, pechuga con piel	34200	22800	x		x		x		240	84	89	9	9	9	9	X		
4-May	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	14100	14100	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
4-May	Almuerzo	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate crudo	19900	14200	x		x			x	0	TA	TA	9	9	9	9	X		
4-May	Almuerzo																				
4-May	Almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	Pulpa de Guayaba, madura	19000	19000	x		x			x	0	1	3	8	8	8	8	X		
4-May	Almuerzo	MANDARINA	Mandarina	23000	19100	x		x			x	0	TA	TA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 CARGO: COORDINADORA

	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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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 PATACON	Pollo, pechuga con piel	1000	700	x			x	x		240	83	84	8	8	8	8	X		
5-May	Almuerzo	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	27300	22800	x		x		x		240	84	89	9	9	9	9	X		
5-May	Almuerzo	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	14100	14100	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
5-May	Almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	NA	NA	x		x			x	0	3	3	9	9	9	9	X		
5-May	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara	18600	15500	X			X	X		120	77	68	8	7	7	7	X		
5-May	Almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Pulpa de Guayaba, madura	19000	19000	x		x			x	0	1	3	8	8	8	8	X		
5-May	Almuerzo	BANANO CON YOGURT	Banano común, crudo	18	19100	x		x			x	0	TA	TA	9	9	9	9	X		
			Yogurt, bebible, entero	5100	5100																

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 CARGO: COORDINADORA

	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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	
06-may	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	Pollo, pechuga con piel	1000	700	x			x	x		240	83	84	8	8	8	8	X		
06-may	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGNESA	Res, carne gorda, cruda	27300	22800	x		x		x		240	84	89	9	9	9	9	X		
06-may	Almuerzo	ESPAGUETTIS	Arroz blanco, pulido, crudo	14100	14100	x			x	x		180	91	76	8	8	8	8	X		
06-may	Almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	NA	NA	x		x			x	0	3	3	9	9	9	9	X		
06-may	Almuerzo	PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	18600	15500	X			X	X		120	77	68	8	7	7	7	X		
06-may	Almuerzo	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de Maracuyá	19000	19000	x		x			x	0	1	3	8	8	8	8	X		
06-may	Almuerzo	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, madura, cruda	19600	14000	x		x			x	0	TA	TA	9	9	9	9	X		
			Queso fresco, tipo doble crema	5200	5200	X		X			X	0	4	3	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 CARGO: COORDINADORA

	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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	
08-may	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	700	700	X		X		X		180	88	77	9	9	8	8	X		
08-may	Almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna con piel, cruda	36400	22800	X		X		X		180	72	76	8	9	9	8	X		
08-may	Almuerzo	ENSALADA HAWAIANA	Ensalada hawaina	N.A	N.A	X		X			X	0	5	3	10	10	10	9	X		
08-may	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14100	14100	X			X	X		180	89	87	10	10	10	10	X		
08-may	Almuerzo	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara.	18600	15500	X		X		X		120	79	69	9	9	9	9	X		
08-may	Almuerzo	SORBETE DE CURUBA	Leche entera, bolsa	61000	61000	X		X			X	0	4	3	10	10	9	9	X		
			Curuba, maduro, pulpa	19000	19000	X		X			X										
08-may	Almuerzo	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche condensada	1900	1900	X		X			X	0	3	3	10	10	10	10	X		
			Melón, maduro, pulpa	19600	14000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 CARGO: COORDINADORA

	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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	
09-may	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Res, cadera magra, cruda	700	700	X		X		X		180	90	79	9	9	9	9	X		
09-may	ALMUERZO	SOBREBARRIGA DE RES MECHADA	Res, carne gorda, cruda	27300	22800	X		X		X		180	86	75	9	9	9	9	X		
09-may	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa, sin cáscara	18600	15500	X		X		X		120	81	69	9	9	9	9	X		
09-may	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	14100	14100	X			X	X		120	86	80	8	8	8	8	X		
09-may	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	NA	NA	X		X		X		120	88,9	75	8	8	8	8	X		
09-may	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Pulpa de Guanábana	19000	19000	X		X			X	NA	4	4	8	8	8	8	X		
09-may	ALMUERZO	MANDARINA	Mandarina con cascara	23000	23000	X		X			X				8	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 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**	**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: LIMONAR**
COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	Cazuela de Garbanzos	8600	8600	X		X		X		180	90		9	9	9	9	X		
10-May	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	27300	22800	X		X		X		180	88		9	9	9	9	X		
10-May	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	14100	14100	X			X	X		180	91		9	9	9	9	X		
10-May	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	N.A.	N.A.	X		X		X		0	5		8	8	8	8	X		
10-May	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa, criolla con cáscara	18600	15500	X		X		X		180	68		9	9	9	9	X		
10-May	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MANGO COMUN	19000	19000	X		X			X	0	2		8	8	8	8	X		
						X		X			X										
10-May	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	18200	14000	X		X			X	0	AMB.		9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 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**	**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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	Res, cadera magra	700	700	X		X		X		180	89	79	9	9	9	9	X		
11-May	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga con piel	34200	22800	X		X		X		180	91	78	9	9	9	9	X		
11-May	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14100	14100	X			X	X		180	91	73	9	9	9	9	X		
11-May	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa sin cascara	18600	15500	X		X		X		180	84	75	8	8	8	8	X		
11-May	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	19900	14200	X		X			X	0	AMB.	AMB.	9	9	9	9	X		
11-May	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Lulo, maduro, pulpa	25200	25200	X		X			X	0	3	4	8	8	8	8	X		
11-May	ALMUERZO	MANGO CON QUESO DOBLE CREMA	Mango común	25000	25000	X		X			X	0	2	3	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5200	5200	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 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**	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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	Carne de res, magra	700	700	X		X		X		180	89	89	8	8	8	8	X		
12-May	ALMUERZO	CARNE DE CERDO SALSA DE PIÑA	Carne de cerdo, lomo	27300	22800	X		X		X		180	87	76	9	9	9	9	X		
12-May	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, crudo	14100	14100	X			X	X		180	89	81	10	10	10	10	X		
12-May	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Acelga hojas crudas	22300	18600	X		X		X		180	89	72	8	8	8	8	X		
12-May	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	21800	15500	X		X		X		180	72	76	9	9	9	9	X		
12-May	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Leche entera, bolsa.	61000	61000	X		X			X	0	2	4	8	8	8	8	X		
			Feijoa pulpa	19000	19000	X		X			X										
12-May	ALMUERZO	BANANO CON QUESO	Banano fruta	18200	14000	X		X			X	0	3	2	10	10	10	10	X		
			Queso doble crema	7000	7000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 CARGO: COORDINADORA

