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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _PUENTE ARANDA_____ SERVICIO SOCIAL: ___HOGAR TRANSITORIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____MEMORIA Y SABER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____WILLIAM FERNANDEZ_____ OPERADOR:_____AMUCI_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
31/05/24	CENA	CARNE DE RES GUISADA	Res, carne magra, cruda	100	100	X			X	X			70	65	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	CARNE DE RES GUISADA	Tomate, escaldado, sin sal	10	10	X		X		X			70	65	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	CARNE DE RES GUISADA	Cebolla junca, tallos, cruda	12,5	5	X		X		X			70	65	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	CARNE DE RES GUISADA	Pimentón rojo, crudo	5,88	5	X		X		X			70	65	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	CARNE DE RES GUISADA	Aceite de soya *3000ml	3	3	X		X			X		70	65	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	CARNE DE RES GUISADA	Ajo, crudo	0,53	0,5	X		X		X			70	65	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	CARNE DE RES GUISADA	Sal	0,3	0,3	X		X			X		70	65	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	ARROZ CON ARVEJA	Arroz blanco, pulido, crudo	45	45	X			X	X			74	70	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	ARROZ CON ARVEJA	Arveja verde, cruda	25	10	X		X		X			74	70	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	ARROZ CON ARVEJA	Aceite de soya *3000ml	2,9	2,9	X			X		X		74	70	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	ARROZ CON ARVEJA	Cebolla junca, tallos, cruda	3,75	1,5	X		X		X			74	70	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	ARROZ CON ARVEJA	Ajo, crudo	0,53	0,5	X		X		X			74	70	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	ARROZ CON ARVEJA	Sal	0,3	0,3	X			X		X		74	70	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	GUISO DE AHUYAMA CON	Ahuyama, cruda	58,82	50	X		X		X			66	64	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	GUISO DE AHUYAMA CON	Leche de vaca, descremada,	7	7	X		X		X			66	64	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	GUISO DE AHUYAMA CON	Tomate, escaldado, sin sal	5	5	X		X		X			66	64	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	GUISO DE AHUYAMA CON	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	X		X		X			66	64	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	GUISO DE AHUYAMA CON	Margarina, con sal	2	2	X			X		X		66	64	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	GUISO DE AHUYAMA CON	Ajo, crudo	0,53	0,5	X		X		X			66	64	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	GUISO DE AHUYAMA CON	Crema de leche	7	7	X			X		X		66	64	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	GUISO DE AHUYAMA CON	Sal	0,3	0,3	X			X		X		66	64	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	GUISO DE AHUYAMA CON	Papa variedad harinosa	75	75	X		X		X			66	64	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	GUISO DE AHUYAMA CON	Tomate, escaldado, sin sal	2	2	X		X		X			66	64	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	GUISO DE AHUYAMA CON	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	X		X		X			66	64	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	GUISO DE AHUYAMA CON	Margarina, con sal	2,5	2,5	X			X		X		66	64	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	GUISO DE AHUYAMA CON	Aceite de soya *3000ml	1	1	X			X		X		66	64	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	GUISO DE AHUYAMA CON	Ajo, crudo	0,53	0,5	X		X		X			66	64	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	GUISO DE AHUYAMA CON	Sal	0,3	0,3	X			X		X		66	64	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	SOPA DE CEBADA PERLADA	Papa variedad harinosa	50	45	X		X		X			78	73	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	SOPA DE CEBADA PERLADA	cebada perlada	12	12	X		X		X			78	73	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	SOPA DE CEBADA PERLADA	Arveja verde, cruda	25	10	X		X		X			78	73	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	SOPA DE CEBADA PERLADA	habichuela	11,11	10	X		X		X			78	73	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	SOPA DE CEBADA PERLADA	zanahoria	11,76	10	X		X		X			78	73	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	SOPA DE CEBADA PERLADA	Res, carne magra, cruda	3	3	X		X		X			78	73	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	SOPA DE CEBADA PERLADA	Cebolla junca, tallos, cruda	7,5	3	X		X		X			78	73	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	SOPA DE CEBADA PERLADA	cilantro	2,22	2	X		X		X			78	73	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	SOPA DE CEBADA PERLADA	Ajo, crudo	0,53	0,5	X		X		X			78	73	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	SOPA DE CEBADA PERLADA	Sal	0,3	0,3	X		X		X			78	73	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	LIMONADA CON PANELA	Limon	70	35	X		X			X		5	4	9	9	9	9	X		
31/05/24	CENA	LIMONADA CON PANELA	panela	14	14		X		X		X		5	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___NATALIA RAMOS MALDONADO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___1020815304_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1020815304 CARGO: _NUTRICIONISTA

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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 realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litro s/unidad)	PESO NETO (gramos/litr os/unidad)
11/08/2019	Desayuno	Huevos pericos	Huevo	60	NO APLICA
11/08/2019	Desayuno	Chocolate	Leche entera	2800	2800
11/08/2019	Desayuno	Papaya picada	Papaya	9800	9000
11/08/2019	Nueves	Ensalada de frutas	ensalada de frutas	NO APLICA	NO APLICA
11/08/2019	Nueves	Ensalada de frutas	queso	2500	2500
11/08/2019	Almuerzo	Pollo al horno	Pechuga de pollo	5500	5000
11/08/2019	Almuerzo	Arroz con arveja	Arroz	3200	3200
11/08/2019	Almuerzo	Papa blanca en salsa criolla	Papa salsanera	7000	6500
11/08/2019	Almuerzo	Ensalada hawaiana	Ensalada hawaiana	NO APLICA	NO APLICA
11/08/2019	Almuerzo	Sorbete de mora	Mora	3000	3000
11/08/2019	Almuerzo	Sorbete de mora	Leche entera	5000	5000

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litr os/unidad)	PESO NETO (gramos/litr os/unidad)
11/08/2019	Almuerzo	Sopa de avena	carne de res limpiilla	650	650
11/08/2019	Onces	Mandarina en cascos	Mandarina	6500	7200
11/08/2019	Onces	Yogur	Yogur	8500	8000
11/08/2019	Cena	Carne de res en bistec	Carne de res	5500	5500
11/08/2019	Cena	Espaguetis	Pasta espaguet	3200	3200
11/08/2019	Cena	Yuca guisada	Yuca	NO APLICA	6500
11/08/2019	Cena	Polenta de ahuyama	Polenta de ahuyama	NO APLICA	NO APLICA
11/08/2019	Cena	Jugo de mango	Mango	3800	3000
11/08/2019	Cena	Sopa de cuchuco de trigo	Sopa de cuchuco de trigo	NO APLICA	NO APLICA
11/08/2019	Cena	Arroz con leche	Arroz	2000	2000
11/08/2019	Cena	Arroz con leche	Leche entera	8500	8500

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

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