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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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-May	ALMUERZO	SANCOCHO				X		X		X		180	89	82	9	9	9	9	X		
13-May	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	27300	22800	X			X	X		180	91	76	8	8	8	8	X		
13-May	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	14100	14100	X		X		X		180	91	79	9	9	9	9	X		
13-May	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Ensalada de zanahoria, manzana y crema de leche	NA	NA	X		X			X	180	3	5	8	8	8	8	X		
13-May	ALMUERZO					X		X		X											
13-May	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	HELADO DE CREMA	5100	5100	X		X			X	0	-16	-15	9	9	9	9	X		
13-May	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora de castilla	15400	14000	X		X			X	0	4	3	10	10	10	10	X		
			Leche de vaca, entera, líquida	5100	5100	X			X		X		4	3							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 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**	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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	Carne de res, magra	700	700		X	X		X		180	77	76	8	8	8	8	X		
15-may	ALMUERZO	CARNE DE RES DESMECHADA	Carne de res, gorda	27300	22800	X		X		X		180	89	77	9	9	9	9	X		
15-may	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	14100	14100	X			X	X		180	86	72	8	8	8	9	X		
15-may	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Verduras cocidas con mayonesa fria	N.A.	N.A.	X		X		X		120	7	4	8	8	8	8	X		
15-may	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla con cascara cruda	18600	15500	X		X		X		120	69	71	9	9	9	9	X		
15-may	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol pulpa	19000	19000	X		X			X	0	5	5	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	61000	61000	X		X			X										
15-may	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	Fresa, maduro, fruto entero	15400	14000	X		X			X	0	4	4	9	10	10	9	X		
			Crema de leche	1900	1900	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	
16-may	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	700	700	X			X	X		180	82	74	9	9	9	8	X		
16-may	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO CON ATUN	Atún, enlatado con agua	22800	20600	X		X			X	0	6	6	8	8	8	8	X		
16-may	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14100	14100	X			X	X		180	78	86	9	9	9	9	X		
16-may	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil.	N.A.	N.A.	X		X		X		160	79	77	9	9	9	9	X		
16-may	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	papa sin cascara	18600	15500	X			X	X		180	82	69	8	8	8	8	X		
16-may	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	19000	19000	X		X			X	0	1	4	8	8	8	8	X		
16-may	ALMUERZO	MANGO CON HELADO	Mango común, maduro	25000	14000	X		X			X	0	3	2	9	9	9	9	X		
			Helado de crema	5100	5100	X		X			X										INTERCAMBIO BANANO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 CARGO: COORDINADORA

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

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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	Carne de res, magra	700	700	X			X	X		180	83	74,9	9	9	9	8	X		
17-may	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pierna pollo con piel cruda	34200	22800	X		X		X		160	82,5	85,3	8	8	8	8	X		
17-may	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, crudo	14100	14100	X			X	X		180	91,5	88,3	9	9	9	9	X		
17-may	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE LECHE	N.A.	N.A.	X		X		X		NA	0,3	0,3	9	9	9	9	X		
17-may	ALMUERZO	PLATANO COCIDO CON CANELA	Platano hartón	21800	15500	X			X	X		180	88	84,2	9	9	9	9	X		
17-may	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Curuba	19000	19000	X		X			X	0	0,1	0,1	9	9	9	9	X		
			Leche de vaca, bolsa	61000	61000																
17-may	ALMUERZO	UVAS CON YOGURTH	Uvas común, maduro	15400	14000	X		X			X	0	0,5	0,5	9	9	9	9	X		
			Yogurth	5100	5100	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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			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
18-may	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne de res, magra	700	700	X			X	X		180	87	74	9	9	9	9	X	
18-may	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	16900	11300							120	91	72	8	8	8	8		
18-may	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Res, pajarilla o bazo, cruda	13800	11500	X			X	X									X	
18-may	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, crudo	14100	14100	X			X	X		180	88	85	9	9	9	8	X	
18-may	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Verdura campesina	N.A.	N.A.	X			X	X		120	79	78	8	9	8	8	X	
18-may	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla , con cáscara	18600	15500	X			X	X		180	72	72	9	9	9	9	X	
18-may	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, bolsa	61000	61000			X			X	0	3	3	8	8	8	8	X	
			Pulpa de Guayaba	19000	19000	X		X			X									
18-may	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano, pulpa maduro entero	18200	14000	X		X			X	0	-11	-11	10	10	10	10	X	
			Helado de crema	5100	5100	X		X			X									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	Carne de res, magra	700	700	X			X	X		180	89	79	8	8	8	8	X		
19-may	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pierna con piel	34200	22800	X			X	X		180	88	81	9	9	9	9	X		
19-may	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Tortilla de Espinaca	NA	NA	X			X	X		180	79	78	9	9	9	9	X		
19-may	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE	Arroz blanco, crudo	14100	14100	X			X	X		160	88	84	9	9	9	9	X		
19-may	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	15500	15500	X			X	X		180	89	78	8	8	8	8	X		
19-may	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, bolsa	60200	60200	X		X			X	0	3	4	9	9	9	9	X		
			Mango, maduro, pulpa	19000	19000	X		X			X										
19-may	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melon, maduro, pulpa	19600	14000	X		X			X	0	3	5	8	8	8	8	X		
			Leche condensada azucarada	1900	1900	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	8600	8600	**X**			**X**	**X**		**180**	89	81	9	9	9	7	**X**		
20-may	**ALMUERZO**	**CARNE DE RES ASADA**	Carne de res, magra	25100	22800	**X**			**X**	**X**		**180**	87	77	9	9	9	8	**X**		
20-may	**ALMUERZO**	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	14100	14100	**X**			**X**	**X**		**180**	88	72	8	8	8	8	**X**		
20-may	**ALMUERZO**	**TAJADA DE AGUACATE**	Aguacate lorena, maduro.	19900	14200	**X**		**X**			**X**	**0**	N.A.	N.A.	8	9	9	8	**X**		
20-may	**ALMUERZO**	**TAJADA DE PLATANO**	Plátano hartón, maduro, crudo	21800	15500	**X**			**X**	**X**		**180**	79	71	9	9	9	9	**X**		
20-may	**ALMUERZO**	**JUGO DE LULO**	Lulo, maduro, pulpa	25200	25200	**X**		**X**			**X**	**0**	3	2	8	8	7	8	**X**		
20-may	**ALMUERZO**	**PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA**	Papaya, maduro, pulpa	19600	14000	**X**		**X**			**X**	**0**	4	3	9	9	9	9	**X**		
			Queso doble crema	5200	5200	**X**		**X**			**X**										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	700	700	X			X	X		180	86	77	8	8	8	8	X		
23-may	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	27600	23000	X			X	X		180	82	77	9	9	9	9	X		
23-may	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	14200	14200		X		X	X		100	88	74	8	8	8	8	X		
23-may	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	N.A.	N.A.	X		X			X	0	6	3	8	8	8	8	X		
23-may	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa común, sin cáscara.	18900	15700	X			X	X		120	82	65	9	9	9	9	X		
23-may	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora, pulpa	19100	19100	X		X			X	0	3	4	8	8	8	8	X		
			Leche de vaca, Bolsa	60200	60200	X		X			X										
23-may	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	Papaya, maduro,pulpa	19800	14100	X		X			X	0	4	7	9	9	9	9	X		
			Yogurt entero, condulce	5100	5100	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	Carne de res, magra	700	700	X		X		X		180	87	73	9	9	9	9	X		
24-may	Almuerzo	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo, lomo	25300	23000	X		X		X		180	88	74	9	9	9	9	X		
24-may	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14100	14100	X		X		X		180	87	82	8	8	8	8	X		
24-may	Almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	Ensala de remolacha, zanahoria y mayonesa	N.A.	N.A.	X		X		X		180	6	4	8	8	8	8	X		
24-may	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara.	18900	15700	X		X		X		210	81	82	9	9	9	9	X		
24-may	Almuerzo	SORBETE DE FRESA	Fresa, maduro, pulpa	20000	20000	X		X			X	0	2	3	7	7	7	7	X		
			Leche entera	61000	61000	X		X			X										
24-may	Almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano comun maduro, pulpa	18300	14100	X		X			X	0	4	4	9	9	9	9	X		
			Crema de leche	1900	1900	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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 SECA	Arveja verde seca	8600	8600	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	34500	23000	X			X	X		180	79	74	9	9	9	9	X		
25-may	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	10900	10900	X			X	X		180	89	82	8	8	8	8	X		
25-may	Almuerzo	ENSALADA PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Ensala de pepino, tomate y cilantro-	N.A.	N.A.	X		X			X	180	3	4	8	8	8	8	X		
25-may	Almuerzo	PALATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Platano Harton maduro crudo.	22000	15700	X			X	X		210	83	74	9	9	9	9	X		
25-may	Almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	Guanabana, madura, pulpa	20000	20000	X		X			X	0	2	3	7	7	7	7	X		
			Leche entera	60600	60600	X		X			X										
25-may	Almuerzo	PERA	PERA, Fruta madura	23000	23000	X		X			X	0	AMBIENTE		9	9	9	9	X		Intercambio de granadilla

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 CARGO: COORDINADORA

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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	
26/05/223	**Almuerzo**	**SOPA DE CEBADA**	Carne de res, magra	700	700	**X**		**X**		**X**		**180**	78	81	9	9	8	8	**X**		
26/05/223	**Almuerzo**	**CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS**	Carne de res, molida	27600	23000	**X**		**X**		**X**		**180**	72	77	9	9	9	9	**X**		
26/05/223	**Almuerzo**	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	14200	14200	**X**		**X**		**X**		**160**	79	82	8	8	8	8	**X**		
26/05/223	**Almuerzo**	**GUACAMOLE**	Guacamole	N.A	N.A	**X**		**X**			**X**	**0**	2	4	9	9	9	9	**X**		
26/05/223	**Almuerzo**	**YUCA DORADA**	Yuca, comun	20500	15700	**X**		**X**		**X**		**180**	73	80	8	8	8	8	**X**		
26/05/223	**Almuerzo**	**JUGO DE FEIJOA**	Feijoa, pulpa	20000	20000	**X**		**X**			**X**	**0**	3	4	8	8	8	8	**X**		
26/05/223	**Almuerzo**	**FRESAS CON HELADO**	Fresas maduro, fruto entero	15500	14100	**X**		**X**			**X**	**0**	-12	-12	10	10	10	10	**X**		
			HELADO DE CREMA	5100	5100	**X**		**X**			**X**										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 CARGO: COORDINADORA

ALCALDIA 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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	Papa sin cascara	10200	8500	x			X	x		180	89	76	9	9	9	9	X		
27-may	Almuerzo	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra cruda	25300	23000	x			X	x		180	88	81	9	9	9	9	X		
27-may	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14200	14200	x			X	x		180	89	79	9	9	9	9	X		
27-may	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA CABEZONA	N.A.	N.A.	x		X			x	0	5	4	8	8	8	8	X		
27-may	Almuerzo	TAJADA DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro.	22000	15700	x			X	X		180	81	82	9	9	9	9	X		
27-may	Almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, pulpa	20000	20000	x		x			x	0	3,2	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	60800	60800	x		X			x										
27-may	Almuerzo	MANDARINA	MANDARINA	23100	19200	x		x			x	0	N.A.	N.A.	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 CARGO: COORDINADORA

	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 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	Carne de res, magra	700	700	X		X		X		120	90	81	8	8	8	8	X		
29-may	Almuerzo	CARNE DE CERDO GUISADA	Cerdo, pierna cruda	25300	23000	X		X		X		180	86	85	8	8	8	8	X		
29-may	Almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	10900	10900	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	PATACON DE PLATANO MADURO	Platano hartón maduro crudo	22000	15700	X		x	X	X		180	90	84	8	8	8	8	X		
29-may	Almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol, pulpa	19100	19100	X		X			X	0	2	3	9	9	9	9	X		
			Leche entera, bolsa	61000	61000	X		X			X										
29-may	Almuerzo	PERA	Pera, Fruto entero	21200	19200	X		X			X	0	AMB.	AMB.	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 CARGO: COORDINADORA

	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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	Menudo de res	3.000	3.000	X		X		X		180	92	87	8	8	8	8	X		
30-may	Almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo pierna con piel cruda	34.500	23.000	X		X		X		180	91	84	7	8	7	7	X		
30-may	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	14.200	14.200	X		X		X		180	93	90	8	8	8	8	X		
30-may	Almuerzo	ENSALADA PICO DE GALLO	Ensalada pico de gallo	N.A.	N.A	X		X			X	0	4	4	8	8	8	8	X		
30-may	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara.	18.900	15.700	X		X		X		180	78	72	8	8	8	8	X		
30-may	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Pulpa de Mora común, crudo	20.000	20.000	X		X			X	0	4	5	8	8	8	8	X		
30-may	Almuerzo	Pera tajada con helado	Pera común cruda	21200	14.100	X		X		X		0	-14	-9	9	9	9	9	X		
			Helado de crema	5.100	5.100	X		X		X											

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 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**	**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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	9000	9000	x			x	x		240	79	84	8	8	8	8	X		
31-may	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA	Carne de res, gorda	27600	23000	x		x		x		240	90	74	9	9	9	9	X		
31-may	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	14200	14200	x			x	x		180	84	76	8	8	8	8	X		
31-may	Almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	N.A.	N.A.	x		x			x	0	13	5	8	8	8	8	X		
31-may	Almuerzo	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa con cáscara	18900	15700	x			x	x		180	88	72	8	8	8	8	X		
31-may	Almuerzo	JUGO DE LULO	Pulpa de lulo	20000	20000	x		x			x	0	3	3	8	8	8	8	X		
31-may	Almuerzo	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	Melon fruta	19600	14000	x		x			x	0	10	4	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5200	5200	x		x			x										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 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 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : CIUDAD BOLIVAR **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO/ COCINA POPULAR** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	9500	9500	**X**			**X**	**X**		**180**	89	81	9	9	9	7	**X**		
22-abr	**ALMUERZO**	**CARNE SOBREBARRIGA ASADA**	Res, carne gorda, cruda	27500	25000	**X**			**X**	**X**		**180**	87	77	9	9	9	8	**X**		
22-abr	**ALMUERZO**	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	15600	15600	**X**			**X**	**X**		**180**	88	72	8	8	8	8	**X**		
22-abr	**ALMUERZO**	**TAJADA DE AGUACATE**	Aguacate lorena, maduro.	22000	15700	**X**		**X**			**X**	**0**	N.A.	N.A.	8	9	9	8	**X**		
22-abr	**ALMUERZO**	**PLÁTANO MADURO COCIDO**	Plátano hartón, maduro, crudo	23900	17100	**X**			**X**	**X**		**180**	79	71	9	9	9	9	**X**		
22-abr	**ALMUERZO**	**JUGO DE LULO**	Lulo, maduro, pulpa	21000	21000	**X**		**X**			**X**	**0**	3	2	8	8	7	8	**X**		
22-abr	**ALMUERZO**	**PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA**	Papaya, maduro, pulpa	22000	15400	**X**		**X**			**X**	**0**	4	3	9	9	9	9	**X**		
			Queso doble crema	5700	5700	**X**		**X**			**X**										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 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	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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		180	90	80	9	9	9	7	X		
24-abr	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO AL AJILLO	Carne de pollo, pechuga con piel	37500	25000	X		X		X		240	89	81	9	9	9	8	X		
24-abr	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	15600	15600	X			X	X		180	83	72	8	8	8	8	X		
24-abr	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	Ensalada de espinaca, 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.	23900	17100	X		X		X		210	71	86	8	8	9	8	X		
24-abr	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de Maracuyá, cruda	21000	21000	X		X			X	0	-1	3	8	8	7	8	X		
24-abr	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa, maduro, fruto	16900	15400	X		X			X	0	3	4	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5700	5700	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	800	800	X			X	X		180	86	77	8	8	8	8	X		
25-abr	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	29800	24800	X			X	X		180	82	77	9	9	9	9	X		
25-abr	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	15500	15500		X		X	X		100	88	74	8	8	8	8	X		
25-abr	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	N.A.	N.A.	X		X			X	0	4	3	8	8	8	8	X		
25-abr	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa común, sin cáscara.	20400	17000	X			X	X		120	82	81	9	9	9	9	X		
25-abr	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora, pulpa	21000	21000	X		X			X	0	3	4	8	8	8	8	X		
			Leche de vaca, Bolsa	66200	66200	X		X			X										
25-abr	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	Papaya, maduro,pulpa	21400	15300	X		X			X	0	2	3	9	9	9	9	X		
			Yogurt entero, condulce	5600	5600	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 CARGO: COORDINADORA

ALCALDIA 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: LIMONAR**
COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		180	87	73	9	9	9	9	X		
26-abr	Almuerzo	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo, lomo	30000	25000	X		X		X		180	88	74	9	9	9	9	X		
26-abr	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15600	15600	X		X		X		180	87	82	8	8	8	8	X		
26-abr	Almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	Ensala de remolacha, zanahoria y mayonesa	N.A.	N.A.	X		X		X		180	6	4	8	8	8	8	X		
26-abr	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara.	39500	33000	X		X		X		210	81	82	9	9	9	9	X		
26-abr	Almuerzo	SORBETE DE FRESA	Fresa, maduro, pulpa	21000	21000	X		X			X	0	2	3	7	7	7	7	X		
			Leche entera	66200	66200	X		X			X										
26-abr	Almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano comun maduro, pulpa	20000	15400	X		X			X	0	4	4	9	9	9	9	X		
			Crema de leche	2100	2100	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 CARGO: COORDINADORA

ALCALDIA 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: LIMONAR**
COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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 SECA	Arveja verde seca	9500	9500	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	35000	25000	X			X	X		180	79	74	9	9	9	9	X		
27-abr	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	11900	11900	X			X	X		180	89	82	8	8	8	8	X		
27-abr	Almuerzo	ENSALADA PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Ensala de pepino, tomate y cilantro-	N.A.	N.A.	X		X			X	180	3	4	8	8	8	8	X		
27-abr	Almuerzo	PALATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Platano Harton maduro crudo.	42800	33000	X			X	X		210	83	74	9	9	9	9	X		
27-abr	Almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	Guanabana, madura, pulpa	21000	21000	X		X			X	0	2	3	7	7	7	7	X		
			Leche entera	66200	66200	X		X			X										
27-abr	Almuerzo	MANZANA	MANZANA, Fruta madura	25300	21100	X		X			X	0	AMBIENTE		9	9	9	9	X		Intercambio de granadilla

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 CARGO: COORDINADORA

	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: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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	Carne de res, magra	800	800	X		X		X		180	85	81	9	9	8	8	X		
28-abr	Almuerzo	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	Carne de res, molida	30000	30000	X		X		X		180	87	77	9	9	9	9	X		
28-abr	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15600	15600	X		X		X		160	89	82	8	8	8	8	X		
28-abr	Almuerzo	GUACAMOLE	Guacamole	N.A	N.A	X		X			X	0	2	4	9	9	9	9	X		
28-abr	Almuerzo	YUCA DORADA	Yuca, comun	22200	17100	X		X		X		180	88	80	8	8	8	8	X		
28-abr	Almuerzo	JUGO DE FEIJOA	Feijoa, pulpa	21000	21000	X		X			X	0	3	4	8	8	8	8	X		
28-abr	Almuerzo	FRESAS CON HELADO	Fresas maduro, fruto entero	16900	15400	X		X			X	0	-8	-8	10	10	10	10	X		
			HELADO DE CREMA	5700	5700	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 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** **UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**

COORDINADOR: ADRIANA SALAZAR **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**	Carne de res, magra	800	800	x			X	x		180	89	76	9	9	9	9	X		
29-abr	**Almuerzo**	**CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS**	Res, cadera magra cruda	27500	25000	x			X	x		180	88	81	9	9	9	9	X		
29-abr	**Almuerzo**	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	15600	15600	x			X	x		180	89	79	9	9	9	9	X		
29-abr	**Almuerzo**	**ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA CABEZONA**	**ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA CABEZONA**	N.A.	N.A.	x		X			x	0	5	4	8	8	8	8	X		
29-abr	**Almuerzo**	**TAJADA DE PLATANO MADURO**	Plátano hartón, maduro.	23900	17100	x			X	X		180	81	82	9	9	9	9	X		
29-abr	**Almuerzo**	**SORBETE DE GUAYABA**	Guayaba, pulpa	21000	21000	x		x			x	0	3,2	4	8	8	8	8	X		
			Leche entera, bolsa	63000	63000	x		X			x										
29-abr	**Almuerzo**	MANDARINA	MANDARINA	25300	21100	x		x			x	0	N.A.	N.A.	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:31,419,688 CARGO: COORDINADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Codigo: FOR-PSS-245 Version: 1 Fecha: Memo I2023070942 - 20-12-2023 Pagina: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL: CIUDAD BOLIVAR			SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDORES					UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR					
DIRECCIÓN:	CARRERA 18 A BIS B 80 A 31 SUR							TELÉFONO: 3115072062					
OPERADOR:	FGUNDACION UN NUEVO AMANECER												
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO: 19/01/24	FEBRERO: 24/02/24	MARZO: 15/03/24	ABRIL: 26/04/24	MAYO:	JUNIO:	JULIO:						
		AGOSTO:	SEPTIEMBRE:	OCTUBRE:	NOVIEMBRE:	DICIEMBRE:							
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	0/09/2023	CONCEPTO	FAVORABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	99%	No. ACTA:	62588						
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		CONCEPTO		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		No. ACTA:							

	1. INFRAESTRUCTURA	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación	C	C	C	C									
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas	C	C	C	C									
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C	C	C	C									
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algun elemento para prevenir el estallido	C	C	C	C									
	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.	C	C	C	C									
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias 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 presion es adecuado para todas las operaciones	C	C	C	C									
	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulacion. (acueducto-tanque-puntos suministro)	C	C	C	C									
	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un dia 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 alimentacion frecuentemente.	C	C	C	C									
2.9	La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos solidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación.	C	C	C	C									
2.10	Existe área exclusiva para los productos quimicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos quimicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave.	C	C	C	C									

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

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

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

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

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

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

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

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

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

	7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION, COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
7.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.	C	C	C	C									
7.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.	C	C	C	C									
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	C	C	C	C									
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	C	C	C	C									
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.	C	C	C	C									
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>8°C y <60°C).	C	C	C	C									
7.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C	C	C	C	C									
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	C	C	C	C									
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos	C	C	C	C									
	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.	C	C	C	C									
7.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.	C	C	C	C									
7.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos	C	C	C	C									
7.13	Durante la distribucion las temperaturas de las preparaciones frias se mantienen en un rango menor o igual 8°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C	C	C	C	C									
7.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.	C	C	C	C									

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

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	15/08/2023	EMPRESA	GRUPO INTERFUMIGACIONES	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE SQ07C 003160	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	15/08/2023
FECHA DOS (2) DE FUMIGACION (dd/mm/aaaa)	21/02/2024	EMPRESA	GRUPO INTERFUMIGACIONES	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE SQ07C 004189	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	21/02/2024
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	15/08/2023	EMPRESA	GRUPO INTERFUMIGACIONES	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE SQ07C 003160	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	15/08/2023
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	21/02/2024	EMPRESA	GRUPO INTERFUMIGACIONES	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE SQ07C 004189	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	21/02/2024

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	José D Bohorquez	Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	José D Bohorquez	Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	José D Bohorquez	Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	José D Bohorquez	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO: PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION MENSUAL	Codigo: FOR-PSS-248 Version: 1 Fecha: Memo I2023039942 - 20-12-2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL: CIUDAD BOLIVAR			SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDORES				UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR				
DIRECCIÓN:	CARRERA 18 A BIS B 80 A 31 SUR						TELÉFONO: 3115072862				
OPERADOR:	FGUNDACION UN NUEVO AMANECER										
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO: 19/01/24	FEBRERO: 24/02/24	MARZO: 15/03/24	ABRIL:		MAYO:		JUNIO:		JULIO:	
	AGOSTO:	SEPTIEMBRE:	OCTUBRE:			NOVIEMBRE:		DICIEMBRE:			
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	d/09/2023	CONCEPTO	FAVORABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	99%	No. ACTA:	AS02S 62588	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	C										
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas	C	C	C										
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C	C	C										
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido.	C	C	C										
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.	C	C	C										
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo, las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.	C	C	C										

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

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

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

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

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

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

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

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

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.	C	C	C										
6.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, 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										

REFRIGERACION, 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										
	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										
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 refrigeracion 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 refrigeracion o congelacion inmediatamente se reciben	C	C	C										
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6 °C.	C	C	C										
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados	C	C	C										
6.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación	C	C	C										

7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION, COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
7.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.	C	C	C										
7.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.	C	C	C										
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	C	C	C										
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	C	C	C										
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.	C	C	C										
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>6°C y <60°C).	C	C	C										
7.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C	C	C	C										
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	C	C	C										
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos	C	C	C										
.0	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 distribucion.	C	C	C										
7.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos	C	C	C										
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°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 óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio	C	C	C										
8.2	Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias.	C	C	C										
8.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de consumo), mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes.	C	C	C										
8.4	El proceso de descomide se realiza segun las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final	C	C	C										

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	15/08/2023	EMPRESA	GRUPO INTERFUMIGACIONES	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE SQ07C 003160	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	15/08/2023
FECHA DOS (2) DE FUMIGACION (dd/mm/aaaa)	21/02/2024	EMPRESA	GRUPO INTERFUMIGACIONES	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE SQ07C 004189	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	21/02/2024
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	15/08/2023	EMPRESA	GRUPO INTERFUMIGACIONES	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE SQ07C 003160	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	15/08/2023
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	21/02/2024	EMPRESA	GRUPO INTERFUMIGACIONES	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE SQ07C 004189	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	21/02/2024

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL FORMATO ACOMPANAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION MENSUAL	Codigo: FOR-P[illegible]:248 Version: 1 Fecha: Memo I2021053442 - 2X12/2021 Pagina: 5 de 5

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	José D Bohorquez	Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	José D Bohorquez	Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	José D Bohorquez	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION MENSUAL	Codigo: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I2023030342 - 29.12.2023 Pagina: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL: CIUDAD BOLIVAR			SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDORES					UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR					
DIRECCIÓN:	CARRERA 18 A BIS B 80 A 31 SUR						TELÉFONO: 3115072862						
OPERADOR:	FGUNDACION UN NUEVO AMANECER												
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO: 19/01/24	FEBRERO: 24/02/24	MARZO:	ABRIL:	MAYO:	JUNIO:	JULIO:						
	AGOSTO:	SEPTIEMBRE:	OCTUBRE:	NOVIEMBRE:	DICIEMBRE:								
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	6/09/2023	CONCEPTO	FAVORABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	99%	No. ACTA:	62569	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 algun elemento para prevenir al estallido.	C	C											
1.5	Cuenta con ventilacion directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.	C	C											
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo, las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito	C	C											

	2. PLAN DE SANEAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
2.1	La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos.	C	C											
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.	C	C											
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable	C	C											
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones	C	C											
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulacion. (acueducto-tanque-puntos suministro)	C	C											
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegida y es de capacidad suficiente para un dia 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 solidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación.	C	C											
2.10	Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave.	C	C											

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

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

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

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

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

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

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

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

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.	C	C											
6.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 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 al llegar a refrigeración o congelación inmediatamente se rotulan	C	C											
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.	C	C											
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.	C	C											
6.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.	C	C											

7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION, COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
7.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.	C	C											
7.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando perdidas 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 coccion.	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 desinfeccion 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 distribucion a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.	C	C											
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.	C	C											
7.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales	C	C											

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

FECHA UNO (1) DE FUMIGACION (dd/mm/aaaa)	15/08/2023	EMPRESA	GRUPO INTERFUMIGACIONES	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	15/08/2023
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	GRUPO INTERFUMIGACIONES	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	15/08/2023
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-P33-248 Versión: 1 Fecha: Memo I2023609942 - 20-12-2023 Página: 5 de 5

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	José D Bohorquez	Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	José D Bohorquez	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I2023029427 - 20/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL: CIUDAD BOLIVAR			SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDORES					UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR					
DIRECCIÓN:	CARRERA 18 A BIS B 80 A 31 SUR							TELÉFONO: 3115072862					
OPERADOR:	FGUNDACION 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)	6/03/2023	CONCEPTO	FAVORABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	99%	No ACTA:	62588	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												
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas	C												
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C												
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido.	C												
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.	C												
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo, las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.	C												

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

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

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

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												
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 estén cortas y sin esmalte.	C												
4.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.	C												
4.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.	C												
4.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.	C												

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

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

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

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

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

7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
7.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.	C												
7.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.	C												
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	C												
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	C												
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.	C												
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>8°C y <60°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												
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 area de servido y/o distribución.	C												
7.12	El personal manipulador durante el servido y distribucion 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 distribucion 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												
7.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales	C												

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

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	15/09/2023	EMPRESA	GRUPO INTERFUMIGACIONES	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	15/09/2023
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)	15/09/2023	EMPRESA	GRUPO INTERFUMIGACIONES	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	15/09/2023
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	José D Bohorquez	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ACOMPANAMIENTO OPERACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION MENSUAL

SUBDIRECCION LOCAL: CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL: COMED	UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR
DIRECCIÓN: CARRERA 18 A BIS 80 A 32A SUR		TELÉFONO:3787231
OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER		

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: — FEBRERO: — MARZO: — ABRIL: 24/7023 MAYO: 15/2023 JUNIO: 19/7023 JULIO: 24/7023
AGOSTO: 31/2023 SEPTIEMBRE: 27/09/23 OCTUBRE: 23/10/2023 NOVIEMBRE: 20/11/2023 DICIEMBRE: 5/12/2023

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 patron				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 patron por grupo de edad (aplicar formato inspeccion plan de muestreo de porciones servidas)				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
1.4	Las caracteristicas organolepticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de caracteristicas 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				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías especificas del participante				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	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	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 periodicos vigentes, asi 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 susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo de color claro, limpio y calzado cerrado				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las unas estan cortas y sin esmalte				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.8	Los empleados evitan practicas como comer, beber, o fumar en las areas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro tapabocas y bata				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	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 tecnicas				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 basculas 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 tecnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

4. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lacteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo 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 area 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 contaminacion y alteracion.				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 desinfeccion 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 circulacion de aire, los alimentos estan dispuestos sobre pales o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centimetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.6	Se utilizan empaques y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes estan limpios y desinfectados antes de su uso.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.7	Los productos en almacenamiento estan rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

REFRIGERACIÓN, 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	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.10	Los equipos de Refrigeracion y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelacion 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 coccion 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 dias.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.13	Los equipos de refrigeracion y/o congelacion se encuentran organizados: En congelacion, carnes crudas, en refrigeracion, lacteos, carnes crudas en refrigeracion, 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 refrigeracion y control de temperaturas de equipos de congelacion la temperatura de los alimentos 3 veces durante el dia				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 5°C.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.19	Se realiza el proceso de descongelacion a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeracion por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparacion.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

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

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>8°C <60°C)				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.7	Los alimentos (fáciles: jugos ensaladas carnes frias) que no requieren coccion se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 8°C				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparacion 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 trasladan los alimentos preparados desde el sitio de coccion hasta el area de servido y/o distribucion				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 segun grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socializacion de Estandarizacion de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frias se mantienen en un rango menor o igual 8°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 protección (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	
6.1	Las mesas y menores empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente segun 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 segun 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:	Wolfan Infante	Nombre Responsable o Coordinador:	Jose D Bohorquez	Firma:	Jose D Bohorquez	Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Wolfan Infante	Nombre Responsable o Coordinador:	Jose D Bohorquez	Firma:	Jose D Bohorquez
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Wolfan Infante	Nombre Responsable o Coordinador:	Jose D Bohorquez	Firma:	Jose D Bohorquez	Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Wolfan Infante	Nombre Responsable o Coordinador:	Jose D Bohorquez	Firma:	Jose D Bohorquez
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Wolfan Infante	Nombre Responsable o Coordinador:	Jose D Bohorquez	Firma:	Jose D Bohorquez	Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Wolfan Infante	Nombre Responsable o Coordinador:	Jose D Bohorquez	Firma:	Jose D Bohorquez
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Wolfan Infante	Nombre Responsable o Coordinador:	Jose D Bohorquez	Firma:	Jose D Bohorquez	Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Wolfan Infante	Nombre Responsable o Coordinador:	Jose D Bohorquez	Firma:	Jose D Bohorquez
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Wolfan Infante	Nombre Responsable o Coordinador:	Jose D Bohorquez	Firma:	Jose D Bohorquez	Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Wolfan Infante	Nombre Responsable o Coordinador:	Jose D Bohorquez	Firma:	Jose D Bohorquez
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Wolfan Infante	Nombre Responsable o Coordinador:	Jose D Bohorquez	Firma:	Jose D Bohorquez	Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Wolfan Infante	Nombre Responsable o Coordinador:	Jose D Bohorquez	Firma:	Jose D Bohorquez
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Wolfan Infante	Nombre Responsable o Coordinador:	Jose D Bohorquez	Firma:	Jose D Bohorquez	Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Wolfan Infante	Nombre Responsable o Coordinador:	Jose D Bohorquez	Firma:	Jose D Bohorquez
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Wolfan Infante	Nombre Responsable o Coordinador:	Jose D Bohorquez	Firma:	Jose D Bohorquez	Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Wolfan Infante	Nombre Responsable o Coordinador:	Jose D Bohorquez	Firma:	Jose D Bohorquez
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	

SUBDIRECCION LOCAL: CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL: COMED	UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR
DIRECCIÓN: CARRERA 18 A BIS 80 A 32A SUR		TELÉFONO:3787231
OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER		

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: FEBRERO: MARZO: ABRIL: 28/7023 MAYO: 15/7023 JUNIO: 19/7023 JULIO: 29/7023
AGOSTO: 31/7023 SEPTIEMBRE: 12/09/23 OCTUBRE: 23/10/2023 NOVIEMBRE: 29/11/2023 DICIEMBRE: 13/12/202

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 patron				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 patron por grupo de edad (aplicar formato inspeccion plan de muestreo de porciones servidas)				C	C	C	C	C	C	C	C		
1.4	Las caracteristicas organolepticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluacion de caracteristicas 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				C	C	C	C	C	C	C	C		
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique partiendo del estado nutricional y patologias especificas del participante				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	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	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 susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, infecciones cutaneas o diarrea				C	C	C	C	C	C	C	C		
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitacion 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	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		
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 practicas como comer, beber, o fumar en las areas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminacion 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 alimentacion cuenta con elementos de proteccion como gorro, tapabocas y bata				C	C	C	C	C	C	C	C		

3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	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 tecnicas				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 basculas 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 tecnicas y se realiza la anotacion pertinente en la remision				C	C	C	C	C	C	C	C		
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepcion de alimentos				C	C	C	C	C	C	C	C		

4. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenables en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 8 °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 características 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 patés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C	C	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 estan limpios y desinfectados antes de su uso.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.7	Los productos en almacenamiento estan rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.				C	C	C	C	C	C	C	C		

REFRIGERACION, 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 Refrigeracion y Congelacion se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelacion 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 coccion 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 dias.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.13	Los equipos de refrigeracion y/o congelacion se encuentran organizados?. En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lacteos, 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 dia				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		
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 refrigeracion por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparacion.				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 manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando perdidas 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 caracteristicas fisicas y organolepticas optimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa coccion				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfeccion de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso segun la ficha de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				C	C	C	C	C	C	C	C		

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>8°C <60°C)				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.7	Los alimentos (lacteos, jugos ensalzadas, carnes frias) que no requieren coccion, 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 Preparacion 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 desinfeccion 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 trasladan los alimentos preparados desde el sitio de coccion hasta el area de servido y/o distribucion				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribucion a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS segun grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socializacion de Estandarizacion 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 frias se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.				C	C	C	C	C	C	C	C		
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		

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento				C	C	C	C	C	C	C	C		
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:	Wolfan Infante	Nombre Responsable o Coordinador		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		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 escribira 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.

Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones.

	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: [illegible]
	PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPANAMIENTO OPERACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION MENSUAL	Fecha: [illegible]
		Página 1 de 4

SUBDIRECCION LOCAL: CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL: COMED	UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR
DIRECCIÓN: CARRERA 18 A BIS 80 A 32A SUR		TELÉFONO:3787231
OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER		

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: ——— FEBRERO: ——— MARZO: ——— ABRIL: 24/7023 MAYO: 15/7023 JUNIO: 19/7023 JULIO: 29/7023
AGOSTO: 31/7023 SEPTIEMBRE: 27/07/23 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 patron				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 patron por grupo de edad (aplicar formato inspeccion plan de muestreo de porciones servidas)				C	C	C	C	C	C	C			
1.4	Las caracteristicas organolepticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluacion de caracteristicas organolepticas)				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				C	C	C	C	C	C	C			
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique partiendo del estado nutricional y patologias especificas del participante				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	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	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 susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutaneas o diarrea				C	C	C	C	C	C	C			
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitacion 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 capacitacion en higiene y proteccion 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 realizacion 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 unas estan cortas y sin esmalte				C	C	C	C	C	C	C			
2.8	Los empleados evitan practicas como comer, beber, o fumar en las areas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminacion 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 alimentacion cuenta con elementos de proteccion como gorro, tapabocas y bata				C	C	C	C	C	C	C			

3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	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 rastreo 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 tecnicas				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 basculas 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 tecnicas y se realiza la anotacion pertinente en la remision				C	C	C	C	C	C	C			
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepcion de alimentos				C	C	C	C	C	C	C			

4. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiologico (lacteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo 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 contaminacion y alteracion				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 estan dispuestos sobre patés o tarimas limpias y en buen estado elevadas del piso por lo menos 15 centimetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso				C	C	C	C	C	C	C			
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes estan limpios y desinfectados antes de su uso				C	C	C	C	C	C	C			
4.7	Los productos en almacenamiento estan rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique				C	C	C	C	C	C	C			
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos				C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		**NIVEL DE CUMPLIMIENTO**												**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 Congelacion se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4ºC y Congelación hasta -25.				C	C	C	C	C	C	C			
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados alejados de las zonas de coccion 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 dias.				C	C	C	C	C	C	C			
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelacion se encuentran organizados. En congelación carnes crudas, en refrigeración lacteos, carnes crudas en refrigeracion, frutas y verduras				C	C	C	C	C	C	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 dia				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 congelacion inmediatamente se reciben				C	C	C	C	C	C	C			
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6 °C.				C	C	C	C	C	C	C			
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C	C	C	C			
4.19	Se realiza el proceso de descongelacion a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeracion 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 manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando perdidas 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 caracteristicas fisicas y organolépticas optimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa coccion				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 ficha de solucion desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				C	C	C	C	C	C	C			

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>8°C <60°C)				C	C	C	C	C	C	C			
5.7	Los alimentos (lacteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren coccion, 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 transfieren los alimentos preparados desde el sitio de coccion hasta el área de servido y/o distribución.				C	C	C	C	C	C	C			
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribucion a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS segun grupo etano y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C			
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frias se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calentes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.				C	C	C	C	C	C	C			
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C	C	C	C	C			

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladear de alimentos limpia y desinfecta oportunamente segun 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:	Wolfan Infante	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones.

	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código:
	PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión:
	FORMATO ACOMPANAMIENTO OPERACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION MENSUAL	Fecha: Marzo 24 [illegible] - 1 [illegible]
		Página 1 de 4

SUBDIRECCION LOCAL: CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL: COMED	UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR
DIRECCIÓN: CARRERA 18 A BIS 80 A 32A SUR		TELÉFONO:3787231
OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER		

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: ——— FEBRERO: ——— MARZO: ——— ABRIL: 24/7023 MAYO: 15/7023 JUNIO: 19/7023 JULIO: 29/7023
AGOSTO: 31/7023 SEPTIEMBRE: 27/09/23 OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes				C	C	C	C	C	C				
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patron				C	C	C	C	C	C				
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patron por grupo de edad (aplicar formato inspeccion plan de muestreo de porciones servidas)				C	C	C	C	C	C				
1.4	Las caracteristicas organolepticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluacion de caracteristicas organolepticas)				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				C	C	C	C	C	C				
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique partiendo del estado nutricional y patologias especificas del participante				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	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	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 susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutaneas o diarrea				C	C	C	C	C	C				
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitacion 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 capacitacion en higiene y proteccion 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 realizacion 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 unas estan cortas y sin esmalte				C	C	C	C	C	C				
2.8	Los empleados evitan practicas como comer, beber, o fumar en las areas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminacion 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 alimentacion cuenta con elementos de proteccion como gorro, tapabocas y bata				C	C	C	C	C	C	-			

3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	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 tecnicas				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 basculas 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 tecnicas y se realiza la anotacion pertinente en la remision				C	C	C	C	C	C				
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepcion de alimentos				C	C	C	C	C	C				

4. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frío, temperatura máxima 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 características 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 pales o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso				C	C	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 estan limpios y desinfectados antes de su uso.				C	C	C	C	C	C				
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique				C	C	C	C	C	C				
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos				C	C	C	C	C	C				
REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		**NIVEL DE CUMPLIMIENTO**												**OBSERVACIONES**
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan				C	C	C	C	C	C				
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelacion se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelacion 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 congelacion se encuentran organizados: En congelación: carnes crudas, en refrigeracion: 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 refrigeracion y control de temperaturas de equipos de congelacion la temperatura de los alimentos 3 veces durante el dia				C	C	C	C	C	C				
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento				C	C	C	C	C	C				
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C	C	C	C				
4.17	Los alimentos que requieren refrigeracion se almacenan a una temperatura menor de 6°C				C	C	C	C	C	C				
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados				C	C	C	C	C	C				
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeracion 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 manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
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 físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa coccion.				C	C	C	C	C	C				
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente				C	C	C	C	C	C				

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6°C <60°C).				C	C	C	C	C	C				
5.7	Los alimentos (lácteos jugos, ensaladas, carnes 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 Preparacion 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 trasladan los alimentos preparados desde el sitio de coccion hasta el area de servido y/o distribución.				C	C	C	C	C	C				
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribucion a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS segun grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarizacion de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos				C	C	C	C	C	C				
5.13	Durante la distribucion las temperaturas de las preparaciones frias se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC				C	C	C	C	C	C				
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales				C	C	C	C	C	C				

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador de alimentos limpia y desinfecta oportunamente segun 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	<				
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 segun 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:	Wolfan Infante Orjuela	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	

SUBDIRECCION LOCAL: CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL: COMED	UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR
DIRECCIÓN: CARRERA 18 A BIS 80 A 32A SUR		TELÉFONO:3787231
OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER		

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: ⟵ FEBRERO: ⟶ MARZO: ⟵ ABRIL: 24/7/2023 MAYO: 15/7/2023 JUNIO: 19/7/2023 JULIO: 29/7/2023
AGOSTO: 31/7/2023 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 patron				C	C	C	C	C					
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patron por grupo de edad (aplicar formato inspeccion plan de muestreo de porciones servidas)				C	C	C	C	C					
1.4	Las caracteristicas organolepticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluacion de caracteristicas organolepticas)				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.				C	C	C	C	C					
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías especificas del participante				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	
		C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	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 periodicos vigentes, asi 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 susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutaneas o diarrea				C	C	C	C	C					
2.3	El contratista cuenta con registros que cortiquen 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 prevención de alimentos.				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					
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realizacion de las actividades a cargo				C	C	C	C	C					
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las unas estan cortas y sin esmalte				C	C	C	C	C					
2.8	Los empleados evitan practicas como comer, beber, o fumar en las areas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminacion 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 proteccion como gorro tapabocas y bata.				C	C	C	C	C					

3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	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 contaminacion, alteracion y danos fisicos				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 tecnicas				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 basculas 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 anotacion pertinente en la remision				C	C	C	C	C					
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepcion de alimentos				C	C	C	C	C					

4. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frío, temperatura máxima 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 características 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, 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	C					
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso				C	C	C	C	C					
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique				C	C	C	C	C					
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos				C	C	C	C	C					

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 2°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					
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 manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos				C	C	C	C	C					
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y calida de alimentos				C	C	C	C	C					
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción				C	C	C	C	C					
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	C	C	C	C					

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>4°C <60°C)				C	C	C	C	C						
5.7	Los alimentos (lacteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren coccion 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 trasladan 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 distribucion 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						
5.13	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	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						

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoer 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:	Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	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 escribira SDIS.

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

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

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

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

Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026408 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL: COMED	UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR
DIRECCIÓN: CARRERA 18 A BIS 80 A 32A SUR		TELÉFONO:3787231
OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER		

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: ____ FEBRERO: ____ MARZO: ____ ABRIL: 29/7023 MAYO: 15/7023 JUNIO: 19/7023 JULIO: 29/7023
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 caracteristicas organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de caracteristicas organolépticas).				C	C	C	C						
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.				C	C	C	C						
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías especificas del participante				N/A	N/A	N/A	N/A						

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

	2. PERSONAL MANIPULADOR	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	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 susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, imtaciones cutáneas o diarrea.				C	C	C	C						
2.3	El contratiste 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 eviten prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.				C	C	C	C						
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.				C	C	C	C						
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.				C	C	C	C						

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

	4. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo 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 laminas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centimetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C	C						
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes estan limpios y desinfectados antes de su uso.				C	C	C	C						
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C	C	C	C						
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.				C	C	C	C						

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

	5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C						
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C						
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C	C						
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las 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						

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo (>5°C <60°C)				C	C	C	C							
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 5°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 después de cada proceso				C	C	C	C							
5.11	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							
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 canasta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos				C	C	C	C							
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 5°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C				C	C	C	C							
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales				C	C	C	C							

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador 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 estén limpias y organizadas para los participantes				C	C	C	C						
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final				C	C	C	C						

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:
Nombre Profesional: Wolfan Infante	Firma: Wolfan Infante	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:
Nombre Profesional: Wolfan Infante	Firma: Wolfan Infante	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:
Nombre Profesional: Wolfan Infante	Firma: Wolfan Infante	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones.

	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Código: F-DPS-[illegible]
	PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Anexo NT 2019 [illegible] - 21/05/2019
		Página 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL: CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL: COMED	UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR
DIRECCIÓN: CARRERA 18 A BIS 80 A 32A SUR		TELÉFONO:3787231
OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER		

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO:_____ FEBRERO:_____ MARZO:_____ ABRIL: 29/04/23 MAYO: 15/05/23 JUNIO: 13/06/23 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 patron por grupo de edad (aplicar formato inspeccion plan de muestreo de porciones servidas)				C	C	C							
1.4	Las caracteristicas organolepticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de caracteristicas organolépticas)				C	C	C							
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y lipo de dieta cuando aplique				C	C	C							
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologias especificas del participante				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 susceptible 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 capacitacion 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 areas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminacion 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 alimentacion cuenta con elementos de proteccion como gorro, tapabocas y bata.				C	C	C							

3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	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 basculas y realizando el conteo oportuno				C	C	C							
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas tecnicas y se realiza la anotacion pertinente en la remision				C	C	C							
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepcion 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 lapso 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 pelés o tarimas limpias y en buen estado, elevados del piso por lo menos 15 centimetros de manera que se permita la inspección, limpeza 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 estan limpios y desinfectados antes de su uso.				C	C	C							
4.7	Los productos en almacenamiento estan 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							

REFRIGERACION, CONGELACIÓN 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	C	C							
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelacion se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25				C	C	C							
4.11	Los equipos de refrigeracion o congelación se encuentran ubicados, aislados de las zonas de coccion para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C							
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 dias.				C	C	C							
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelacion 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 dia.				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 congelacion 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 manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando perdidas 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 caracteristicas físicas y organolepticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa coccion.				C	C	C							
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso segun la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				C	C	C							

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>6°C <60°C)				C	C	C								
5.7	Los alimentos (lacteos, jugos, ensalados, carnes frias) que no requieren coccion, 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 trasladan los alimentos preparados desde el sitio de coccion hasta el área de servido y a distribucion				C	C	C								
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS segun grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos				C	C	C								
5.13	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	C	C								
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales				C	C	C								

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente segun el plan de saneamiento				C	C	C							
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.				C	C	C							
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes				C	C	C							
6.4	El proceso de descomide se realiza segun 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:	Wolfan Infante	Nombre Responsable o Coordinador:	Liz Adriana Salazar	Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Liz Adriana Salazar	Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Liz Adriana Salazar	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 escribira 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.

Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: F-GI-P-5-Gen
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Radicado INT 2019[illegible] - 3105[illegible]
		Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL: CIUDAD BOLIVAR	**SERVICIO SOCIAL: COMED**	**UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
DIRECCIÓN: CARRERA 18 A BIS 80 A 32A SUR		**TELÉFONO:3787231**
OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER		

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: 29/04/23 MAYO: 15/05/23 JUNIO: _____ JULIO: _____
AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

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

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

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

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

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

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

REFRIGERACION, CONGELACIÓN 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	C								
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25				C	C								
4.11	Los equipos de refrigeración o congelacion se encuentran ubicados aislados de las zonas de coccion para evitar el aumento de la temperatura del equipo				C	C								
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos cada 8 dias				C	C								
4.13	Los equipos de refrigeracion y/o congelacion se encuentran organizados: En congelacion carnes crudas, en refrigeración lácteos, carnes crudas en refrigeracion frutas y verduras				C	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 dia				C	C								
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente asegurando el registro de la fecha de vencimiento				C	C								
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeracion o congelación inmediatamente se reciben				C	C								
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C				C	C								
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados				C	C								
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeracion por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C								

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

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

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

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Wolfan Infante	Nombre Responsable o Coordinador:	Luz Horacio Salas	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Wolfan Infante Nutricionista Dietista Registro MND 02985	Nombre Responsable o Coordinador:	Luz Adalgiza Salas	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: F-GI-P-5-Gen
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Radicado INT 2019[illegible] - 3105[illegible]
		Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL: CIUDAD BOLIVAR	**SERVICIO SOCIAL: COMED**	**UNIDAD OPERATIVA: LIMONAR**
DIRECCIÓN: CARRERA 18 A BIS 80 A 32A SUR		**TELÉFONO:3787231**
OPERADOR: FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER		

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: 29/04/23 MAYO: 15/05/23 JUNIO: _____ JULIO: _____
AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

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

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

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

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

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

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

REFRIGERACION, CONGELACIÓN 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	C								
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25				C	C								
4.11	Los equipos de refrigeración o congelacion se encuentran ubicados aislados de las zonas de coccion para evitar el aumento de la temperatura del equipo				C	C								
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos cada 8 dias				C	C								
4.13	Los equipos de refrigeracion y/o congelacion se encuentran organizados: En congelacion carnes crudas, en refrigeración lácteos, carnes crudas en refrigeracion frutas y verduras				C	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 dia				C	C								
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente asegurando el registro de la fecha de vencimiento				C	C								
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeracion o congelación inmediatamente se reciben				C	C								
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C				C	C								
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados				C	C								
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeracion por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C								

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

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

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

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Wolfan Infante	Nombre Responsable o Coordinador:	Luz Horacio Salas	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:	Wolfan Infante	Firma:	Wolfan Infante Nutricionista Dietista Registro MND 02985	Nombre Responsable o Coordinador:	Luz Adalgiza Salas	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones.