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: SAN CRISTOBAL **SERVICIO SOCIAL:** 7745 CC/CP **UNIDAD OPERATIVA:** JUAN REY

AÑO: 2024 **MES:** ABRIL **COORDINADOR O RESPONSABLE:** ROCIO MAHECHA **OPERADOR:** ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC EQ **EQUIPO CUERPO VERDE**

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: ROCIO MAHECHA FIRMA: _____

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES: _____

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL **SERVICIO SOCIAL:** 7745 CC/CP **UNIDAD OPERATIVA:** JUAN REY

AÑO: 2024 **MES:** ABRIL **COORDINADOR O RESPONSABLE:** ROCIO MAHECHA **OPERADOR:** ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC EQ **EQUIPO CUERPO HORIZONTAL (VERDURAS)**

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

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES:

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL **SERVICIO SOCIAL:** 7745 CC/CP **UNIDAD OPERATIVA:** JUAN REY

AÑO: 2024 **MES:** ABRIL **COORDINADOR O RESPONSABLE:** ROCIO MAHECHA **OPERADOR:** ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC EQ **EQUIPO CUERPO HORIZONTAL (VERDURAS)**

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

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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 TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN

Código: FOR-PSS-239
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRSITOBAL ____________ **SERVICIO SOCIAL:** CC/7745 **UNIDAD OPERATIVA:** JUAN REY

AÑO: __2024_____ **MES:** MARZO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** ROCIO MAHECHA **OPERADOR:** ORDEN MINISTRO DE LOS ENFERMOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

NEVERA VERTICAL BLANCA

DIA

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

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

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

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: _ROCIO MAHECHA______________________________ FIRMA: ______________________________

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO_____

OBSERVACIONES: ____

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRSITOBAL **SERVICIO SOCIAL:** CC/7745 **UNIDAD OPERATIVA:** JUAN REY

AÑO: 2024 **MES:** MARZO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** ROCIO MAHECHA **OPERADOR:** ORDEN MINISTRO DE LOS ENFERMOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

NEVERA VERTICAL VERTURAS

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	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: ROCIO MAHECHA FIRMA: [signature]

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES:

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRSITOBAL **SERVICIO SOCIAL:** CC/7745 **UNIDAD OPERATIVA:** JUAN REY

AÑO: 2024 **MES:** MARZO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** ROCIO MAHECHA **OPERADOR:** ORDEN MINISTRO DE LOS ENFERMOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC **NEVERA VERDE**

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: _ROCIO MAHECHA_______________ FIRMA: ______________

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO_____

OBSERVACIONES: ____________________

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRSITOBAL **SERVICIO SOCIAL: CC/7745** **UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY**

AÑO: 2024 **MES: FEBRERO** **COORDINADOR O RESPONSABLE:ROCIO MAHECHA** **OPERADOR:ORDEN MINISTRO DE LOS ENFERMOS**

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC **NEVERA VERTICAL BLANCA**

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: _ROCIO MAHECHA_____ FIRMA: _____

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO____

OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR PSS 239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019C/5430 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL **SERVICIO SOCIAL:** CC/7745 **UNIDAD OPERATIVA:** JUAN REY

AÑO: 2024 **MES:** FEBRERO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** ROCIO MAHECHA **OPERADOR:** ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C **NEVERA VERDE**

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

CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO_____

OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019025408 21/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL **SERVICIO SOCIAL:** CC/7745 **UNIDAD OPERATIVA:** JUAN REY

AÑO: 2024 **MES:** FEBRERO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** ROCIO MAHECHA **OPERADOR:** ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C **NEVERA VERTICAL PEQUEÑA BLANCA**

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: _ROCIO MAHECHA_____ FIRMA: _____

CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO_____

OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal **SERVICIO SOCIAL:** 7745 CC/CP **UNIDAD OPERATIVA:** JUAN REY

AÑO: 2024 **MES:** Enero **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Rocio Mahecha **OPERADOR:** ORDEN MINISTRO DE LOS ENFERMOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

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

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES:

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal **SERVICIO SOCIAL:** 7745 CC/CP **UNIDAD OPERATIVA:** JUAN REY

AÑO: 2024 **MES:** Enero **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Rocio Mahecha **OPERADOR:** ORDEN MINISTRO DE LOS ENFERMOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: _ROCIO MAHECHA FIRMA:

CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES:

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal **SERVICIO SOCIAL:** 7745 CC/CP **UNIDAD OPERATIVA:** JUAN REY

AÑO: 2024 **MES:** Enero **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Rocio Mahecha **OPERADOR:** ORDEN MINISTRO DE LOS ENFERMOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

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.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 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: ROCIO MAHECHA FIRMA: [firma]

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES:

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: 7745 CC/CP UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

AÑO: 2023 MES: DICIEMBRE COORDINADOR O RESPONSABLE: ROCIO MAHECHA OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C EQ EQUIPO 198 LITROS (BLANCA - 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.																														
-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: ROCIO MAHECHA FIRMA:

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR PSS 239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019020405 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: CC/CP UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

AÑO: 2023 MES: DICIEMBRE COORDINADOR O RESPONSABLE: ROCIO MAHECHA OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C EQ EQUIPO CUERPO VERTICAL (VERDE)

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: ROCIO MAHECHA FIRMA:

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: 7745 CC/CP UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

AÑO: 2023 MES: DICIEMBRE COORDINADOR O RESPONSABLE: ROCIO MAHECHA OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC EQ EQUIPO CUERPO HORIZONTAL (BLANCO)

DIA (each day subdivided: 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: ROCIO MAHECHA FIRMA: [signature]

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal **SERVICIO SOCIAL:** 7745 CC/CP **UNIDAD OPERATIVA:** JUAN REY

AÑO: 2023 **MES:** noviembre **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Rocio Mahecha **OPERADOR:** ORDEN MINISTRO DE LOS ENFERMOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

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

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES: ____________

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: CC/CP UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

AÑO: 2023 MES: NOVIEMBRE COORDINADOR O RESPONSABLE: ROCIO MAHECHA OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C EQ EQUIPO CUERPO VERTICAL (VERDE)

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: ROCIO MAHECHA FIRMA:

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026496 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: 7745 CC/CP UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

AÑO: 2023 MES: NOVIEMBRE COORDINADOR O RESPONSABLE: ROCIO MAHECHA OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C EQ EQUIPO 198 LITROS (BLANCA - 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.																															
-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: ROCIO MAHECHA FIRMA:

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: san cristobal sur **SERVICIO SOCIAL:** comedor comunitar **UNIDAD OPERATIVA:**

AÑO: 2023 **MES:** octubre **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Rocio Mahecha **OPERADOR:** ORDEN MINISTRO DE LOS ENFERMOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Alba Rocio Mahecha FIRMA:

CARGO: Responsable de Cocina

OBSERVACIONES:

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: san cristobal sur **SERVICIO SOCIAL:** comedor comunitar **UNIDAD OPERATIVA:**

AÑO: 2023 **MES:** octubre **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Rocio Mahecha **OPERADOR:** ORDEN MINISTRO DE LOS ENFERMOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Alba Rocio Mahecha FIRMA:

CARGO: Responsable servicio

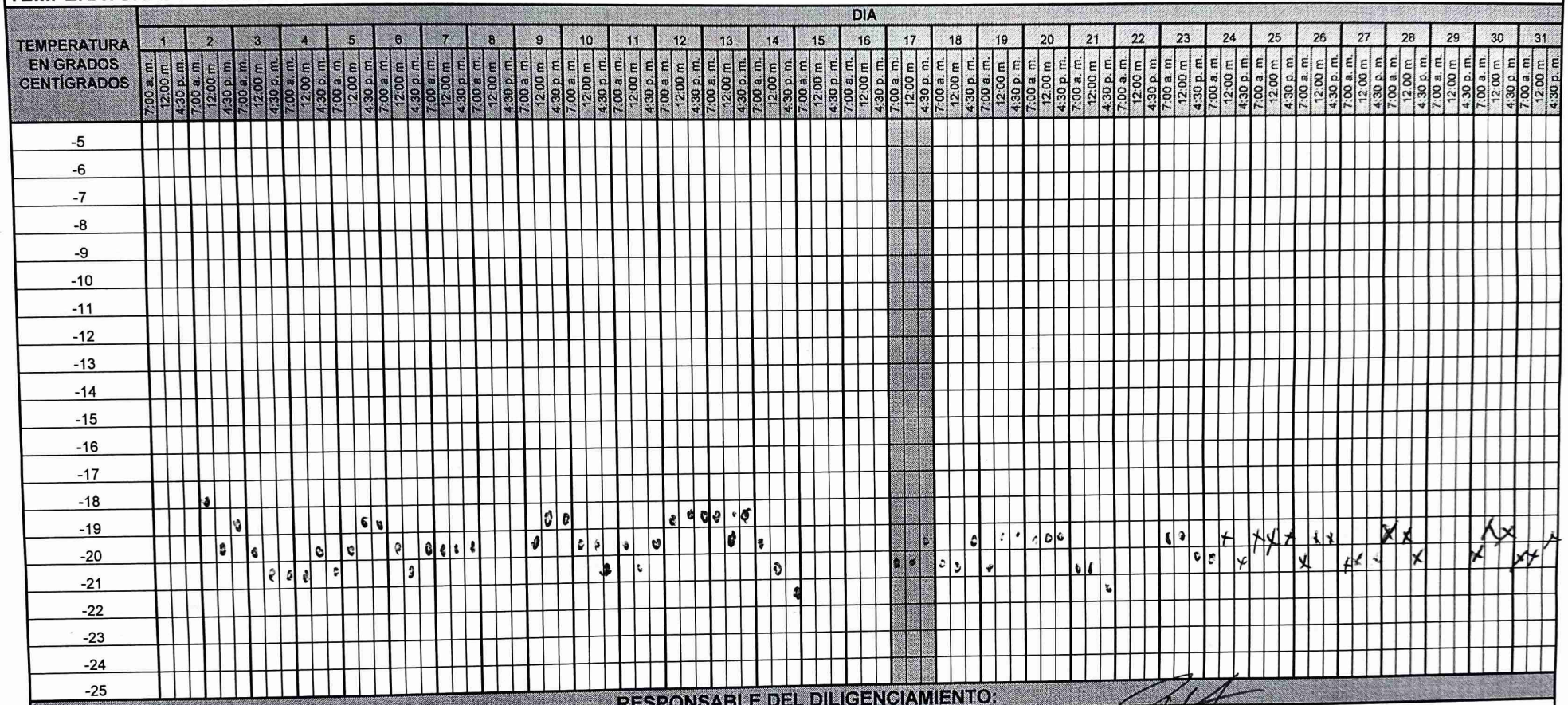
OBSERVACIONES:

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: san cristobal sur **SERVICIO SOCIAL:** comedor comunitar **UNIDAD OPERATIVA:**

AÑO: 2023 **MES:** octubre **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Rocio Mahecha **OPERADOR:** ORDEN MINISTRO DE LOS ENFERMOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Alva Rocio Mahecha FIRMA:

CARGO: Responsable servicio

OBSERVACIONES:

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: CC/CP UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

AÑO: 2023 MES: SEPTIEMBRE COORDINADOR O RESPONSABLE: ROCIO MAHECHA OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC EQ EQUIPO CUERPO VERTICAL (VERDE)

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												o	o						o												
-20	o											o			o			o	o	o	o	o				o	o				
-21	o						o							o				o		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	
-23				o	o	o	o	o	o	o	o		o																		
-24									o																						
-25																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: ROCIO MAHECHA FIRMA: [signature]

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL **SERVICIO SOCIAL:** CC/CP **UNIDAD OPERATIVA:** JUAN REY

AÑO: 2023 **MES:** SEPTIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** ROCIO MAHECHA **OPERADOR:** ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC EQ **EQUIPO CUERPO VERTICAL (VERDE)**

DIA (each day subdivided: 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: ROCIO MAHECHA FIRMA: [signature]

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-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: SAN CRISTOBAL **SERVICIO SOCIAL:** CC/CP **UNIDAD OPERATIVA:** JUAN REY

AÑO: 2023 **MES:** SEPTIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** ROCIO MAHECHA **OPERADOR:** ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC EQ **EQUIPO CUERPO VERTICAL (VERDE)**

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

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: ROCIO MAHECHA FIRMA:

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Congelador N° 3

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019025406 - 21/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: 6554 CC/CP UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

AÑO: 2023 MES: AGOSTO COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN AREVALO OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C EQ EQUIPO CUERPO HORIZONTAL (BLANCO)

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	29	30	31
	07:00 a m / 12:00 m / 04:30 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: GERMÁN AREVALO FIRMA:

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

Congelador N°2

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 2019025409 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: 6554 CC/CP UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

AÑO: 2023 MES: AGOSTO COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN AREVALO OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C EQ EQUIPO CUERPO VERTICAL (VERDE)

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
	07:00 a.m. / 12:00 m. / 04:30 p.m. (cada día)																														
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12																															
-13																															
-14																															
-15																															
-16																															
-17																															
-18																															
-19																															
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															
-25																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: GERMÁN ARÉVALO FIRMA:

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Código: FGR-PSS-239 Versión: 0 Fecha: Memo SIT 20190254O8 - 31/05/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: 6554 CC/CP UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

AÑO: 2023 MES: AGOSTO COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN AREVALO OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C EQ EQUIPO 198 LITROS (BLANCA - 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
	07:00 a m / 12:00 m / 04:30 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: GERMÁN ARÉVALO FIRMA:

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL **SERVICIO SOCIAL:** 7745 CC/CP **UNIDAD OPERATIVA:** JUAN REY

AÑO: 2023 **MES:** JULIO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** J. ALEXANDER BRICEÑO **OPERADOR:** ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC EQ **EQUIPO CUERPO VERTICAL (VERDE)**

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: J. ALEXANDER BRICEÑO FIRMA: _____

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES: _____

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL **SERVICIO SOCIAL:** 7745 CC/CP **UNIDAD OPERATIVA:** JUAN REY

AÑO: 2023 **MES:** JULIO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** J. ALEXANDER BRICEÑO **OPERADOR:** ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC EQ **EQUIPO 198 LITROS (BLANCA - 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.																															
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12																															
-13																															
-14																															
-15																															
-16																															
-17	X			X	X																										
-18	X X			X X	X		X	X		X	X																				
-19				X	X	X	X X	X		X X	X X	X	X				X														
-20						X		X				X	X	X		X															
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															
-25																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: J. ALEXANDER BRICEÑO FIRMA:

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES:

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL **SERVICIO SOCIAL:** 7745 CC/CP **UNIDAD OPERATIVA:** JUAN REY

AÑO: 2023 **MES:** JULIO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** J. ALEXANDER BRICEÑO **OPERADOR:** ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC EQ EQUIPO CUERPO HORIZONTAL (BLANCO)

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																												✓✓✓	✓✓✓		X ✓
-19																									✓		✓✓				X
-20																						✓✓✓		✓✓	✓✓	✓✓✓	✓				X
-21								✓✓										✓✓✓	✓✓		✓✓			✓							
-22						✓✓		✓		✓			✓✓	✓✓	✓✓		✓✓	✓													
-23	✓✓			✓✓✓		✓	✓✓			✓✓	✓	✓✓	✓	✓	✓✓																
-24	✓			✓	✓		✓				✓✓						✓														
-25					✓						✓																				

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: J. ALEXANDER BRICEÑO FIRMA: [signature]

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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 TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN

Código: FOR-PSS-239
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: 7745 CC/CP UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

AÑO: 2023 MES: JUNIO COORDINADOR O RESPONSABLE: J. ALEXANDER BRICEÑO OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

EQUIPO CUERPO HORIZONTAL (VERDE-PULPAS-VERDURAS)

DIA

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
	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 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: J. ALEXANDER BRICEÑO FIRMA:

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

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

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

Código: FOR-PSS-239
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 2

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: 7745 CC/CP UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

AÑO: 2023 MES: JUNIO COORDINADOR O RESPONSABLE: J. ALEXANDER BRICEÑO OPERADOR:

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC EQUIPO CUERPO HORIZONTAL (BLANCA-CARNICOS)

ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

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	X	X	X		X	X	X																							
-11	X	X	X		X	X	X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X								
-12	X	X	X		X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X					
-13		X	X		X		X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X					
-14																						X	X	X						
-15																						X	X	X						
-16																						X	X	X	X					
-17																									X					
-18																									X	X	X	X	X	X
-19																										X	X	X	X	X
-20																										X		X	X	X
-21																												X	X	X
-22																														
-23																														
-24																														
-25																														

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: J. ALEXANDER BRICEÑO FIRMA:

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código FOR-PSS-239
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión 0
FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019025496 - 31/05/2019
	Página 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal SERVICIO SOCIAL: 7745 CCICP UNIDAD OPERATIVA: Juan Pablo
AÑO: 2023 MES: Mayo. COORDINADOR O RESPONSABLE: J. Alexander B. OPERADOR: Oidor Minuto de lo Enfermo)
TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C (Equipo Vertical (Pulpa) q/o Helado)

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DÍA 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	7:00 AM / 12:00 m / 4:30 PM																														
-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: J. Alexander Bueno FIRMA:
CARGO: Responsable del Servicio

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES DE LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-P55-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026496 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Jan (1)total SERVICIO SOCIAL: 7745 CCICP. UNIDAD OPERATIVA: Jan Rey

AÑO: 2023 MES: Mayo COORDINADOR O RESPONSABLE: J. Alexander B. OPERADOR: Orden Minist. de Lo) enfermos

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C (Equipo horizontal - (anico))

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 AM / 12:00 m / 4:30 PM																														
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-13	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-14									X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-15												X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-16												X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-17																															
-18																															
-19																															
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															
-25																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: J. Alexander Bilcero FIRMA:

CARGO: Responsable del Servicio

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR.PSS.239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026405 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: 7745 CC/CP UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

AÑO: 2023 MES: ABRIL COORDINADOR O RESPONSABLE: J. ALEXANDER BRICEÑO OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C EQ EQUIPO CUERPO HORIZONTAL (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
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																									X		X				
-11																								X		X					
-12																									X		X				
-13																								X		X		X			
-14																											X				
-15																												X			
-16																															
-17																															
-18																															
-19																															
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															
-25																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: J. ALEXANDER BRICEÑO FIRMA:

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___SAN CRISTOBAL _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO _____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

COORDINADOR O RESPONSABLE: __ROCIO MAHECHA _____ OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/4/2024	almuerzo	CARNE DE CERDO GUISADA	Carne de cerdo	35500	32300	X		x		x		60	75.3	73.7	8	8	8	8	X		
1/4/2024	almuerzo	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	Carne para sopa	1000	1000	X		x		x		120	79.5	68.4	8	8	8	8	X		
1/4/2024	almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco	19700	19700	X			x	x		60	79.7	70.2	8	8	8	8	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	4.2	3.5	8	8	8	8	X		
1/4/2024	almuerzo	PLATANO MADURO	Maduro	31000	22000	X			x	x		45	78	79.7	8	8	8	8	X		
1/4/2024	almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol	27000	27000	X		x			X	NA	0.4	1.1	9	9	9	9	X		
1/4/2024	almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Leche entera	83000	83000	X		x							9	9	9	9	X		
1/4/2024	almuerzo	PERA	PERA	38000	31000	X		x			X	NA	NA	NA	8	8	8	8	X		
2/4/2024	almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pierna de pollo	56500	32200	X		x		X		60	80	81	10	10	10	10	X		
2/4/2024	almuerzo	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	19700	19700	X			x	X		60	82	79	8	8	8	8	X		
2/4/2024	almuerzo	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	N/A	N/A	X		x			X	NA	3	5.2	9	9	9	9	X		
2/4/2024	almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa pastusa	27800	22300	X			x	X		80	71	73	8	8	8	8	X		
2/4/2024	almuerzo	MONDONGO	Mondongo	4000	34000	X		x		X		120	79	78	9	9	9	9	X		
2/4/2024	almuerzo	SORBETE DE MORA	Mora	27000	27000	X		x			X	NA	1.8	2	10	10	10	10	X		
2/4/2024	almuerzo	SORBETE DE MORA	Leche entera	83000	83000	X		x													

2/4/2024	almuerzo	MANZANA CON HELADO	Manzana	27000	23000	X		x			X	NA	-12	-11	10	10	10	1	x		
utadr			HELADO			X		x													
3/4/2024	almuerzo	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	N/A	N/A	X		X		X		60	77	74	8	8	8	8	X		
3/4/2024	almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA	sobrebarrriga	35500	32300	X		X		X		60	84	75	8	8	8	8	X		
3/4/2024	almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	19700	19700	X			x	X		60	75	81	8	8	8	8	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	2.5	4.8	8	8	8	8	X		
3/4/2024	almuerzo	PÁPA EN CASCOS DORADA	PAPA	223000	223000	X			x	x		60	80	82	8	8	8	8	X		
3/4/2024	almuerzo	JUGO DE LULO	Lulo	27000	27000	X		x			X	NA	2.5	3	8	8	8	8	X		
3/4/2024	almuerzo	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	MELON	39200	19600	X		x			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
3/4/2024	almuerzo		Queso doble crema	7000	7000	X		x			X	NA	3.6	3.3	9	9	9	9	X		
4/4/2024	almuerzo	AJIACO	Pechuga con piel	1800	1000	X		x		X		120	72	80	9	9	9	9	x		
4/4/2024	almuerzo	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pechuga con piel	56300	32140	X		x		X		60	80	82	10	10	10	10	x		
4/4/2024	almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	197000	197000	X			x	X		60	80	81	9	9	9	9	x		
4/4/2024	almuerzo	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	N/A	N/A	X		x			X	NA	NA	N/A	9	9	9	9	x		
4/4/2024	almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	guayaba	27000	27000	X		x			X	NA	3.9	4	9	9	9	9	x		
4/4/2024	almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	leche entera	83000	83000	X		x			X										
4/4/2024	almuerzo	GRANADILLA	GRANADILLA	90000	90000	X		x			X	NA	NA	N/A	8	8	8	8	x		
5/4/2024	almuerzo	SOPA DE PATACÓN	Carne para sopa	1000	1000	X		x		X		120	88	81	9	9	9	9	x		
5/4/2024	almuerzo	SOBREBARRIGA MECHADA	sobrebarrriga	35500	32300	X		x		X		90	82	79	10	10	10	10	x		
5/4/2024	almuerzo	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco	19700	19700	X			x	X		60	80	80	9	9	9	9	x		
5/4/2024	almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	N/A	N/A	X		x			X	N/A	3.6	4	9	9	9	9	x		
5/4/2024	almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	CRIOLLA	22000	21000	X			x	X		60	81.2	78	9	9	9	9	x		
5/4/2024	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora	10000	10000	X		x			X	NA	2	4.2	9	9	9	9	X		
5/4/2024	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	FRESA	10000	10000	X		x													

5/4/2024	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	UVA	7000	7000	X		x			X	NA	2	4.2	9	9	9	9	X		
5/4/2024	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Leche entera	83000	83000	X		x													
5/4/2024	almuerzo	BANANO CON YOGURTH	BANANO	33500	19600	X		X			x	NA	1.8	3.5	9	9	9	9	X		
5/4/2024	almuerzo		YOGURTH	7000	7000	X		X													
6/4/2024	almuerzo	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	Carne de res, molida	35500	32300	X		x		X		60	80	81	8	8	8	8	x		
6/4/2024	almuerzo	ESPAGUETIS	espaguetis	20000	2000	X			x	X		60	82	79	8	8	8	8	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	NA	2.5	3.2	8	8	8	8	x		
6/4/2024	almuerzo	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano maduro	31000	22000	X			x	X		80	75	72	8	8	8	8	x		
6/4/2024	almuerzo	SOPA DE ARROZ	Carne para sopa	1000	1000	X		x		X		120	78	70	8	8	8	8	x		
6/4/2024	almuerzo	JUGO DE MARACUYA	Maracuyá	27000	27000	X		x			X	NA	2.5	3.3	8	8	8	8	x		
6/4/2024	almuerzo	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya	28000	20000	X		x			x	NA	2	3.5	9	9	9	9	x		
			Queso doble crema	7000	7000	X		x			X	NA									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _ROCIO MAHECHA _____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __52843518_____ CARGO: _RESPNSABLE 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: ___SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO _____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

COORDINADOR O RESPONSABLE: __ROCIO MAHECHA _____ OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS_____

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		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/4/2024	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne de RES, magra	1000	1000	X		x		x		60	85	83	8	8	8	8	X		
8/4/2024	Almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERVAS	PIERNA DE POLLO	56300	32140	X		x		x		120	90	86	8	8	8	8	X		
8/4/2024	Almuerzo	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	N/A	N/A	X		X			X	N/A	3.3	3.7	8	8	8	8	X		
8/4/2024	Almuerzo	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	19700	19700	X			X	X		60	91	88	8	8	8	8	X		
8/4/2024	Almuerzo	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COMUN	22140	22140	X			X	X		120	88	86	8	8	8	8	X		
8/4/2024	Almuerzo	MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON	39000	19600	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
8/4/2024	Almuerzo	SORBETE DE CURUBA	CURUBA	27000	27000	X		X			X	N/A	1.8	3.2	9	9	9	9	X		
8/4/2024	Almuerzo	SORBETE DE CURUBA	LECHE ENTERA	83000	83000	X		X			X	N/A	1.8	3.2	9	9	9	9	X		
9/4/2024	Almuerzo	CARNE DE RES ASADA	Carne de RES, magra	35500	32300	x			X	X		120	82	83.5	8	8	8	8	X		
9/4/2024	Almuerzo	PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA COMUN	24500	22300	x		x		X		90	83	66.8	9	9	9	9	X		
9/4/2024	Almuerzo	ARROZ CON ARVEJA	Arroz con arveja	19700	19700	x			X	X		120	82	79.8	8	8	8	8	X		
9/4/2024	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	N/A	N/A	x		x			x	NA	2.5	4.2	9	9	9	9	X		
9/4/2024	Almuerzo	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Res, cadera magra	1000	1000	x			X	x		120	82.5	76.3	10	10	10	10	X		
9/4/2024	Almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	sorbete de maracuya	27000	27000	X			X		x	N/A	2.3	4.9							
9/4/2024	Almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	Leche entera	83000	83000	X			X		x	N/A	2.3	4.9							
9/4/2024	Almuerzo	PERA	PERA	38000	38000	x		x			x	N/A	N/A	N/A	10	10	10	1	x		SE REALIZA CAMBIO DE GRANADILLA POR PERA
10/4/2024	Almuerzo	**CAZUELA DE GARBANZO**	**CAZUELA DE GARBANZO**	12000	12000	X			X	X		120	75	78	8	8	8	8	X		
10/4/2024	Almuerzo	SOBREBARRIGA ASADA	sobrebarriga	35500	32300	x		x		X		120	86	64.2	8	8	8	8	X		
10/4/2024	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco con cilantro	19700	19700	x			X	X		60	60.5	57.2	8	8	8	8	X		
10/4/2024	Almuerzo	VERDURA SALTEADA EN JULIANAS	VERDURA SALTEADA EN JULIANAS	N/A	N/A	x		x		X		60	80	70	8	8	8	8	X		
10/4/2024	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	papa unica dorada	22200	22200	x			X	X		90	71	69	8	8	8	8	X		
10/4/2024	Almuerzo	JUGO DE MANGO	mango	27000	27000	x		x			X	N/A	2	4.2	8	8	8	8	X		
10/4/2024	Almuerzo														8	8	8	8	X		
30/11/1901	Almuerzo	BANANO PICADO CON QUESO	BANANO MADURO	33500	23000	x		X			X	NA	NA	N/A	9	9	9	9	X		
			QUESO	7000	7000	X		X			X	N/A	3.8	4	9	9	9	9	x		
11/4/2024	Almuerzo	SOPA DE CONCHITA	Res, cadera magra	1000.0	1000.0	x			X	x		120	84	86	10	10	10	10	x		
11/4/2024	almuerzo	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pechuga con piel	56300	32140	x			X	x		120	84	82	9	9	9	9	x		
11/4/2024	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	19700	19700	x			X	x		90	88	79	9	9	9	9	x		
11/4/2024	Almuerzo	PAPA A LA FRANCESA	PAPA	27700	22100	X				x		60	87	86.3	9	9	9	9	x		
11/4/2024	Almuerzo	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	N/A	N/A	x			x		x	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
11/4/2024	Almuerzo	JUGO DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	27000	27000	x		X			x	N/A	3	4.9	8	8	8	8	x		
11/4/2024	Almuerzo		MANZANA			x			x		x										
11/4/2024	Almuerzo	MANZANA TAJADA CON QUESO DOBRE CREMA	Queso doble crema	7000	7000		X		X		X	N/A	2	3.8	9	9	9	9	x		
12/4/2024	Almuerzo	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE SOPA	1000	1000	x		x		x		120	82	86	9	9	9	9	x		
12/4/2024	Almuerzo	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	LOMO CERDO	35500	32300	x			X	x		90	80	77	9	9	9	9	x		
12/4/2024	Almuerzo	TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	N/A	N/A	x		x		x		60	80	76	9	9	9	9	x		
12/4/2024	Almuerzo	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO	19700	19700	x			X	x		90	85	89	9	9	9	9	x		
12/4/2024	Almuerzo	PLATANO COCIDO CON CANELA	PLATANO	31000	22000	x			X	x		90	80	70							
12/4/2024	Almuerzo	SORBETE DE FEIJOA	FEIJOA	27000	27000	x			X		x	N/A	1.8	3.5	9	9	9	9	x		
12/4/2024	Almuerzo	SORBETE DE FEIJOA	LECHE ENTERA			x			X		x	N/A	2	3.5							
12/4/2024	Almuerzo	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO MADURO	33500	23000	x		x			x	N/A	1.9	3.5	9	9	9	9	x		
			QUESO DOBLE CREMA	7000	7000		X		X		X	N/A									
13/4/2024	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA	SOBREBARRIGA EN SALSA	35500	32300	X			X	X		120	80	76	8	8	8	8	x		
13/4/2024	Almuerzo	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	19700	19700	X		X		X		90	80	86	8	8	8	8	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	NA	2.5	3.4	8	8	8	8	x		
13/4/2024	Almuerzo	SANCOCHO	SANCOCHO	N/A	N/A	X		X		X		120	85	80	8	8	8	8	x		
13/4/2024	Almuerzo	SORBETE DE MORA	MORA	27000	27000		X	X			X	N/A	3	3.6	8	8	8	8	x		
13/4/2024	Almuerzo	SORBETE DE MORA	LECHE ENTERA	83000	83000		X		X		X	N/A	3	3.6	8	8	8	8	x		
13/4/2024	Almuerzo	FRESAS CON HELADO	FRESAS	21000	20000	X		X			X	N/A	-12	-10	9	9	9	9	x		
			HELADO	7000	7000		X		X												

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _ROCIO MAHECHA_____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __52843518_____ CARGO: _RESPNSABLE 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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___SAN CRISTOBAL _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO _____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

COORDINADOR O RESPONSABLE: __ROCIO MAHECHA _____ OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS_____

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							ACEPTABILIDAD		
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 Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
15/4/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Carne para sopa	1000	1000	X		X		X		120	79.9	80	8	8	8	8	X		
15/4/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES DESMECHADA	Sobrebarriga	35500	32300	X		X		X		90	81	83	8	8	8	8	X		
15/4/2024	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	N/A	N/A	X		X			X	NA	2.5	3.9	8	8	8	8	X		
15/4/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	19700	19700	X			X	X		60	79.9	82	8	8	8	8	X		
15/4/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa unica	22280	22280	X			X	X		90	83	81	8	8	8	8	X		
15/4/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol PULPA	27000	27000	X		X			X	NA	3.6	3.5	9	9	9	9	X		
15/4/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Leche entera	83000	83000	X		X							9	9	9	9	X		
15/4/2024	ALMUERZO	FRESA CON CREMA	FRESA	38000	33000	X		X			X	NA	3.3	3.2	8	8	8	8	X		
16/4/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne para sopa	1000	1000	X		X		X		120	79.5	80	10	10	10	10	X		
16/4/2024	ALMUERZO	SOUFLÉ DE ATÚN	Atún en agua lata	32200	32200	X		X		X		45	81	82	8	8	8	8	X		
16/4/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco	19700	19700	X			X	X		60	83	79	9	9	9	9	X		
16/4/2024	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza	20000	19600	X		X		X		45	77	78	8	8	8	8	X		
16/4/2024	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	Papa unica	24800	22300	X			X	X		90	80	85	9	9	9	9	X		
16/4/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora PULPA	27000	27000	X		X			X	NA	3	4	10	10	10	10	X		
16/4/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE ENTERA	83000	83000	X		X			X	NA	3	4							
16/4/2024	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	HELADO	7000	7000	X		X			X	NA	-12	-10	10	10	10	10	x		
16/4/2024	ALMUERZO		BANANO	33300	19600	X		X													
17/4/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pierna de pollo	64500	32300	X		X		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
17/4/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco	19700	19700	X			X	X		60	79	80	8	8	8	8	X		
17/4/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	N/A	N/A	X		X			X	NA	3.6	3.5	8	8	8	8	X		
17/4/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne para sopa	1000	1000	X		X		X		120	79	80	8	8	8	8	X		
17/4/2024	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano maduro	31000	22300	X			X	X		45	89	80	8	8	8	8	X		
17/4/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Maracuyá PULPA	27000	27000	X		X			X	NA	4	3.5	8	8	8	8	X		
17/4/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	LECHE ENTERA	83000	83000	X		X													
17/4/2024	ALMUERZO	UVA CON YOGURT	UVA	38000	35000	X		X			X	NA	2.5	3.5	8	8	8	8	X		
17/4/2024	ALMUERZO		YOGURT	7000	7000	X		X													
18/4/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne para sopa	1000	1000	X		X		X		120	88	80	10	10	10	10	X		
18/4/2024	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA (CORTADOS EN CUADROS)	Pajarilla	17000	16200	X		X		X		90	80	82	8	8	8	8	X		
18/4/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco	19700	19700	X			X	X		60	80	81	8	8	8	8	X		
18/4/2024	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	N/A	N/A	X		X		X		60	79	76	8	8	8	8	X		
18/4/2024	ALMUERZO	PAPA CHORREADA	Papa pastusa	22300	22300	X			X	X		60	80	81	8	8	8	8	X		
18/4/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche entera	83000	83000	X		X			X	NA	3.5	3.8	8	8	8	8	X		
18/4/2024		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	27000	27000	X		X											X		
18/4/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana	23050	19600	X		X			X	NA	-12	-10	9	9	9	9	X		
18/4/2024			HELADO	7000	7000	X		X											X		
19/4/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne para sopa	1000	1000	X		X		X		120	80	81	9	9	9	9	X		
19/4/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pierna de pollo	64500	32300	X		X		X		60	84	79	9	9	9	9	X		
19/4/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	TORTILLA DE ESPINACA	N/A	N/A	X		X		x		40	80	78	9	9	9	9	X		
19/4/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco	19700	19700	X			X	X		60	80	70	9	9	9	9	X		
19/4/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa sabanera	22300	22300	X			X	X		60	80	81	9	9	9	9	X		
19/4/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche entera	83000	83000	X		X			X	NA	2	3.3	9	9	9	9	X		
19/4/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Mango PULPA	27000	27000	X		X													
19/4/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melón	39200	19600	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
20/4/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	CAZUELA DE FRIJOLES	12000	12000	X		X		X		160	80	81	8	8	8	8	x		
20/4/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Carne de res, magra	35500	32300	X		X		X		60	83	81	8	8	8	8	x		
20/4/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	19700	19700	X			X	X		60	79	78	8	8	8	8	x		
20/4/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUCATE	TAJADA DE AGUCATE	N/A	N/A	X		X			X	NA	NA	NA	8	8	8	8	x		
20/4/2024	ALMUERZO	TAJADAS DE PLATANO	Plátano maduro	31000	22300	X			X	X		90	79	71	8	8	8	8	x		
20/4/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo PULPA	27000	27000	X		X			X	NA	3.6	3.5	8	8	8	8	x		
20/4/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO	Papaya	28000	20000	X		X													
20/4/2024	ALMUERZO	DOBLE CREMA	Queso doble crema	7000	7000	X		X			X	NA	3.5	3.5	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _ROCIO MAHECHA_____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __52843518_____ CARGO: _RESPNSABLE 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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ___SAN CRISTOBAL _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO _____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

COORDINADOR O RESPONSABLE: __ROCIO MAHECHA _____ OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS _____

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							
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		OBSERVACIONES
															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	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	56500	55500	X		X		X		60	81	76	9	9	9	9	X		
22/4/2024	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco	19700	19700	X			X	X		60	80	74.5	9	9	9	9	X		
22/4/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	N/A	N/A	X		X			X	N/A	3.6	3.5	9	9	9	9	X		
22/4/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	21000	30500	X			X	X		45	81	79	9	9	9	9	X		
22/4/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	FIDEOS	7000	7000	X		X		X		120	82	80	9	9	9	9	X		
22/4/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	26000	26000	X		X			X	N/A	2.5	3.8	9	9	9	9	X		
22/4/2024	ALMUERZO	FRESA CON QUESO DOBLE CREMA	FRESA	39000	20000	X		X			X	N/A	2	2.6	9	9	9	9	X		
22/4/2024	ALMUERZO		Queso doble crema	7000	7000	X		X													
23/4/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	35500	32300	X		X		X		120	81	79.5	10	10	10	10	x		
23/4/2024	ALMUERZO	ESPAGUETTIS	PASTA ESPAGUETTIS	20000	20000	X			x	X		45	79	75	10	10	10	10	x		
23/4/2024	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJA	TOMATE EN RODAJA	N/A	N/A	X		X			X	NA	2	3.5	10	10	10	10	x		
23/4/2024	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA COMUN	28000	23000	X			x	X		60	82	75	10	10	10	10	x		
23/4/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE SOPA	1000	1000	X		X		X		120	84	80	10	10	10	10	x		
23/4/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora pulpa	27000	27000	X		X			X	N/A	2.1	4.2	10	10	10	10	x		
23/4/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE ENTERA	83000	83000	X		X													
23/4/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	28000	20000	X		X			X	N/A	2.4	3.5	9	9	9	9	x		
23/4/2024	ALMUERZO		Yogurt	7000	7000	X		X													
24/4/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo	36000	323000	X		X		X		70	79.8	75	9	9	9	9	X		
24/4/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz	19000	19000	X			x	X		60	80	81	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	NA	2.5	3.9	9	9	9	9	X		
24/4/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	papa pastusa	24000	21000	X			x	X		90	79	80	9	9	9	9	X		
24/4/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne para sopa	1000	1000	X		X		X		120	82	83	9	9	9	9	X		
24/4/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	FRESA PULPA	27000	27000	X		X			X	N/A	3.6	3.7	9	9	9	9	X		
24/4/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	LECHE ENTERA	83000	83000	X		X													
24/4/2024	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano maduro	33500	23000	X		X			X	N/A	3.8	3.3	9	9	9	9	X		
24/4/2024	ALMUERZO	CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	26000	26000	X		X			X		3.8	3.3	9	9	9	9	X		
25/4/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pierna de pollo	56500	33000	X		X		X		60	79.5	78	10	10	10	10	x		
25/4/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	CAZUELA DE ARVEJA	12000	12000	X		X		X		120	80	81	10	10	10	10	x		
25/4/2024	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco	15000	15000	X			x	X		60	82	83	10	10	10	10	x		
25/4/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	N/A	N/A	X		X			X	NA	3	3.5	10	10	10	10	x		
25/4/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO EN MONEDAS	Plátano Maduro	31000	23000	X			X	X		45	80	78	9	9	9	9	x		
25/4/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche entera	83000	83000	X		X			X	NA	2.2	4	9	9	9	9	x		
25/4/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana PULPA	27000	27000	X		X													
25/4/2024	ALMUERZO	GRANADILLA	GRANADILLA	90000	90000	X		X			X	N/A	N/A	N/A	10	10	10	10	x		
26/4/2024	ALMUERZO	GUACAMOLE	GUACAMOLE	N/A	N/A	X		X			X	NA	2.5	3	9	9	9	9	x		
26/4/2024	ALMUERZO	YUCA DORADA	YUCA	27850	22300	X		X		X		90	84	78	9	9	9	9	X		
26/4/2024	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE SOPA	1000	1000	X		X		X		120	80	83	9	9	9	9	X		
26/4/2024	ALMUERZO	JUGO DE FEIJOA	FEIJOA PULPA	27000	27000	X		X			X	N/A	2	3	10	10	10	10	X		
26/4/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS	21000	19000	X		X			X	N/A	-11	-10	9	9	9	9	X		
26/4/2024	ALMUERZO		HELADO	7000	7000	X		X							9	9	9	9	X		
26/4/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	CARNE DE SOPA	1000	1000	X		X		X		120	85	82	10	10	10	10	X		
26/4/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	20000	20000	X			X	X		70	81	82	10	10	10	10	X		
27/4/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	CARNE DE SOPA	1000	1000	X		X		X		120	89.5	82	9	9	9	9	X		
27/4/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	19700	19700	X			X	X		60	81	79	10	10	10	10	X		
27/4/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y ZANAHORIA	N/A	N/A	X		X			X	NA	3.9	4	9	9	9	9	X		
27/4/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES EN TROZOS	CARNE DE RES EN TROZOS	36000	32300	X		X		X		60	79	76	9	9	9	9	X		
27/4/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	PLATANO MADURO	31000	23000	X			X	X		90	80	81	9	9	9	9	X		
27/4/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA PULPA	27000	27000	X		X			X	N/A	3.6	4	10	10	10	10	X		
27/4/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	LECHE ENTERA	83000	83000	X		X							10	10	10	10	X		
27/4/2024	ALMUERZO	MANDARINA	MANDARINA	38000	38000	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _ROCIO MAHECHA_____ TIPO DE DOCUMENTO: __CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __52843518_____ CARGO: _RESPNSABLE 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: ___SAN CRISTOBAL _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO _____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

COORDINADOR O RESPONSABLE: __ROCIO MAHECHA _____ OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/4/2024	almuerzo	CARNE DE CERDO GUISADA	Carne de cerdo	35500	32300	X		x		x		60	75.3	73.7	8	8	8	8	X		
29/4/2024	almuerzo	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	Carne para sopa	1000	1000	X		x		x		120	79.5	68.4	8	8	8	8	X		
29/4/2024	almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco	19700	19700	X			x	x		60	79.7	70.2	8	8	8	8	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	4.2	3.5	8	8	8	8	X		
29/4/2024	almuerzo	PLATANO MADURO	Maduro	31000	22000	X			x	x		45	78	79.7	8	8	8	8	X		
29/4/2024	almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol	27000	27000	X		x			X	NA	0.4	1.1	9	9	9	9	X		
29/4/2024	almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Leche entera	83000	83000	X		x							9	9	9	9	X		
29/4/2024	almuerzo	PERA	PERA	38000	31000	X		x			X	NA	NA	NA	8	8	8	8	X		
30/4/2024	almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pierna de pollo	56500	32200	X		x		X		60	80	81	10	10	10	10	X		
30/4/2024	almuerzo	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	19700	19700	X			x	X		60	82	79	8	8	8	8	X		
30/4/2024	almuerzo	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	N/A	N/A	X		x			X	NA	3	5.2	9	9	9	9	X		
30/4/2024	almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa pastusa	27800	22300	X			x	X		80	71	73	8	8	8	8	X		
30/4/2024	almuerzo	MONDONGO	Mondongo	4000	34000	X		x		X		120	79	78	9	9	9	9	X		
30/4/2024	almuerzo	SORBETE DE MORA	Mora	27000	27000	X		x			X	NA	1.8	2	10	10	10	10	X		
30/4/2024	almuerzo	SORBETE DE MORA	Leche entera	83000	83000	X		x													
30/4/2024	almuerzo	MANZANA CON HELADO	Manzana	27000	23000	X		x			X	NA	-12	-11	10	10	10	1	x		
30/4/2024			HELADO			X		x													

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _ROCIO MAHECHA _____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __52843518_____ CARGO: _RESPNSABLE 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: ___SAN CRISTOBAL _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO _____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

COORDINADOR O RESPONSABLE: __ROCIO MAHECHA _____ OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/03/2024	ALLMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	19,7	19,7	X			X	X		70	81	82	10	10	10	10	X		
1/03/2024	ALLMUERZO	GUACAMOLE	GUACAMOLE	N/A	N/A	X		X			X	NA	2,5	3,8	9	9	9	9	X		
1/03/2024	ALLMUERZO	YUCA DORADA	YUCA	27,9	22,3	X			X	X		90	79	78	9	9	9	9	X		
1/03/2024	ALLMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE SOPA	1,0	1,0	X		X		X		120	80	83	8	8	8	8	X		
1/03/2024	ALLMUERZO	JUGO DE FEIJOA	FEIJOA PULPA	27,0	27,0	X		X			X	N/A	2	3	8	8	8	8	X		
1/03/2024	ALLMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS	20,7	19,7	X		X			X	N/A	-12	-10	9	9	9	9	X		
1/03/2024	ALLMUERZO		HELADO	7,0	7,0	X		X							9	9	9	9	X		
2/03/2024	ALLMUERZO	SANCOCHO	SANCOCHO	N/A	N/A	X		X		X		120	89,5	82	9	9	9	9	X		
2/03/2024	ALLMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	19,7	19,7	X			X	X		60	81	79	10	10	10	10	X		
2/03/2024	ALLMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y ZANAHORIA	N/A	N/A	X		X			X	NA	3,9	4	9	9	9	9	X		
2/03/2024	ALLMUERZO	CARNE DE RES EN TROZOS	CARNE DE RES EN TROZOS	36,0	32,3	X		X		X		60	79	76	9	9	9	9	X		
2/03/2024	ALLMUERZO	TAJADA DE PLATANO	PLATANO MADURO	31,0	23,0	X			X	X		90	80	81	9	9	9	9	X		
2/03/2024	ALLMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA PULPA	27,0	27,0	X		X			X	N/A	3,6	4	10	10	10	10	X		
2/03/2024	ALLMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X							10	10	10	10	X		
2/03/2024	ALLMUERZO	MANDARINA	MANDARINA	38,0	38,0	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _ROCIO MAHECHA _____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __52843518_____ CARGO: _RESPNSABLE 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: ___SAN CRISTOBAL _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO _____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

COORDINADOR O RESPONSABLE: __ROCIO MAHECHA _____ OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/03/2024	almuerzo	CARNE DE CERDO GUISADA	Carne de cerdo	35,5	32,3	X		x		x		60	75,3	73,7	8	8	8	8	X		
4/03/2024	almuerzo	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	Carne para sopa	1,0	1,0	X		x		x		120	79,5	68,4	8	8	8	8	X		
4/03/2024	almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco	19,7	19,7	X			X	x		60	79,7	70,2	8	8	8	8	X		
4/03/2024	almuerzo	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	N/A	N/A	X		x			x	NA	4,2	3,5	8	8	8	8	X		
4/03/2024	almuerzo	PLATANO MADURO	Maduro	31,0	22,3	X			X	x		45	78	79,7	8	8	8	8	X		
4/03/2024	almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol	27,0	27,0	X		x			X	NA	0,4	1,1	9	9	9	9	X		
4/03/2024	almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Leche entera	83,0	83,0	X		x							9	9	9	9	X		
4/03/2024	almuerzo	PERA	PERA	38,0	38,0	X		x			X	NA	NA	NA	8	8	8	8	X		
5/03/2024	almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pierna de pollo	56,5	32,2	X		x		X		60	80	81	10	10	10	10	X		
5/03/2024	almuerzo	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	19,7	19,7	X			X	X		60	82	79	8	8	8	8	X		
5/03/2024	almuerzo	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	N/A	N/A	X		x			X	NA	3	5,2	9	9	9	9	X		
5/03/2024	almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa pastusa	27,8	22,3	X			X	X		80	71	73	8	8	8	8	X		
5/03/2024	almuerzo	MONDONGO	Mondongo	4,0	3,4	X		x		X		120	79	78	9	9	9	9	X		
5/03/2024	almuerzo	SORBETE DE MORA	Mora	27,0	27,0	X		x			X	NA	1,8	2	10	10	10	10	X		
5/03/2024	almuerzo	SORBETE DE MORA	Leche entera	83,0	83,0	X		x													
5/03/2024	almuerzo	MANZANA CON HELADO	Manzana	27,0	23,0	X		x			X	NA	-12	-11	10	10	10	1	x		
5/03/2024			HELADO			X		x													
6/03/2024	almuerzo	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	N/A	N/A	X		X		X		60	77	74	8	8	8	8	X		

6/03/2024	almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA	sobrebarrriga	35,5	33,3	X		X		X		60	84	75	8	8	8	8	X		
6/03/2024	almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	19,7	19,7	X			X	X		60	75	81	8	8	8	8	X		
6/03/2024	almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	N/A	N/A	X		x			X	NA	2,5	4,8	8	8	8	8	X		
6/03/2024	almuerzo	PÁPA EN CASCOS DORADA	PAPA	22,3	22,3	X			X	x		60	80	82	8	8	8	8	X		
6/03/2024	almuerzo	JUGO DE LULO	Lulo	27,0	27,0	X		x			X	NA	2,5	3	8	8	8	8	X		
6/03/2024	almuerzo	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	MELON	39,2	19,6	X		x			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
6/03/2024	almuerzo		Queso doble crema	7,0	7,0	X		x			X	NA	3,6	3,3	9	9	9	9	X		
7/03/2024	almuerzo	AJIACO	Pechuga con piel	1,8	1,0	X		x		X		120	72	80	9	9	9	9	x		
7/03/2024	almuerzo	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pechuga con piel	56,5	32,3	X		x		X		60	80	82	10	10	10	10	x		
7/03/2024	almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	19,7	19,7	X			X	X		60	80	81	9	9	9	9	x		
7/03/2024	almuerzo	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	N/A	N/A	X		x			X	NA	NA	N/A	9	9	9	9	x		
7/03/2024	almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	guayaba	27,0	27,0	X		x			X	NA	3,9	4	9	9	9	9	x		
7/03/2024	almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	leche entera	83,0	83,0	X		x			X										
7/03/2024	almuerzo	GRANADILLA	GRANADILLA	90,0	90,0	X		x			X	NA	NA	N/A	8	8	8	8	x		
8/03/2024	almuerzo	SOPA DE PATACÓN	Carne para sopa	1,0	1,0	X			X	X		120	88	81	9	9	9	9	x		
8/03/2024	almuerzo	SOBREBARRIGA MECHADA	sobrebarrriga	35,5	32,2	X		x		X		90	82	79	10	10	10	10	x		
8/03/2024	almuerzo	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco	19,7	19,7	X			X	X		60	80	80	9	9	9	9	x		
8/03/2024	almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	N/A	N/A	X		x			X	N/A	3,8	4,2	9	9	9	9	x		
9/02/2024	almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	CRIOLLA	22,1	2,1	X			X	X		60	81,2	78	9	9	9	9	x		
9/02/2024	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora	10,0	10,0	X		x			X	NA	2	4,2	9	9	9	9	x		
9/02/2024	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	FRESA	10,0	10,0	X		x													
9/02/2024	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	UVA	7,0	7,0	X		x			X	NA	2	4,2	9	9	9	9	x		
9/02/2024	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Leche entera	83,0	83,0	X		x													
9/02/2024	almuerzo	BANANO CON YOGURTH	BANANO	33,5	19,6	X		X			x	NA	1,8	3,5	9	9	9	9	x		
9/02/2024	almuerzo		YOGURTH	7,0	7,0	X		X													

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _ROCIO MAHECHA _____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __52843518_____ CARGO: _RESPNSABLE 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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ___SAN CRISTOBAL _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO _____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

COORDINADOR O RESPONSABLE: __ROCIO MAHECHA _____ OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS_____

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		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO							
													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	
11/03/2024	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne de RES, magra	1,0	1,0	X		x		x		60	85	83	8	8	8	8	X		
11/03/2024	Almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERVAS	PIERNA DE POLLO	56,3	32,1	X		x		x		120	90	86	8	8	8	8	X		
11/03/2024	Almuerzo	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	N/A	N/A	X		X			X	N/A	3,3	3,7	8	8	8	8	X		
11/03/2024	Almuerzo	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	19,7	19,7	X			X	X		60	91	88	8	8	8	8	X		
11/03/2024	Almuerzo	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COMUN	22,1	22,1	X			X	X		120	88	86	8	8	8	8	X		
11/03/2024	Almuerzo	MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON	39,0	19,6	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
11/03/2024	Almuerzo	SORBETE DE CURUBA	CURUBA	27,0	27,0	X		X			X	N/A	1,8	3,2	9	9	9	9	X		
11/03/2024	Almuerzo	SORBETE DE CURUBA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X			X	N/A	1,8	3,2	9	9	9	9	X		
12/03/2024	Almuerzo	CARNE DE RES ASADA	Carne de RES, magra	1,0	1,0	x			X	X		120	82	83,5	8	8	8	8	X		
12/03/2024	Almuerzo	PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA COMUN	24,5	22,3	x		x		X		90	83	66,8	9	9	9	9	X		
12/03/2024	Almuerzo	ARROZ CON ARVEJA	Arroz con arveja	19,7	19,7	x			X	X		120	82	79,8	8	8	8	8	X		
12/03/2024	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	N/A	N/A	x		x			x	NA	2,5	4,2	9	9	9	9	X		
12/03/2024	Almuerzo	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Res, cadera magra	1,0	1,0	x			X	x		120	82,5	76,3	10	10	10	10	X		
12/03/2024	Almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	sorbete de maracuya	27,0	27,0	X			X		x	N/A	2,3	4,9							
12/03/2024	Almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	Leche entera	83,0	83,0	X			X		x	N/A	2,3	4,9	10	10	10	1	x		
12/03/2024	Almuerzo	GRANADILLA	GRANADILLA	38,0	38,0	x		x			x	N/A	N/A	N/A							
13/03/2024	Almuerzo	CAZUELA DE GARBANZO	CAZUELA DE GARBANZO	12,0	12,0	X			X	X		120	75	78	8	8	8	8	X		
13/03/2024	Almuerzo	SOBREBARRIGA ASADA	sobrebarriga	35,5	32,3	x		x		X		120	86	64,2	8	8	8	8	X		
13/03/2024	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco con cilantro	19,7	19,7	x			X	X		60	60,5	57,2	8	8	8	8	X		

13/03/2024	Almuerzo	VERDURA SALTEADA EN JULIANAS	VERDURA SALTEADA EN JULIANAS	N/A	N/A	x		x		X		60	80	70	8	8	8	8	X		
13/03/2024	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	papa unica dorada	22,2	22,2	x			X	X		90	71	69	8	8	8	8	X		
13/03/2024	Almuerzo	JUGO DE MANGO	mango	27,0	27,0	x		x			X	N/A	2	4,2	8	8	8	8	X		
13/03/2024	Almuerzo	BANANO PICADO CON QUESO	BANANO MADURO	33,5	23,0	x		X			X	NA	NA	N/A	9	9	9	9	X		
			QUESO	7	7	X		X			X	N/A	3,8	4	9	9	9	9	x		
14/03/2024	Almuerzo	SOPA DE CONCHITA	Res, cadera magra	1,0	1,0	x			X	x		120	84	86	10	10	10	10	x		
14/03/2024	almuerzo	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pechuga con piel	56,5	33,0	x			X	x		120	84	82	9	9	9	9	x		
14/03/2024	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	19,7	19,7	x				x		90	88	79	9	9	9	9	x		
14/03/2024	Almuerzo	PAPA A LA FRANCESA	PAPA	27,7	22,1	X				x		60	87	86,3	9	9	9	9	x		
14/03/2024	Almuerzo	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	N/A	N/A	x			x		x	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
14/03/2024	Almuerzo	JUGO DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	27,0	27,0	x			X		x	N/A	3	4,9	8	8	8	8	x		
14/03/2024	Almuerzo	MANZANA TAJADA CON QUESO DOBRE CREMA	MANZANA	26,4	26,4	x			x		x	N/A	2	3,8	9	9	9	9	x		
14/03/2024	Almuerzo		Queso doble crema	7,0	7,0		X		X		X										
15/03/2024	Almuerzo	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE SOPA	1,0	1,0	x		x		x		120	82	86	9	9	9	9	x		
15/03/2024	Almuerzo	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	LOMO CERDO	35,5	32,3	x			X	x		90	80	77	9	9	9	9	x		
15/03/2024	Almuerzo	TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	N/A	N/A	x		x		x		60	80	76	9	9	9	9	x		
15/03/2024	Almuerzo	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO	19,7	19,7	x		x		x		90	85	89							
15/03/2024	Almuerzo	PLATANO COCIDO CON CANELA	PLATANO	31,0	22,0	x		x		x		90	80	70	9	9	9	9	x		
15/03/2024	Almuerzo	SORBETE DE FEIJOA	FEIJOA	27,0	27,0	x			X		x	N/A	1,8	3,5	9	9	9	9	x		
15/03/2024	Almuerzo	SORBETE DE FEIJOA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	x			X		x	N/A	2	3,5							
15/03/2024	Almuerzo	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO MADURO	33,5	23,0	x		x			x	N/A	1,9	3,5	9	9	9	9	x		
15/03/2024	Almuerzo		QUESO DOBLE CREMA	7,0	7,0		X		X		X	N/A									
16/03/2024	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA	SOBREBARRIGA EN SALSA	35,5	32,3	X			X	X		120	80	76	8	8	8	8	x		
16/03/2024	Almuerzo	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	19,7	19,7	X		X		X		90	80	86	8	8	8	8	x		
16/03/2024	Almuerzo	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	N/A	N/A	X		X			X	NA	2,5	3,4	8	8	8	8	x		
16/03/2024	Almuerzo	SANCOCHO	SANCOCHO	N/A	N/A	X		X		X		120	85	80	8	8	8	8	x		
16/03/2024	Almuerzo	SORBETE DE MORA	MORA	27,0	27,0		X		X		X	N/A	3	3,6	8	8	8	8	x		
16/03/2024	Almuerzo	SORBETE DE MORA	LECHE ENTERA	83,0	83,0		X		X		X	N/A	3	3,6	8	8	8	8	x		
16/03/2024	Almuerzo	FRESAS CON HELADO	FRESAS	21,0	20,0	X		X			X	N/A	-12	-10	9	9	9	9	x		
			HELADO	7,0	7,0		X		X												

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _ROCIO MAHECHA _____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __52843518_____ 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: ___SAN CRISTOBAL _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO _____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

COORDINADOR O RESPONSABLE: __ROCIO MAHECHA _____ OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Carne para sopa	1,0	1,0	X		X		X		120	79,9	80	8	8	8	8	X		
18/03/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES DESMECHADA	Sobrebarriga	35,5	32,3	X		X		X		90	81	83	8	8	8	8	X		
18/03/2024	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	N/A	N/A	X		X			X	NA	2,5	3,9	8	8	8	8	X		
18/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	19,7	19,7	X			X	X		60	79,9	82	8	8	8	8	X		
18/03/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa unica	22,3	22,3	X			X	X		90	83	81	8	8	8	8	X		
18/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol PULPA	27,0	27,0	X		X			X	NA	3,6	3,5	9	9	9	9	X		
18/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Leche entera	83,0	83,0	X		X							9	9	9	9	X		
18/03/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON CREMA	PAPAYA	28,0	19,6	X		X			X	NA	3,3	3,2	8	8	8	8	X		SE REALIZA INTERCAMBIO DE FRESA POR PAPAYA
19/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne para sopa	1,0	1,0	X		X		X		120	79,5	80	10	10	10	10	X		
19/03/2024	ALMUERZO	SOUFLÉ DE ATÚN	Atún en agua lata	32,2	32,2	X		X		X		45	81	82	8	8	8	8	X		
19/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco	19,7	19,7	X			X	X		60	83	79	9	9	9	9	X		
19/03/2024	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza	20,0	19,6	X		X		X		45	77	78	8	8	8	8	X		
19/03/2024	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	Papa unica	24,8	22,3	X			X	X		90	80	85	9	9	9	9	X		
19/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora PULPA	27,0	27,0	X		X			X	NA	3	4	10	10	10	10	X		
19/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X			X	NA	3	4							
29/03/2024	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	HELADO	7,0	7,0	X		X			X	NA	-12	-10	10	10	10	10	x		
29/03/2024	ALMUERZO		BANANO	33,3	19,6	X		X													
20/03/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pierna de pollo	64,5	32,3	X		X		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
20/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco	19,7	19,7	X			X	X		60	79	80	8	8	8	8	X		
20/03/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	N/A	N/A	X		X			X	NA	3,6	3,5	8	8	8	8	X		
20/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne para sopa	1,0	1,0	X		X		X		120	79	80	8	8	8	8	X		

20/03/2024	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano maduro	31,0	22,3	X			X	X		45	89	80	8	8	8	8	X		
20/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Maracuyá PULPA	27,0	27,0	X		X			X	NA	4	3,5	8	8	8	8	X		
20/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X													
20/03/2024	ALMUERZO	PERA CON YOGURT	PERA	37,4	31,1	X		X			X	NA	3,6	3,9	8	8	8	8	X		SE REALIZA INTERCAMBIO DE UVA ISABELLA POR PERA
20/03/2024	ALMUERZO		YOGURT	7,0	7,0	X		X													
21/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne para sopa	1,0	1,0	X		X		X		120	88	80	10	10	10	10	X		
21/03/2024	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA (CORTADOS EN CUADROS)	Pajarilla	17,0	16,2	X		X		X		90	80	82	8	8	8	8	X		
21/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco	19,7	19,7	X			X	X		60	80	81	8	8	8	8	X		
21/03/2024	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	N/A	N/A	X		X		X		60	79	76	8	8	8	8	X		
21/03/2024	ALMUERZO	PAPA CHORREADA	Papa pastusa	22,3	22,3	X			X	X		60	80	81	8	8	8	8	X		
21/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche entera	83,0	83,0	X		X			X	NA	3,5	3,8	8	8	8	8	X		
21/03/2024		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	27,0	27,0	X		X											X		
21/03/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana	23,1	19,6	X		X			X	NA	-12	-10	9	9	9	9	X		
21/03/2024			HELADO	7,00	7,00	X		X											X		
22/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne para sopa	1,0	1,00	X		X		X		120	80	81	9	9	9	9	X		
22/03/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pierna de pollo	64,5	32,3	X		X		X		60	84	79	9	9	9	9	X		
22/03/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	TORTILLA DE ESPINACA	N/A	N/A	X		X		x		40	80	78	9	9	9	9	X		
22/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco	19,7	19,7	X			X	X		60	80	70	9	9	9	9	X		
22/03/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa sabanera	22,3	22,3	X			X	X		60	80	81	9	9	9	9	X		
22/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche entera	83,0	83,0	X		X			X	NA	2	3,3	9	9	9	9	X		
22/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Mango PULPA	27,0	27,0	X		X													
22/03/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melón	39,2	19,6	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
23/03/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	CAZUELA DE FRIJOLES	12,0	12,0	X		X		X		160	80	81	8	8	8	8	x		
23/03/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Carne de res, magra	35,5	32,3	X		X		X		60	83	81	8	8	8	8	x		
23/03/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	19,7	19,7	X			X	X		60	79	78	8	8	8	8	x		
23/03/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUCATE	TAJADA DE AGUCATE	N/A	N/A	X		X			X	NA	NA	NA	8	8	8	8	x		
23/03/2024	ALMUERZO	TAJADAS DE PLATANO	Plátano maduro	31,0	22,3	X			X	X		90	79	71	8	8	8	8	x		
23/03/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo PULPA	27,0	27,0	X		X			X	NA	3,6	3,5	8	8	8	8	x		
23/03/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya	28,0	20,0	X		X													
23/03/2024	ALMUERZO		Queso doble crema	7,0	7,0	X		X			X	NA	3,5	3,5	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _ROCIO MAHECHA _____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __52843518_____ CARGO: _RESPNSABLE 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: ___SAN CRISTOBAL _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO _____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

COORDINADOR O RESPONSABLE: __ROCIO MAHECHA _____ OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)									
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO									
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	OBSERVACIONES
25/03/2024																								FESTIVO
25/03/2024																								FESTIVO
25/03/2024																								FESTIVO
25/03/2024																								FESTIVO
25/03/2024																								FESTIVO
25/03/2024																								FESTIVO
25/03/2024																								FESTIVO
25/03/2024																								FESTIVO
26/03/2024	almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	35,5	32,0	X		X		X		160	81	79,5	10	10	10	10	X					
26/03/2024	almuerzo	ESPAGUETTIS	PASTA ESPAGUETTIS	20,0	20,0	X		X		X		45	79	75	10	10	10	10	X					
26/03/2024	almuerzo	TOMATE EN RODAJA	TOMATE EN RODAJA	N/A	N/A	X		X			X	NA	2,9	2,5	10	10	10	10	X					
26/03/2024	almuerzo	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA COMUN	27,9	22,3	X			X	X		60	79	80	10	10	10	10	X					
26/03/2024	almuerzo	SOPA DE ARROZ	CARNE DE SOPA	1,0	1,0	X			X	X		120	82	84	10	10	10	10	X					
26/03/2024	almuerzo	SORBETE DE MORA	Mora pulpa	27,0	27,0	X		X			X	N/A	2,1	4,2	10	10	10	10	X					
26/03/2024	almuerzo	SORBETE DE MORA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X							10	10	10	10	X					
26/03/2024	almuerzo	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	28,0	19,4	X		X			X	N/A	2,4	3,5	10	10	10	10	X					
26/03/2024			Yogurt	7,0	7,0	X		X																
27/03/2024	almuerzo	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo	35,5	32,3	X		X		X		70	79,8	75	9	9	9	9	X					
27/03/2024	almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz	19,7	19,7	X			X	X		60	80	81	9	9	9	9	X					
27/03/2024	almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	N/A	N/A	X		X			X	NA	2,5	3,9	9	9	9	9	X					
27/03/2024	almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	papa pastusa	27,9	22,3	X			X	X		90	79	80	9	9	9	9	X					
27/03/2024	almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne para sopa	1,0	1,0	X		X		X		120	82	83	9	9	9	9	X					
27/03/2024	almuerzo	SORBETE DE FRESA	FRESA PULPA	27,0	27,0	X		X			X	N/A	3,6	3,7	9	9	9	9	X					
27/03/2024	almuerzo	SORBETE DE FRESA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X																
27/03/2024	almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano maduro	33,3	19,6	X		X			X	N/A	3,8	3,3	9	9	9	9	X					
27/03/2024	almuerzo	CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2,6	2,6	X		X			X		3,8	3,3	9	9	9	9	X					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _ROCIO MAHECHA _____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __52843518_____ CARGO: _RESPNSABLE 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: ___SAN CRISTOBAL _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO _____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

COORDINADOR O RESPONSABLE: __ROCIO MAHECHA _____ OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/2/2024	ALLMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pierna de pollo	56.5	33.0	X		X		X		60	79.5	78	9	9	9	9	X		
1/2/2024	ALLMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca	12.0	12.0	X		X		X		120	80	81	8	8	8	8	X		
1/2/2024	ALLMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco	15.0	15.0	X		X		X		60	82	83	8	8	8	8	X		
1/2/2024	ALLMUERZO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	N/A	N/A	X		X			X	NA	3	3.5	8	8	8	8	X		
1/2/2024	ALLMUERZO	PLATANO MADURO EN MONEDAS	Plátano maduro	31.0	23.0	X		X		X		45	80	78	8	8	8	8	X		
1/2/2024	ALLMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche entera	83.0	83.0	X		X			X	NA	2.2	4	8	8	8	8	X		
1/2/2024	ALLMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana PULPA	27.0	27.0	X		X											X		
1/2/2024	ALLMUERZO	GRANADILLA	mandarina	37.0	37.0	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		Se realiza cambio de granadilla por mandarina
2/2/2024	ALLMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	20.0	20.0	X		X		X		70	81	82	10	10	10	10	X		
2/2/2024	ALLMUERZO	GUACAMOLE	GUACAMOLE	N/A	N/A	X		X			X	NA	2.5	3.8	9	9	9	9	X		
2/2/2024	ALLMUERZO	YUCA DORADA	YUCA	27.9	22.3	X		X		X		90	79	78	9	9	9	9	X		
2/2/2024	ALLMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE SOPA	1.0	1.0	X		X		X		120	80	83	8	8	8	8	X		
2/2/2024	ALLMUERZO	JUGO DE FEIJOA	FEIJOA PULPA	27.0	27.0	X		X			X	N/A	2	3	8	8	8	8	X		
2/2/2024	ALLMUERZO	FRESAS CON HELADO	BANANO	33.5	21.5	X		X			X	N/A	-12	-10	9	9	9	9	X		
2/2/2024	ALLMUERZO		HELADO	7.0	7.0	X		X							9	9	9	9	X		
3/2/2024	ALLMUERZO	SANCOCHO	CARNE DE SOPA	1.0	1.0	X		X		X		120	89.5	82	9	9	9	9	X		
3/2/2024	ALLMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	19.7	19.7	X		X		X		60	81	79	10	10	10	10	X		
3/2/2024	ALLMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y ZANAHORIA	N/A	N/A	X		X			X	NA	3.9	4	9	9	9	9	X		
3/2/2024	ALLMUERZO	CARNE DE RES EN TROZOS	CARNE DE RES EN TROZOS	36.0	32.3	X		X		X		60	79	76	9	9	9	9	X		
3/2/2024	ALLMUERZO	TAJADA DE PLATANO	PLATANO MADURO	31.0	23.0	X		X		X		90	80	81	9	9	9	9	X		
3/2/2024	ALLMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA PULPA	27.0	27.0	X		X			X	N/A	3.6	4	10	10	10	10	X		
3/2/2024	ALLMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	LECHE ENTERA	83.0	83.0	X		X							10	10	10	10	X		
3/2/2024	ALLMUERZO	MANDARINA	MANDARINA	38.0	38.0	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _ROCIO MAHECHA _____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __52843518_____ CARGO: _RESPNSABLE 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: ___SAN CRISTOBAL _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO _____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

COORDINADOR O RESPONSABLE: __ROCIO MAHECHA _____ OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/2/2024	almuerzo	CARNE DE CERDO GUISADA	Carne de cerdo	0.5	0.2	X		x		x		60	75.3	73.7	8	8	8	8	X		
5/2/2024	almuerzo	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	Carne para sopa	1.0	1.0	X		x		x		120	79.5	68.4	8	8	8	8	X		
5/2/2024	almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco	20.0	20.0	X		x		x		60	79.7	70.2	8	8	8	8	X		
5/2/2024	almuerzo	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	N/A	N/A	X		x			x	NA	4.2	3.5	8	8	8	8	X		
5/2/2024	almuerzo	PLATANO MADURO	Maduro	31.0	23.0	X		x		x		45	78	79.7	8	8	8	8	X		
5/2/2024	almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol	27.0	27.0	X		x			X	NA	0.4	1.1	9	9	9	9	X		
5/2/2024	almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Leche entera	83.0	83.0	X		x							9	9	9	9	X		
5/2/2024	almuerzo	PERA	Pera	38.0	38.0	X		x			X	NA	NA	NA	8	8	8	8	X		
6/2/2024	almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS Hierbas	Pierna de pollo	65.0	32.2	X		x		X		60	80	81	10	10	10	10	X		
6/2/2024	almuerzo	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	20.0	20.0	X		x		X		60	82	79	8	8	8	8	X		
6/2/2024	almuerzo	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	N/A	N/A	X		x			X	NA	3	5.2	9	9	9	9	X		
6/2/2024	almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa pastusa	27.8	22.3	X		x		X		80	71	73	8	8	8	8	X		
6/2/2024	almuerzo	MONDONGO	Menudo de res	4.0	4.0	X		x		X		120	79	78	9	9	9	9	X		
6/2/2024	almuerzo	SORBETE DE MORA	Mora	27.0	27.0	X		x			X	NA	1.8	2	10	10	10	10	X		
6/2/2024	almuerzo	SORBETE DE MORA	Leche entera	83.0	83.0	X		x													
6/2/2024	almuerzo	MANZANA CON HELADO	Manzana	27.0	23.0	X		x			X	NA	-12	-11	10	10	10	1	x		
6/2/2024			HELADO			X		x													

7/2/2024	almuerzo	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	12.0	12.0	X		X		X		60	77	74	8	8	8	8	X		
7/2/2024	almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA	sobrebarrriga	35.5	33.3	X		X		X		60	84	75	8	8	8	8	X		
7/2/2024	almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	20.0	20.0	X		x		X		60	75	81	8	8	8	8	X		
7/2/2024	almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	N/A	N/A	X		x			X	NA	2.5	4.8	8	8	8	8	X		
7/2/2024	almuerzo	PÁPA EN CASCOS DORADA	PAPA	22.3	21.3	X		x		x		60	80	82	8	8	8	8	X		
7/2/2024	almuerzo	JUGO DE LULO	Lulo	27.0	27.0	X		x			X	NA	2.5	3	8	8	8	8	X		
7/2/2024	almuerzo	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	MELON	33.5	20.0	X		x			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
7/2/2024	almuerzo		Queso doble crema	7.0	7.0	X		x			X	NA	3.6	3.3	9	9	9	9	X		
8/2/2024	almuerzo	AJIACO	Pechuga con piel	2.0	1.0	X		x		X		120	72	80	9	9	9	9	x		
8/2/2024	almuerzo	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pechuga con piel	63.0	32.3	X		x		X		60	80	82	10	10	10	10	x		
8/2/2024	almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	20.0	20.0	X		X		X		60	80	81	9	9	9	9	x		
8/2/2024	almuerzo	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	N/A	N/A	X		x			X	NA	NA	N/A	9	9	9	9	x		
8/2/2024	almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	guayaba	27.0	27.0	X		x			X	NA	3.9	4	9	9	9	9	x		
8/2/2024	almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	leche entera	83.0	83.0	X		x			X										
8/2/2024	almuerzo	MANDARINA	Mandarina	38.0	38.0	X		x			X	NA	NA	N/A	8	8	8	8	x		
9/2/2024	almuerzo	SOPA DE PATACÓN	Carne para sopa	0.5	0.5	X		x		X		120	88	81	9	9	9	9	x		
9/2/2024	almuerzo	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	35.5	32.2	X		x		X		90	82	79	10	10	10	10	x		
9/2/2024	almuerzo	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco	20.0	20.0	X		x		X		60	80	80	9	9	9	9	x		
9/2/2024	almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	N/A	N/A	X		x			X	N/A	71	73	9	9	9	9	x		
9/2/2024	almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	CRIOLLA	22.0	22.0	X		x		X		60	81.2	78	9	9	9	9	x		
9/2/2024	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora	10.0	10.0	X		x			X	NA	2	4.2	9	9	9	9	x		
9/2/2024	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	FRESA	10.0	10.0	X		x													
9/2/2024	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	UVA	7.0	7.0	X		x			X	NA	2	4.2	9	9	9	9	x		
9/2/2024	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Leche entera	83.0	83.0	X		x													
9/2/2024	almuerzo	BANANO CON YOGURTH	BANANO	27.0	19.0	X		X			x	NA	1.8	3.5	9	9	9	9	x		
9/2/2024	almuerzo		YOGURTH	7.0	7.0	X		X													
10/2/2024	almuerzo	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	Carne de res, molida	35.4	31.0	X		x		X		60	80	81	8	8	8	8	x		

10/2/2024	almuerzo	ESPAGUETIS	espaguetis	20.0	20.0	X		x		X		60	82	79	8	8	8	8	x		
10/2/2024	almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	N/A	N/A	X		x			X	NA	1.8	3.2	8	8	8	8	x		
10/2/2024	almuerzo	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano maduro	31.0	22.0	X		x		X		80	75	72	8	8	8	8	x		
10/2/2024	almuerzo	SOPA DE ARROZ	Carne para sopa	1.0	1.0	X		x		X		120	78	70	8	8	8	8	x		
10/2/2024	almuerzo	JUGO DE MARACUYA	Maracuyá	27.0	27.0	X		x			X	NA	2.5	3.3	8	8	8	8	x		
10/2/2024	almuerzo	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya	28.0	20.0	X		x			x	NA	2	3.5	9	9	9	9	x		
			Queso doble crema	7.0	7.0	X		x			X	NA									
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _ROCIO MAHECHA _____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __52843518_____ CARGO: _RESPNSABLE 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: ___SAN CRISTOBAL _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO _____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

COORDINADOR O RESPONSABLE: __ROCIO MAHECHA _____ OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS_____

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					ACEPTABILIDAD		
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	SI	NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
12/2/2024	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne de RES, magra	1.0	1.0	X		x		x		60	85	83	8	8	8	8	X		
12/2/2024	Almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERVAS	PIERNA DE POLLO	56.3	32.1	X		x		x		120	90	86	8	8	8	8	X		
12/2/2024	Almuerzo	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	N/A	N/A	X		X			X	N/A	3.3	3.7	8	8	8	8	X		
12/2/2024	Almuerzo	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	20.0	20.0	X			X	X		60	91	88	8	8	8	8	X		
12/2/2024	Almuerzo	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COMUN	16.0	14.2	X		X		X		120	88	86	8	8	8	8	X		
12/2/2024	Almuerzo	MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON	40.0	11.9	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
12/2/2024	Almuerzo	SORBETE DE CURUBA	CURUBA	27.0	27.0	X		X			X	N/A	1.8	3.2	9	9	9	9	X		
12/2/2024	Almuerzo	SORBETE DE CURUBA	LECHE ENTERA	83.0	83.0	X		X			X	N/A	1.8	3.2	8	8	8	8	X		
12/2/2024	Almuerzo		LECHE ENTERA	40.0	40.0	X		X							10	10	10	10	X		
13/2/2024	Almuerzo	CARNE DE RES ASADA	Carne de RES, magra	1.0	0.9	x			X	X		120	82	83.5	8	8	8	8	X		
13/2/2024	Almuerzo	PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA COMUN	19.5	14.4	x		x		X		90	83	66.8	9	9	9	9	X		
13/2/2024	Almuerzo	ARROZ CON ARVEJA	Arroz con arveja	20.0	20.0	x			X	X		120	82	79.8	8	8	8	8	X		
13/2/2024	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	N/A	N/A	x		x			x	NA	2.5	4.2	9	9	9	9	X		
13/2/2024	Almuerzo	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	sopa de cuchuco	16.0	14.2	x			X	x		120	82.5	76.3	10	10	10	10	X		
13/2/2024	Almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	sorbete de maracuya	27.0	27.0	X			X		x	N/A	2.3	4.9							
13/2/2024	Almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	Leche entera	83.0	83.0	X			X		x	N/A	2.3	4.9	10	10	10	1	x		
13/2/2024	Almuerzo	GRANADILLA	GRANADILLA	38.0	38.0	x		x			x	N/A	N/A	N/A							

14/2/2024	Almuerzo	CAZUELA DE GARBANZO	CAZUELA DE GARBANZO	3.0	3.0	X			X	X		120	75	78	8	8	8	8	X		
14/2/2024	Almuerzo	SOBREBARRIGA ASADA	sobrebarriga	35.5	30.3	x		x		X		120	86	64.2	8	8	8	8	X		
14/2/2024	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco con cilantro	7.0	7.0	x				X		60	60.5	57.2	8	8	8	8	X		
14/2/2024	Almuerzo	VERDURA SALTEADA EN JULIANAS	VERDURA SALTEADA EN JULIANAS	N/A	N/A	x		x		X		60	80	70	8	8	8	8	X		
14/2/2024	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	papa unica dorada	16.0	4.0	x		x		X		90	71	69	8	8	8	8	X		
14/2/2024	Almuerzo	JUGO DE MANGO	mango	27.0	27.0	x		x			X	N/A	2	4.2	8	8	8	8	X		
14/2/2024	Almuerzo														9	9	9	9	X		
14/2/2024	Almuerzo	BANANO PICADO CON QUESO	BANANO MADURO	25.0	25.0	x		X			X	NA	NA	N/A	9	9	9	9	X		
			QUESO	7.5	7.5	X		X			X	N/A	3.8	4	9	9	9	9	x		
15/2/2024	Almuerzo	SOPA DE CONCHITA	Res, cadera magra	1.0	1.0	x			X	x		120	84	86	10	10	10	10	x		
15/2/2024	almuerzo	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pechuga con piel	56.0	33.0	x			X	x		120	84	82	9	9	9	9	x		
15/2/2024	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	20.0	20.0	x		x		x		90	88	79	9	9	9	9	x		
15/2/2024	Almuerzo	PAPA A LA FRANCESA	PAPA	20.0	14.2	X		x		x		60	87	86.3	9	9	9	9	x		
15/2/2024	Almuerzo	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	N/A	N/A	x		x			x	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
15/2/2024	Almuerzo	JUGO DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	27.0	27.0	x			X		x	N/A	3	4.9	8	8	8	8	x		
15/2/2024	Almuerzo	MANZANA TAJADA CON QUESO DOBRE CREMA	MANZANA	26.0	22.0	x		x			x	N/A	2	3.8	9	9	9	9	x		
15/2/2024	Almuerzo		Queso doble crema	7.0	7.0		X		X		X										
16/2/2024	Almuerzo	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE SOPA	1.0	1.0	x		x		x		120	82	86	9	9	9	9	x		
16/2/2024	Almuerzo	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	LOMO CERDO	35.5	33.2	x			X	x		90	80	77	9	9	9	9	x		
16/2/2024	Almuerzo	TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	N/A	N/A	x		x		x		60	80	76	9	9	9	9	x		
16/2/2024	Almuerzo	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO	19.7	19.7	x		x		x		90	85	89	9	9	9	9	x		
16/2/2024	Almuerzo	PLATANO COCIDO CON CANELA	PLATANO	31.0	22.0	x		x		x		90	80	70							
16/2/2024	Almuerzo	SORBETE DE FEIJOA	FEIJOA	27.0	27.0	x			X		x	N/A	1.8	3.5	9	9	9	9	x		
16/2/2024	Almuerzo	SORBETE DE FEIJOA	LECHE ENTERA	83.0	83.0	x			X		x	N/A	2	3.5							
16/2/2024	Almuerzo	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO MADURO	28.0	20.0	x		x			x	N/A	1.9	3.5	9	9	9	9	x		
16/2/2024	Almuerzo		QUESO DOBLE CREMA	7.0	7.0		X		X		X	N/A									
17/2/2024	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA	SOBREBARRIGA EN SALSA	35.5	32.3	X			X	X		120	80	76	8	8	8	8	x		

17/2/2024	Almuerzo	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	19.7	19.7	X		X		X		90	80	86	8	8	8	8	x		
17/2/2024	Almuerzo	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	N/A	N/A	X		X			X	NA	2.5	3.4	8	8	8	8	x		
17/2/2024	Almuerzo	SANCOCHO	SANCOCHO	1.0	0.9	X		X		X		120	85	80	8	8	8	8	x		
17/2/2024	Almuerzo	SORBETE DE MORA	MORA	27.0	27.0		X		X		X	N/A	3	3.6	8	8	8	8	x		
17/2/2024	Almuerzo	SORBETE DE MORA	LECHE ENTERA	83.0	83.0		X		X		X	N/A	3	3.6	8	8	8	8	x		
17/2/2024	Almuerzo	FRESAS CON HELADO	FRESAS	21.0	20.0	X		X			X	N/A	-12	-10	9	9	9	9	x		
			HELADO	12.0	12.0		X		X												
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _ROCIO MAHECHA _____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __52843518_____ CARGO: _RESPNSABLE 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: ___SAN CRISTOBAL _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO _____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

COORDINADOR O RESPONSABLE: __ROCIO MAHECHA _____ OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/2/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Carne para sopa	1.0	1.0	X		X		X		120	79.9	80	8	8	8	8	X		
19/2/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES DESMECHADA	Sobrebarriga	35.5	34.5	X		X		X		90	81	83	8	8	8	8	X		
19/2/2024	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	N/A	N/A	X		X			X	NA	2.5	3.9	8	8	8	8	X		
19/2/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	20.0	20.0	X		X		X		60	79.9	82	8	8	8	8	X		
19/2/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa unica	23.0	23.0	X		X		X		90	83	81	8	8	8	8	X		
19/2/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol PULPA	27.0	27.0	X		X			X	NA	3.6	3.5	9	9	9	9	X		
19/2/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Leche entera	83.0	83.0	X		X			X				9	9	9	9	X		
19/2/2024	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	FRESAS	28.0	20.0	X		X			X	NA	3.3	3.2	8	8	8	8	X		
20/2/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne para sopa	1.0	1.0	X		X		X		120	79.5	80	10	10	10	10	X		
20/2/2024	ALMUERZO	SOUFLÉ DE ATÚN	Atún en agua lata	294.0	294.0	X		X		X		45	81	82	8	8	8	8	X		
20/2/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco	19.5	19.5	X		X		X		60	83	79	9	9	9	9	X		
20/2/2024	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE	Calabaza	20.0	19.4	X		X		X		45	77	78	8	8	8	8	X		
20/2/2024	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	Papa unica	25.0	23.0	X		X		X		90	80	85	9	9	9	9	X		
20/2/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora PULPA	27.0	27.0	X		X			X	NA	3	4	10	10	10	10	X		
20/2/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE ENTERA	83.0	83.0	X		X			X	NA	3	4							
20/2/2024	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	HELADO	7.0	7.0	X		X			X	NA	-12	-10	10	10	10	10	x		
20/2/2024	ALMUERZO		BANANO	33.5	20.0	X		X													

21/2/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pierna de pollo	56.5	42.0	X		X		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
21/2/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco	19.5	19.5	X		X		X		60	79	80	8	8	8	8	X		
21/2/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	N/A	N/A	X		X			X	NA	3.6	3.5	8	8	8	8	X		
21/2/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE	Carne para sopa	1.0	1.0	X		X		X		120	79	80	8	8	8	8	X		
21/2/2024	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano maduro	31.0	23.0	X		X		X		45	89	80	8	8	8	8	X		
21/2/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Maracuyá PULPA	27.0	27.0	X		X			X	NA	4	3.5	8	8	8	8	X		
21/2/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	LECHE ENTERA	83.0	83.0	X		X													
21/2/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	28.0	20.0	X		X			X	NA	3.6	3.9	8	8	8	8	X		
21/2/2024	ALMUERZO		YOGURT	7.0	7.0	X		X													
22/2/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne para sopa	1.0	1.0	X		X		X		120	88	80	10	10	10	10	X		
22/2/2024	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA (CORTADOS EN CUADROS)	Pajarilla	17.0	16.4	X		X		X		90	80	82	8	8	8	8	X		
22/2/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco	19.5	19.5	X		X		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
22/2/2024	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	N/A	N/A	X		X		X		60	79	76	8	8	8	8	X		
22/2/2024	ALMUERZO	PAPA CHORREADA	Papa pastusa	18.0	16.1	X		X		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
22/2/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche entera	83.0	83.0	X		X			X	NA	3.5	3.8	8	8	8	8	X		
22/2/2024		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	27.0	27.0	X		X											X		
22/2/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana	15.0	13.6	X		X			X	NA	-12	-10	9	9	9	9	X		
22/2/2024			HELADO	6.65	6.65	X		X											X		
23/2/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne para sopa	1.0	1.00	X		X		X		120	80	81	9	9	9	9	X		
23/2/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA	Pierna de pollo	44.5	33.5	X		X		X		60	84	79	9	9	9	9	X		
23/2/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	TORTILLA DE ESPINACA	N/A	N/A	X		X		x		40	80	78	9	9	9	9	X		
23/2/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE	Arroz blanco	19.5	19.5	X		X		X		60	80	70	9	9	9	9	X		
23/2/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa sabanera	22.3	22.3	X		X		X		60	80	81	9	9	9	9	X		
23/2/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche entera	83.0	83.0	X		X			X	NA	2	3.3	9	9	9	9	X		
23/2/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Mango PULPA	27.0	27.0	X		X													
23/2/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE	Melón	39.2	19.6	X		X			X	NA	2.5	3	9	9	9	9	X		

24/2/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	CAZUELA DE FRIJOLES	12.0	12.0	X		X		X		160	80	81	8	8	8	8	x		
24/2/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Carne de res, magra	35.5	35.5	X		X		X		60	83	81	8	8	8	8	x		
24/2/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	19.5	19.5	X		X		X		60	79	78	8	8	8	8	x		
24/2/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUCATE	TAJADA DE AGUCATE	N/A	N/A	X		X			X	NA	NA	NA	8	8	8	8	x		
24/2/2024	ALMUERZO	TAJADAS DE PLATANO	Plátano maduro	31.0	23.0	X		X		X		90	79	71	8	8	8	8	x		
24/2/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo PULPA	27.0	27.0	X		X			X	NA	3.6	3.5	8	8	8	8	x		
24/2/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya	28.0	20.0	X		X			X	NA	3.5	3.5	8	8	8	8	x		
24/2/2024	ALMUERZO		Queso doble crema	7.0	7.0	X		X													

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _ROCIO MAHECHA _____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __52843518_____ CARGO: _RESPNSABLE 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: ___SAN CRISTOBAL _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO _____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

COORDINADOR O RESPONSABLE: __ROCIO MAHECHA _____ OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/2/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	56.5	55.5	X		X		X		60	81	76	9	9	9	9	x		
26/2/2024	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco	19.5	19.5	X		X		X		60	80	74.5	9	9	9	9	x		
26/2/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA	ENSALADA DE ESPINACA,	N/A	N/A	X		X			X	N/A	3.6	3.5	9	9	9	9	x		
26/2/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	21.0	30.5	X		X		X		45	79	80	9	9	9	9	x		
26/2/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	FIDEOS	7.0	7.0	X		X		X		120	81	82	9	9	9	9	x		
26/2/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	26.0	26.0	X		X			X	N/A	2.5	3.8	9	9	9	9	x		
26/2/2024	ALMUERZO	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	MELON	39.0	20.0	X		X			X	N/A	2	2.6	9	9	9	9	x		SE REALIZA CAMBIO DE FRESA POR MELON
26/2/2024	ALMUERZO		Queso doble crema	7.0	7.0	X		X													
27/2/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	35.5	32.0	X		X		X		120	81	79.5	10	10	10	10	x		
27/2/2024	ALMUERZO	ESPAGUETTIS	PASTA ESPAGUETTIS	20.0	20.0	X		X		X		45	79	75	10	10	10	10	x		
27/2/2024	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJA	TOMATE EN RODAJA	N/A	N/A	X		X			X	NA	2	3.5	10	10	10	10	x		
27/2/2024	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA COMUN	28.0	23.0	X		X		X		60	82	75	10	10	10	10	x		
27/2/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE SOPA	1.0	1.0	X		X		X		120	84	80	10	10	10	10	x		
27/2/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora pulpa	27.0	27.0	X		X			X	N/A	2.1	4.2	10	10	10	10	x		
27/2/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE ENTERA	83.0	83.0	X		X													
27/2/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	28.0	20.0	X		X			X	N/A	2.4	3.5	9	9	9	9	x		
27/2/2024	ALMUERZO		Yogurt	7.0	7.0	X		X													

28/2/2024	almuerzo	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pierna de pollo	56.5	33.0	X		X		X		60	79.5	78	10	10	10	10	x		
28/2/2024	almuerzo	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	CAZUELA DE ARVEJA	12.0	12.0	X		X		X		120	80	81	10	10	10	10	x		
28/2/2024	almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco	15.0	15.0	X			x	X		60	82	83	10	10	10	10	x		
28/2/2024	almuerzo	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	N/A	N/A	X		X			X	NA	3	3.5	10	10	10	10	x		
28/2/2024	almuerzo	PLATANO VERDE EN MONEDAS	Plátano Verde	31.0	23.0	X		X		X		45	80	78	9	9	9	9	x		SE REALIZA CAMBIO DE PLATANO MADURO POR PLATANO VERDE
28/2/2024	almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	Leche entera	83.0	83.0	X		X			X	NA	2.2	4	9	9	9	9	x		
28/2/2024		SORBETE DE GUANABANA	Guanábana PULPA	27.0	27.0	X		X													
28/2/2024	ALMUERZO	Manzana	Manzana	38.0	35.0	X		X			X	N/A	N/A	N/A	10	10	10	10	x		SE REALIZA CAMBIO DE GRANADILLA POR MANZANA
29/2/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	20.0	20.0	X		X		X		70	83	76	10	10	10	10	X		
29/2/2024	ALMUERZO	GUACAMOLE	GUACAMOLE	N/A	N/A	X		X			X	NA	2.5	3	9	9	9	9	X		
29/2/2024	ALMUERZO	YUCA DORADA	YUCA	27.9	22.3	X		X		X		90	84	78	9	9	9	9	X		
29/2/2024	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE SOPA	1.0	1.0	X		X		X		120	80	83	9	9	9	9	X		
29/2/2024	ALMUERZO	JUGO DE FEIJOA	FEIJOA PULPA	27.0	27.0	X		X			X	N/A	2	3	10	10	10	10	X		
29/2/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	PAPAYA	28.0	19.0	X		X			X	N/A	-11	-10	9	9	9	9	X		
29/2/2024	ALMUERZO		HELADO	7.0	7.0	X		X							9	9	9	9	X		
29/2/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	CARNE DE SOPA	1.0	1.0	X		X		X		120	89.5	82	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _ROCIO MAHECHA _____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __52843518_____ CARGO: _RESPNSABLE DEL SERVICIO_____

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
fecha **02 AL 06 DE ENERO 2024**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA**

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**
CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

SEMANA 1

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (KILOS)	PESO NETO (KILOS)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
2/01/2024	almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	35,5	32,0	X		X		X		160	81	79,5	10	10	10	10	X		
2/01/2024	almuerzo	ESPAGUETTIS	PASTA ESPAGUETTIS	20,0	20,0	X		X		X		45	79	75	10	10	10	10	X		
2/01/2024	almuerzo	TOMATE EN RODAJA	TOMATE EN RODAJA	N/A	N/A	X		X			X	NA	2,9	2,5	10	10	10	10	X		
2/01/2024	almuerzo	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA COMUN	28,0	23,0	X		X		X		60	79	80	10	10	10	10	X		
2/01/2024	almuerzo	SOPA DE ARROZ	CARNE DE SOPA	1,0	1,0	X		X		X		120	82	84	10	10	10	10	X		
2/01/2024	almuerzo	SORBETE DE MORA	Mora pulpa	27,0	27,0	X		X			X	N/A	2,1	4,2	10	10	10	10	X		
2/01/2024	almuerzo	SORBETE DE MORA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X							10	10	10	10	X		
2/01/2024	almuerzo	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	28,0	27,0	X		X			X	N/A	2,4	3,5	10	10	10	10	X		
			Yogurt	7,0	7,0	X		X													
3/01/2024	almuerzo	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo	36,0	32,3	X		X		X		70	79,8	75	9	9	9	9	X		
3/01/2024	almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz	19,0	19,0	X		X		X		60	80	81	9	9	9	9	X		
3/01/2024	almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	N/A	N/A	X		X			X	NA	2,5	3,9	9	9	9	9	X		
3/01/2024	almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	papa pastusa	24,0	21,0	X		X		X		90	79	80	9	9	9	9	X		
3/01/2024	almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne para sopa	1,0	1,0	X		X		X		120	82	83	9	9	9	9	X		
3/01/2024	almuerzo	SORBETE DE FRESA	FRESA PULPA	27,0	27,0	X		X			X	N/A	3,6	3,7	9	9	9	9	X		
3/01/2024	almuerzo	SORBETE DE FRESA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X													
3/01/2024	almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano maduro	33,5	23,0	X		X			X	N/A	3,8	3,3	9	9	9	9	X		
3/01/2024	almuerzo	CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2,6	2,6	X		X			X		3,8	3,3	9	9	9	9	X		

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
fecha **02 AL 06 DE ENERO 2024**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA**

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**
CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

SEMANA 1

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (KILOS)	PESO NETO (KILOS)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/01/2024	almuerzo	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pierna de pollo	56,5	33,0	X		X		X		60	79,5	78	9	9	9	9	X		
4/01/2024	almuerzo	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca	12,0	12,0	X		X		X		120	80	81	8	8	8	8	X		
4/01/2024	almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco	15,0	15,0	X		X		X		60	82	83	8	8	8	8	X		
4/01/2024	almuerzo	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	N/A	N/A	X		X			X	NA	3	3,5	8	8	8	8	X		
4/01/2024	almuerzo	platanano MADURO EN MONEDAS	Plátano maduro	31,0	23,0	X		X		X		45	80	78	8	8	8	8	X		
4/01/2024	almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	Leche entera	83,0	83,0	X		X			X	NA	2,2	4	8	8	8	8	X		
4/01/2024		SORBETE DE GUANABANA	Guanábana PULPA	27,0	27,0	X		X													
4/01/2024	almuerzo	GRANADILLA	mandarina	37,0	37,0	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
5/01/2024	almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	20,0	20,0	X		X		X		70	81	82	10	10	10	10	X		
5/01/2024	almuerzo	GUACAMOLE	GUACAMOLE	N/A	N/A	X		X			X	NA	2,5	3,8	10	10	10	10	X		
5/01/2024	almuerzo	YUCA DORADA	YUCA	27,9	22,3	X		X		X		90	79	78	10	10	10	10	X		
5/01/2024	almuerzo	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE SOPA	1,0	1,0	X		X		X		120	80	83	10	10	10	10	X		
5/01/2024	almuerzo	JUGO DE FEIJOA	FEIJOA PULPA	27,0	27,0	X		X			X	N/A	2	3	10	10	10	10	X		
5/01/2024	almuerzo	FRESAS CON HELADO	PAPAYA	28,0	19,0	X		X			X	N/A	-2	1,5	10	10	10	10	X		
5/01/2024	almuerzo		HELADO	7,0	7,0	X		X							10	10	10	10			
6/01/2024	almuerzo	SANCOCHO	CARNE DE SOPA	1,0	1,0	X		X		X		120	89,5	82	9	9	9	9	X		
6/01/2024	almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	19,7	19,7	X		X		X		60	81	79	9	9	9	9	X		
6/01/2024	almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y ZANAHORIA	N/A	N/A	X		X			X	NA	3,9	4	9	9	9	9	X		
6/01/2024	almuerzo	CARNE DE RES EN TROZOS	CARNE DE RES EN TROZOS	36,0	32,3	X		X		X		60	79	76	9	9	9	9	X		
6/01/2024	almuerzo	TAJADA DE PLATANO	PLATANO MADURO	31,0	23,0	X		X		X		90	80	81	9	9	9	9	X		
6/01/2024	almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA PULPA	27,0	27,0	X		X			X	N/A	3,6	4	9	9	9	9	X		
6/01/2024	almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X													
6/01/2024	almuerzo	MANDARINA	MANDARINA	38,0	38,0	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
fecha **09 AL 13 DE ENERO**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR- COCINA PAPULAR
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA**

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA JUAN REY
CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

SEMANA 2

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	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	
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
9/01/2024	almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pierna de pollo	65,0	32,2	X		x		X		60	80	81	10	10	10	10	X		
9/01/2024	almuerzo	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	20,0	20,0	X		x		X		60	82	79	8	8	8	8	X		
9/01/2024	almuerzo	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	N/A	N/A	X		x			X	NA	3	5,2	9	9	9	9	X		
9/01/2024	almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa pastusa	27,8	22,3	X		x		X		80	71	73	8	8	8	8	X		
9/01/2024	almuerzo	MONDONGO	Menudo de res	4,0	4,0	X		x		X		120	79	78	9	9	9	9	X		
9/01/2024	almuerzo	SORBETE DE MORA	Mora	27,0	27,0	X		x			X	NA	1,8	2	10	10	10	10	X		
9/01/2024	almuerzo	SORBETE DE MORA	Leche entera	83,0	83,0	X		x													
9/01/2024	almuerzo	MANZANA CON HELADO	Manzana	27,0	23,0	X		x			X	NA	-2	-1	10	10	10	1	x		
			HELADO			X		x													
10/01/2024	almuerzo	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	12,0	12,0	X		X		X		60	77	74	8	8	8	8	X		
10/01/2024	almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA	sobrebarrriga	35,5	33,3	X		X		X		60	84	75	8	8	8	8	X		
10/01/2024	almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	20,0	20,0	X		x		X		60	75	81	8	8	8	8	X		
10/01/2024	almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	N/A	N/A	X		x			X	NA	2,5	4,8	8	8	8	8	X		
10/01/2024	almuerzo	PÁPA EN CASCOS DORADA	PAPA	22,3	21,3	X		x		x		60	80	82	8	8	8	8	X		
10/01/2024	almuerzo	JUGO DE LULO	Lulo	27,0	27,0	X		x			X	NA	2,5	3	8	8	8	8	X		
10/01/2024	almuerzo	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	33,5	20,0	X		x			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
10/01/2024			Queso doble crema	7,0	7,0	X		x			X	NA	3,6	3,3	9	9	9	9	X		
11/01/2024	almuerzo	AJIACO	Pechuga con piel	2,0	1,0	X		x		x		120	80	80	9	9	9	9	X		
11/01/2024	almuerzo	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pechuga con piel	63,0	32,3	X		x		x		60	75	70	8	8	8	8	x		

11/01/2024	almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	20,0	20,0	X		X		x		60	81	78	10	10	10	10	X		
11/01/2024	almuerzo	TAJADA DE AGUACATE	aguacate	N/A	N/A	X		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
11/01/2024	almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	guayaba	27,0	27,0	X		x			X	NA	2,5	3,2	10	10	10	10	X		
11/01/2024		SORBETE DE GUAYABA	leche entera	83,0	83,0	X		x							10	10	10	10	X		
11/01/2024	almuerzo	Mandarina	Mandarina	38,0	38,0	X		x			X	NA	NA	NA	8	8	8	8	X		
12/01/2024	almuerzo	SOPA DE PATACÓN	Carne para sopa	0,5	0,5	X		x		X		120	88	81	8	8	8	8	X		
12/01/2024	almuerzo	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	35,5	32,2	X		x		X		90	82	79	8	8	8	8	X		
12/01/2024	almuerzo	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco	20,0	20,0	X		x		X		60	80	80	8	8	8	8	X		
12/01/2024	almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	N/A	N/A	X		x			X	N/A	71	73	8	8	8	8	X		
12/01/2024	almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	CRIOLLA	22,0	22,0	X		x		X		60	81,2	78	8	8	8	8	X		
12/01/2024	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora	10,0	10,0	X		x			X	NA	2	4,2	8	8	8	8	X		
12/01/2024	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	FRESA	10,0	10,0	X		x													
12/01/2024	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	UVA	7,0	7,0	X		x			X	NA	2	4,2	8	8	8		X		
12/01/2024	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Leche entera	83,0	83,0	X		x													
12/01/2024	almuerzo	BANANO CON YOGURTH	BANANO	27,0	19,0	X		X			x	NA	2	3,5	8	8	8	8	8		
	almuerzo		YOGURTH	7,0	7,0	X		X							8	8	8	8	8		
13/01/2024	almuerzo	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	Carne de res, molida	35,4	31,0	X		x		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
13/01/2024	almuerzo	ESPAGUETIS	espaguetis	20,0	20,0	X		x		X		60	82	79	8	8	8	8	X		
13/01/2024	almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	N/A	N/A	X		x			X	NA	80	80	8	8	8	8	X		
13/01/2024	almuerzo	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano maduro	31,0	22,0	X		x		X		80	71	73	8	8	8	8	X		
13/01/2024	almuerzo	SOPA DE ARROZ	Carne para sopa	1,0	1,0	X		x		X		190	79	78	8	8	8	8	X		
13/01/2024	almuerzo	JUGO DE MARACUYA	Maracuyá	27,0	27,0	X		x			X	NA	3,6	3,3	8	8	8	8	X		
13/01/2024	almuerzo	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya	28,0	20,0	X		x			x	NA	2,4	3,5	9	9	9	9	X		
13/01/2024	almuerzo		Queso doble crema	7,0	7,0	X		x			X	NA									

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR- COCINA PAPULAR
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
fecha **15 AL 20 DE ENERO**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA**
CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 3

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	1,0	1,0	X		x		x		60	85	83	8	8	8	8	X		
15/01/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERVAS	PIERNA DE POLLO	56,3	32,1	X		x		x		120	90	86	8	8	8	8	X		
15/01/2024	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	N/A	N/A	X		X			X	N/A	3,3	3,7	8	8	8	8	X		
20/11/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	20,0	20,0	X		X		X		60	91	88	8	8	8	8	X		
15/01/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COMUN	16,0	14,2	X		X		X		120	88	86	8	8	8	8	X		
15/01/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON	40,0	11,9	X		X			X	N/A	N/A	N/A	8	8	8	8	X		
15/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	CURUBA	27,0	27,0	X		X			X	N/A	2	3,2	8	8	8	8	X		
15/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X			X	N/A	2	3,2	8	8	8	8	X		
15/01/2024			LECHE ENTERA	40,0	40,0	X		X													
16/01/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Carne de RES, magra	1,0	0,9	x			X	x		120	82	83,5	9	9	9	9	x		
16/01/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA COMUN	19,5	14,4	x		x		x		90	83	66,8	10	10	10	10	x		
16/01/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA	Arroz con arveja	20,0	20,0	x		x		x		120	86	79,8	10	10	10	10	x		
16/01/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	N/A	N/A	x		x			x	NA	3,9	10,3	10	10	10	10	x		
16/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	sopa de cuchuco	16,0	14,2	x			X	x		120	82,5	76,3	10	10	10	10	x		
16/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	sorbete de maracuya	27,0	27,0	X			X		x	N/A	2,3	4,9	10	10	10	10	x		
16/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche entera	83,0	83,0	X			X		x	N/A	2,3	4,9	10	10	10	10	x		
16/01/2024	ALMUERZO	MANDARINA	MANDARINA	38,0	38,0	x		x			x	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	x		SE REALIZA CAMBIO DE GRANADILA POR MANDARINA
16/01/2024	ALMUERZO																				
17/01/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZO	casuela de garbanzo	3,0	3,0	x		x		x		120	75	78	8	8	8	8	x		
17/01/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	sobrebarriga	35,5	30,3	x			X	x		120	86	64,2	8	8	8	8	x		
17/01/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco con cilantro	7,0	7,0	x		x		x		60	60,5	57,2	8	8	8	8	x		
17/01/2024	ALMUERZO	VERDURA SALTEADA EN JULIANAS	VERDURA SALTEADA EN JULIANAS	N/A	N/A	x		x		x		60	79	67,8	8	8	8	8	x		
17/01/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	papa unica dorada	16,0	4,0	x		x		x		90	70,3	60,5	8	8	8	8	x		
17/01/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	mango	27,0	27,0	x			X		X	N/A	0,3	4,2	8	8	8	8	x		
17/01/2024	ALMUERZO					x															
17/01/2024	ALMUERZO	BANANO PICADO CON QUESO	BANANO MADURO	25,0	25,0	X		X			X	NA	NA	N/A	NA	8	8	8	X		
	ALMUERZO		QUESO	7,5	7,5	x		X			x	N/A	5,5	2,4	8	8	8	8	x		
18/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITA	PASTA CONCHA	7,0	7,0	x			X	x		120	84	86	9	9	9	9	x		
18/01/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pechuga con piel	44,0	32,2	x			X	x		120	84	82	9	9	9	9	x		
18/01/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	20,0	20,0	x		x		x		90	88	79	9	9	9	9	x		
18/01/2024	ALMUERZO	PAPA A LA FRANCESA	PAPA	20,0	14,2	X		x		x		60	87	86,3	9	9	9	9	x		
18/01/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	N/A	N/A	x		x			x	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	x		
18/01/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	27,0	27,0	x			X		x	N/A	3	4,9	9	9	9	9	x		
18/01/2024	ALMUERZO	PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBRE CREMA	PAPAYA	17,0	11,9	x		x				N/A	2	3,8	9	9	9	9	x		SE REALIZA CAMBIO DE MANZANA POR PAPAYA
18/01/2024	ALMUERZO		Queso doble crema	7,0	7,0		X		X		x				9	9	9	9	x		
19/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE SOPA	1,0	1,0	x		x		x		120	82	86	9	9	9	9	X		
19/01/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	LOMO CERDO	35,5	33,2	x			X	x		90	80	77	9	9	9	9	X		
19/01/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	N/A	N/A	x		x		x		60	80	76	8	8	8		X		
19/01/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO	19,7	19,7	x		x		x		90	85	89	8	8	8		X		
19/01/2024	ALMUERZO	PLATANO COCIDO CON CANELA	PLATANO	31,0	22,0	x		x		x		90	80	70	9	9	9		X		
19/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	FEIJOA	27,0	27,0	x			X		x	N/A	2	4	8	8	8		X		
20/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	x			X		x	N/A	2	3,5	9	9	9		X		
20/01/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO MADURO	28,0	20,0	x		x			x	N/A	1,9	3,5	8	8	8		X		
20/01/2024	ALMUERZO		QUESO DOBLE CREMA	7,0	7,0		X		X		X	N/A									
20/01/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA	SOBREBARRIGA EN SALSA	35,5	32,3	X			X	X		120	80	76	8	8	8	8	X		
20/01/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	19,7	19,7	X		X		X		90	80	86	8	8	8	8	X		
20/01/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE	N/A	N/A	X		X			X	NA	2,5	3,4	8	8	8	8	X		

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR- COCINA PAPULAR

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

fecha **15 AL 20 DE ENERO**

RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA**

CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 3

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL 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	
20/01/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	SANCOCHO	1,0	0,9	X		X		X		120	85	80	8	8	8	8	X		
20/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	MORA	27,0	27,0		X		X		X	N/A	3	3,6	8	8	8	8	X		
20/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE ENTERA	83,0	83,0		X		X		X	N/A	3	3,6	8	8	8	8	X		
20/01/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS	21,0	20,0	X		X			X	N/A	-2	3	8	8	8	8	X		
20/01/2024			HELADO	12,0	12,0		X		X												

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
fecha **22 AL 27 DE ENERO DEL 2024**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO** NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

SEMANA 4

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO									OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Carne para sopa	7,0	7,0	x		x		X		120	79,9	80	9	9	9	9	X		
22/01/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES DESMECHADA	Sobrebarriga	34,5	34,5	x		x		X		90	81	83	9	9	9	9	X		
22/01/2024	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	N/A	N/A	x		x			X	NA	2,5	3,9	9	9	9	9	X		
22/01/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	20,0	20,0	x		x		X		60	79,9	82	9	9	9	9	X		
22/01/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa unica	23,0	23,0	x		x		X		90	83	81	9	9	9	9	X		
22/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol PULPA	27,0	27,0	x		x			X	NA	3,6	3,5	9	9	9	9	X		
22/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Leche entera	83,0	83,0	x		x													
22/01/2024	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	PAPAYA	28,0	20,0	x		x			X	NA	3,3	3,2	9	9	9	9	X		
23/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne para sopa	1,0	1,0	X		X		X		120	79,5	80	10	10	10	10	X		
23/01/2024	ALMUERZO	SOUFLÉ DE ATÚN	Atún en agua lata	294,0	294,0	X		X		X		45	81	82	10	10	10	10	X		
23/01/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco	19,5	19,5	X		X		X		60	83	79	10	10	10	10	X		
23/01/2024	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza	20,0	19,4	X		X		X		45	77	78	10	10	10	10	X		
23/01/2024	ALMUERZO	YUCA GUISADA CON CILANTRO	Yuca	18,0	14,2	X		X		X		90	80	85	10	10	10	10	X		
23/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora PULPA	27,0	27,0	X		X			X	NA	3	4	10	10	10	10	X		
23/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X			X	NA	3	4	10	10	10	10	X		
23/01/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO HELADO	HELADO	7,0	7,0	X		X			X	NA	3	2,8	10	10	10	10	X		
			BANANO	28,0	20,0	X		X													
24/01/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pierna de pollo	56,5	42,0	X		X		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
24/01/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco	19,5	19,5	X		X		X		60	79	80	8	8	8	8	X		
24/01/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	N/A	N/A	X		X			X	NA	3,6	3,5	8	8	8	8	X		
24/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne para sopa	1,0	1,0	X		X		X		120	79	80	8	8	8	8	X		

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
fecha **22 AL 27 DE ENERO DEL 2024**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO** NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

SEMANA 4

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/01/2024	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano maduro	31,0	23,0	X		X		X		45	89	80	8	8	8	8	X		
24/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Maracuyá PULPA	27,0	27,0	X		X			X	NA	4	3,5	8	8	8	8	X		
24/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X													
24/01/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	28,0	20,0	X		X			X	NA	3,6	3,9	8	8	8	8	X		
			YOGURT	7,0	7,0	X		X													
25/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne para sopa	1,0	1,0	X		X		X		120	88	80	8	8	8	8	X		
25/01/2024	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA (CORTADOS EN CUADROS)	Pajarilla	17,0	16,4	X		X		X		90	80	82	9	9	9	9	X		
25/01/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco	19,5	19,5	X		X		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
25/01/2024	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	N/A	N/A	X		X		X		60	79	76	9	9	9	9	X		
25/01/2024	ALMUERZO	PAPA CHORREADA	Papa pastusa	18,0	16,1	X		X		X		60	80	81	10	10	10	10	X		
25/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche entera	83,0	83,0	X		X			X	NA	3,5	3,8	9	9	9	9	X		
25/01/2024		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	27,0	27,0	X		X													
25/01/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana	15,0	13,6	X		X			X	NA	-3	1	9	9	9	9	10		
25/01/2024			HELADO	6,65	6,65	X		X													
26/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne para sopa	1,0	1,00	X		X		X		120	80	81	9	9	9	9	X		
26/01/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pechuga con piel	44,5	33,5	X		X		X		60	84	79	9	9	9	9	X		
26/01/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	TORTILLA DE ESPINACA	N/A	N/A	X		X		x		40	80	78	9	9	9	8	X		
26/01/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco	19,5	19,5	X		X		X		60	80	70	9	9	9	9	X		
26/01/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa sabanera	22,3	22,3	X		X		X		60	80	81	9	9	9	9	X		
26/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche entera	83,0	83,0	X		X			X	NA	2	3,3	9	9	9	9	X		
26/01/2024		SORBETE DE MANGO	Mango PULPA	27,0	27,0	X		X													
26/01/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melón	39,2	19,6	X		X			X	NA	2,5	3	9	9	9	9	X		
27/01/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Fríjol cargamanto	12,0	12,0	X		X		X		160	80	81	8	8	8	8	X		
27/01/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Carne de res, magra	40,0	36,4	X		X		X		60	83	81	8	8	8	8	X		
27/01/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	19,5	19,5	X		X		X		60	79	78	8	8	8	8	X		
27/01/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUCATE	TAJADA DE AGUCATE	N/A	N/A	X		X			X	NA	NA	NA	8	8	8	8	X		

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO** NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**
fecha **22 AL 27 DE ENERO DEL 2024**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 4

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/01/2024	ALMUERZO	TAJADAS DE PLATANO	Plátano maduro	31,0	23,0	X		X		X		90	79	71	8	8	8	8	X		
27/01/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo PULPA	27,0	27,0	X		X			X	NA	3,6	3,5	8	8	8	8	X		
27/01/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya	28,0	20,0	X		X			X	NA	3,5	3,5	8	8	8	8	X		
27/01/2024			Queso doble crema	7,0	7,0	X		X													

PROCESO PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
fecha **29 AL 31 DE ENERO 2024**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA**

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**
CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

SEMANA 1

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (KILOS)	PESO NETO (KILOS)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/01/2024	almuerzo	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	56,5	55,5	X		X		X		60	81	76	9	9	9	9	X		**FESTIVO**
29/01/2024	almuerzo	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco	19,5	19,5	X		X		X		60	80	74,5	9	9	9	9	X		**FESTIVO**
29/01/2024	almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	N/A	N/A	X		X			X	N/A	3,6	3,5	9	9	9	9	X		**FESTIVO**
29/01/2024	almuerzo	TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	21,0	30,5	X		X		X		45	79	80	9	9	9	9	X		**FESTIVO**
29/01/2024	almuerzo	SOPA DE FIDEOS	FIDEOS	7,0	7,0	X		X		X		120	81	82	9	9	9	9	X		**FESTIVO**
29/01/2024	almuerzo	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	26,0	26,0	X		X			X	N/A	2,5	3,8	9	9	9	9	X		**FESTIVO**
29/01/2024	almuerzo	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	FRESAS	28,0	20,0	X		X			X	N/A	2	2,6	9	9	9	9	X		**FESTIVO**
29/01/2024			Queso doble crema	7,0	7,0	X		X													
30/01/2024	almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	35,5	32,0	X		X		X		160	81	79,5	10	10	10	10	X		
30/01/2024	almuerzo	ESPAGUETTIS	PASTA ESPAGUETTIS	20,0	20,0	X		X		X		45	79	75	10	10	10	10	X		
30/01/2024	almuerzo	TOMATE EN RODAJA	TOMATE EN RODAJA	N/A	N/A	X		X			X	NA	2,9	2,5	10	10	10	10	X		
30/01/2024	almuerzo	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA COMUN	28,0	23,0	X		X		X		60	79	80	10	10	10	10	X		
30/01/2024	almuerzo	SOPA DE ARROZ	CARNE DE SOPA	1,0	1,0	X		X		X		120	82	84	10	10	10	10	X		
30/01/2024	almuerzo	SORBETE DE MORA	Mora pulpa	27,0	27,0	X		X			X	N/A	2,1	4,2	10	10	10	10	X		
30/01/2024	almuerzo	SORBETE DE MORA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X							10	10	10	10	X		
30/01/2024	almuerzo	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	28,0	27,0	X		X			X	N/A	2,4	3,5	10	10	10	10	X		
			Yogurt	7,0	7,0	X		X													
31/01/2024	almuerzo	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo	36,0	32,3	X		X		X		70	79,8	75	9	9	9	9	X		
31/01/2024	almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz	19,0	19,0	X		X		X		60	80	81	9	9	9	9	X		
31/01/2024	almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	N/A	N/A	X		X			X	NA	2,5	3,9	9	9	9	9	X		
31/01/2024	almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	papa pastusa	24,0	21,0	X		X		X		90	79	80	9	9	9	9	X		
31/01/2024	almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne para sopa	1,0	1,0	X		X		X		120	82	83	9	9	9	9	X		
31/01/2024	almuerzo	SORBETE DE FRESA	FRESA PULPA	27,0	27,0	X		X			X	N/A	3,6	3,7	9	9	9	9	X		
31/01/2024	almuerzo	SORBETE DE FRESA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X													

	PROCESO PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019

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

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO**
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**

fecha **29 AL 31 DE ENERO 2024**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA**
CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 1

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (KILOS)	PESO NETO (KILOS)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
31/01/2024	almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano maduro	33,5	23,0	X		X			X	N/A	3,8	3,3	9	9	9	9	X		
31/01/2024	almuerzo	CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2,6	2,6	X		X			X		3,8	3,3	9	9	9	9	X		

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO** NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**
fecha **01 AL 02 DE DICIEMBRE 2023**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 1

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne para sopa	1,0	1,00	X		X		X		120	80	81	9	9	9	9	X		
1/12/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pechuga con piel	44,5	33,5	X		X		X		60	84	79	9	9	9	9	X		
1/12/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	TORTILLA DE ESPINACA	N/A	N/A	X		X		x		40	80	78	9	9	9	8	X		
1/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco	19,5	19,5	X		X		X		60	80	70	9	9	9	9	X		
1/12/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa sabanera	22,3	22,3	X		X		X		60	80	81	9	9	9	9	X		
1/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche entera	83,0	83,0	X		X			X	NA	2	3,3	9	9	9	9	X		
1/12/2023		SORBETE DE MANGO	Mango PULPA	27,0	27,0	X		X													
1/12/2023	ALMUERZO	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	Melón	39,2	19,6	X		X			X	NA	2,5	3	9	9	9	9	X		
2/12/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Fríjol cargamanto	12,0	12,0	X		X		X		160	80	81	8	8	8	8	X		
2/12/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Carne de res, magra	40,0	36,4	X		X		X		60	83	81	8	8	8	8	X		
2/12/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	19,5	19,5	X		X		X		60	79	78	8	8	8	8	X		
2/12/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUCATE	TAJADA DE AGUCATE	N/A	N/A	X		X			X	NA	NA	NA	8	8	8	8	X		
2/12/2023	ALMUERZO	TAJADAS DE PLATANO	Plátano maduro	31,0	23,0	X		X		X		90	79	71	8	8	8	8	X		
2/12/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo PULPA	27,0	27,0	X		X			X	NA	3,6	3,5	8	8	8	8	X		
2/12/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya	28,0	20,0	X		X			X	NA	3,5	3,5	8	8	8	8	X		
2/12/2023			Queso doble crema	7,0	7,0	X		X													

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 1

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
fecha **04 AL 09 DE DIC 2023**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA**
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**
CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

SEMANA 2

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (KILOS)	PESO NETO (KILOS)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/12/2023	almuerzo	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	64,5	53,5	X		X		X		60	81	76	9	9	9	9	X		
4/12/2023	almuerzo	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco	19,5	19,5	X		X		X		60	80	74,5	9	9	9	9	X		
4/12/2023	almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	N/A	N/A	X		X			X	N/A	3,6	3,5	9	9	9	9	X		
4/12/2023	almuerzo	TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	21,0	30,5	X		X		X		45	79	80	9	9	9	9	X		
4/12/2023	almuerzo	SOPA DE FIDEOS	FIDEOS	7,0	7,0	X		X		X		120	81	82	9	9	9	9	X		
4/12/2023	almuerzo	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	26,0	26,0	X		X			X	N/A	2,5	3,8	9	9	9	9	X		
4/12/2023	almuerzo	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	FRESAS	28,0	20,0	X		X			X	N/A	2	2,6	9	9	9	9	X		
4/12/2023			Queso doble crema	7,0	7,0	X		X													
5/12/2023	almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	35,5	32,0	X		X		X		160	82	79,5	10	10	10	10	X		
5/12/2023	almuerzo	ESPAGUETTIS	PASTA ESPAGUETTIS	20,0	20,0	X		X		X		45	80	75	10	10	10	10	X		
5/12/2023	almuerzo	TOMATE EN RODAJA	TOMATE EN RODAJA	N/A	N/A	X		X			X	NA	2,5	3,8	10	10	10	10	X		
5/12/2023	almuerzo	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA COMUN	28,0	23,0	X		X		X		60	78	75	10	10	10	10	X		
5/12/2023	almuerzo	SOPA DE ARROZ	CARNE DE SOPA	1,0	1,0	X		X		X		120	83	80	10	10	10	10	X		
5/12/2023	almuerzo	SORBETE DE MORA	Mora pulpa	27,0	27,0	X		X			X	N/A	2	4	10	10	10	10	X		
5/12/2023	almuerzo	SORBETE DE MORA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X													
5/12/2023	almuerzo	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	28,0	27,0	X		X			X	N/A	2,4	3,5	10	10	10	10	X		
			Yogurt	7,0	7,0	X		X													
6/12/2023	almuerzo	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo	36,0	32,3	X		X		X		70	79,8	75	9	9	9	9	X		
6/12/2023	almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz	19,0	19,0	X		X		X		60	80	81	9	9	9	9	X		
6/12/2023	almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	N/A	N/A	X		X			X	NA	3,2	4,1	9	9	9	9	X		
6/12/2023	almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	papa pastusa	24,0	21,0	X		X		X		90	79	80	9	9	9	9	X		
6/12/2023	almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne para sopa	1,0	1,0	X		X		X		120	82	83	9	9	9	9	X		
6/12/2023	almuerzo	SORBETE DE FRESA	FRESA PULPA	27,0	27,0	X		X			X	N/A	3,6	3,7	9	9	9	9	X		
6/12/2023	almuerzo	SORBETE DE FRESA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X													
6/12/2023	almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano maduro	27,0	19,0	X		X			X	N/A	3,8	3,3	9	9	9	9	X		
6/12/2023	almuerzo	CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2,6	2,6	X		X			X		3,8	3,3	9	9	9	9	X		
7/12/2023	almuerzo	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pierna de pollo	64,6	33,0	X		X		X		60	79,5	78	9	9	9	9	X		
7/12/2023	almuerzo	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca	12,0	12,0	X		X		X		120	80	81	8	8	8	8	X		
7/12/2023	almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco	15,0	15,0	X		X		X		60	82	83	8	8	8	8	X		
7/12/2023	almuerzo	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	N/A	N/A	X		X			X	NA	3	3,5	8	8	8	8	X		
7/12/2023	almuerzo	platanano MADURO EN MONEDAS	Plátano maduro	31,0	23,0	X		X		X		45	80	78	8	8	8	8	X		
7/12/2023	almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	Leche entera	83,0	83,0	X		X			X	NA	2,2	4	8	8	8	8	X		
7/12/2023		SORBETE DE GUANABANA	Guanábana PULPA	27,0	27,0	X		X													

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
fecha **04 AL 09 DE DIC 2023**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA**
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**
CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

SEMANA 2

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (KILOS)	PESO NETO (KILOS)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/12/2023	almuerzo	Granadilla	Granadilla	90,0	90,0	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
9/12/2023	almuerzo	SANCOCHO	CARNE DE SOPA	1,0	1,0	X		X		X		120	89,5	82	8	8	8	8	X		
9/12/2023	almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	19,7	19,7	X		X		X		60	81	79	8	8	8	8	X		
9/12/2023	almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y ZANAHORIA	N/A	N/A	X		X			X	NA	3,9	4	8	8	8	8	X		
9/12/2023	almuerzo	CARNE DE RES EN TROZOS	CARNE DE RES EN TROZOS	36,0	32,3	X		X		X		60	79	76	8	8	8	8	X		
9/12/2023	almuerzo	TAJADA DE PLATANO	PLATANO MADURO	31,0	23,0	X		X		X		90	80	81	8	8	8	8	X		
9/12/2023	almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA PULPA	27,0	27,0	X		X			X	N/A	3,6	4	8	8	8	8	X		
9/12/2023	almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X													
9/12/2023	almuerzo	MANDARINA	MANDARINA	38,0	38,0	X		X			X	N/A	N/A		9	9	9	9	X		

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR- COCINA PAPULAR
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
fecha: **11 AL 16 DE DICIEMBRE**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA**
CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 3

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/12/2023	almuerzo	CARNE DE CERDO GUISADA	Carne de cerdo	0,5	0,2	X		x		x		60	75,3	73,7	8	8	8	8	X		
11/12/2023	almuerzo	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	Carne para sopa	1,0	1,0	X		x		x		120	79,5	68,4	8	8	8	8	X		
11/12/2023	almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco	20,0	20,0	X		x		x		60	79,7	70,2	8	8	8	8	X		
11/12/2023	almuerzo	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	N/A	N/A	X		x			x	NA	4,2	3,5	8	8	8	8	X		
11/12/2023	almuerzo	PLATANO MADURO	Maduro	31,0	23,0	X		x		x		45	78	79,7	8	8	8	8	X		
11/12/2023	almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol	27,0	27,0	X		x			X	NA	0,4	1,1	9	9	9	9	X		
11/12/2023	almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Leche entera	83,0	83,0	X		x							9	9	9	9	X		
11/12/2023	almuerzo	PERA	Pera	37,0	31,0	X		x			X	NA	NA	NA	8	8	8	8	X		
12/12/2023	almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO	65,0	32,2	X		x		X		60	80	81	10	10	10	10	X		
12/12/2023	almuerzo	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	20,0	20,0	X		x		X		60	82	79	8	8	8	8	X		
12/12/2023	almuerzo	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	N/A	N/A	X		x			X	NA	2,8	4	8	8	8	8	X		
12/12/2023	almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa pastusa	27,8	22,3	X		x		X		80	71	73	8	8	8	8	X		
12/12/2023	almuerzo	MONDONGO	Menudo de res	4,0	4,0	X		x		X		190	79	78	8	8	8	8	X		
12/12/2023	almuerzo	SORBETE DE MORA	Mora	27,0	27,0	X		x			X	NA	2,4	3,3	8	8	8	8	X		
12/12/2023		SORBETE DE MORA	Leche entera	83,0	83,0	X		x													
12/12/2023	almuerzo	MANZANA CON HELADO	PAPAYA	28,0	23,0	X		x			X	NA	-2,5	-1	8	8	8	8	X		
			HELADO			X		x													
13/12/2023	almuerzo	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	12,0	12,0	X		X		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
13/12/2023	almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA	sobrebarrriga	35,5	33,3	X		X		X		60	82	79	8	8	8	8	X		
13/12/2023	almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	20,0	20,0	X		x		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
13/12/2023	almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	N/A	N/A	X		x			X	NA	3	2	8	8	8	8	X		

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR- COCINA PAPULAR
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
fecha: **11 AL 16 DE DICIEMBRE**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA**
CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 3

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/12/2023	almuerzo	PÁPA EN CASCOS DORADA	PAPA	22,3	21,3	X		x		x		60	52	58	8	8	8	8	X		
13/12/2023	almuerzo	JUGO DE LULO	Lulo	27,0	27,0	X		x			X	NA	2,5	3	8	8	8	8	X		
13/12/2023	almuerzo	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Banano	28,0	20,0	X		x			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
13/12/2023			Queso doble crema	7,0	7,0	X		x			X	NA	3,6	3,3	9	9	9	9	X		
14/12/2023	almuerzo	AJIACO	Pechuga con piel	2,0	1,0	X		x		X		120	72	80	9	9	9	9	X		
14/12/2023	almuerzo	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pechuga con piel	63,0	32,3	X		x		X		60	80	82	8	8	8	8	x		
14/12/2023	almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	20,0	20,0	X		X		X		60	80	81	10	10	10	10	X		
14/12/2023	almuerzo	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	N/A	N/A	X		x			x	NA	3,6	3,9	9	9	9	9	X		
14/12/2023	almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	guayaba	27,0	27,0	X		x			X	NA	3,9	4	10	10	10	10	X		
14/12/2023		SORBETE DE GUAYABA	leche entera	83,0	83,0	X		x													
14/12/2023	almuerzo	MANDARINA	Mandarina	38,0	38,0	X		x			X	NA	NA	N/A	8	8	8	8	X		
15/12/2023	almuerzo	SOPA DE PATACÓN	Carne para sopa	0,5	0,5	X		x		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
15/12/2023	almuerzo	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	35,5	32,2	X		x		X		60	82	79	8	8	8	8	X		
15/12/2023	almuerzo	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco	20,0	20,0	X		x		X		60	80	80	8	8	8	8	X		
15/12/2023	almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	N/A	N/A	X		x			X	N/A	71	73	8	8	8	8	X		
15/12/2023	almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	Criolla	22,0	22,0	X		x		X		190	79	78	8	8	8	8	X		
15/12/2023	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora	10,0	10,0	X		x			X	NA	2	3,3	8	8	8	8	X		
15/12/2023	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	FRESA	10,0	10,0	X		x													
15/12/2023	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	UVA	7,0	7,0	X		x			X	NA	2	3,3	8	8	8	8	X		
15/12/2023	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Leche entera	83,0	83,0	X		x													
15/12/2023	almuerzo	BANANO CON YOGURTH	BANANO	27,0	19,0	X		X			X	NA	2,5	3,8	8	8	8	8	8		
	almuerzo		YOGURTH	7,0	7,0	X		X													

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR- COCINA PAPULAR
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
fecha **11 AL 16 DE DICIEMBRE**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA**
CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 3

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/12/2023	almuerzo	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	Carne de res, molida	35,4	31,0	X		x		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
16/12/2023	almuerzo	ESPAGUETIS	Espaguetis	20,0	20,0	X		x		X		60	82	79	8	8	8	8	X		
16/12/2023	almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	N/A	N/A	X		x			X	N/A	2,4	3	8	8	8	8	X		
16/12/2023	almuerzo	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano maduro	31,0	22,0	X		x		X		80	75	70	8	8	8	8	X		
16/12/2023	almuerzo	SOPA DE ARROZ	Carne para sopa	1,0	1,0	X		x		X		120	80	78	8	8	8	8	X		
16/12/2023	almuerzo	JUGO DE MARACUYA	Maracuyá	27,0	27,0	X		x			X	NA	3,6	3,3	8	8	8	8	X		
16/12/2023	almuerzo	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya	28,0	20,0	X		x			x	NA	2,5	3	8	8	8	8	X		
16/12/2023	almuerzo		Queso doble crema	7,0	7,0	X		x			X	NA									

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR- COCINA PAPULAR
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
fecha **18 AL 23 DE DICIEMBRE**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA**
CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 4

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	1,0	1,0	X		x		x		60	85	75	9	9	9	9	X		
18/12/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERVAS	PIERNA DE POLLO	56,3	32,1	X		x		x		120	85	80	9	9	9	9	X		
18/12/2023	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	N/A	N/A	X		X			X	N/A	2,5	3,7	9	9	9	9	X		
18/12/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	20,0	20,0	X		X		X		60	91	78	9	9	9	9	X		
18/12/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COMUN	16,0	14,2	X		X		X		120	88	80	9	9	9	9	X		
18/12/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON LECHE CONDENSADA	PAPAYA	40,0	11,9	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		SE REALIZA CAMBIO DE MELON POR PAPAYA
18/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	CURUBA	27,0	27,0	X		X			X	N/A	2,5	4	8	8	8	8	X		
18/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X			X	N/A	2,5	4	8	8	8	8	X		
19/12/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Carne de RES, magra	1,0	0,9	x			X	x		120	82	83,5	9	9	9	9	x		
19/12/2023	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA COMUN	19,5	14,4	x		x		x		90	83	66,8	10	10	10	10	x		
19/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA	Arroz con arveja	20,0	20,0	x		x		x		120	86	79,8	10	10	10	10	x		
19/12/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	N/A	N/A	x		x			x	NA	3,9	10,3	10	10	10	10	x		
19/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	sopa de cuchuco	16,0	14,2	x			X	x		120	82,5	76,3	10	10	10	10	x		
19/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	sorbete de maracuya	27,0	27,0	X			X		x	N/A	2,3	4,9	10	10	10	10	x		
19/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche entera	83,0	83,0	X			X		x	N/A	2,3	4,9	10	10	10	10	x		
19/12/2023	ALMUERZO	MANDARINA	MANDARINA	38,0	38,0	x		x			x	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	x		SE REALIZA CAMBIO DE GRANADILA POR MANDARINA
20/12/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZO	casuela de garbanzo	3,0	3,0	x		x		x		120	75	78	8	8	8	8	x		
20/12/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	sobrebarriga	35,5	30,3	x			X	x		120	86	64,2	8	8	8	8	x		
20/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco con cilantro	7,0	7,0	x		x		X		60	60,5	57,2	8	8	8	8	x		
20/12/2023	ALMUERZO	VERDURA SALTEADA EN JULIANAS	VERDURA SALTEADA EN JULIANAS	N/A	N/A	x		x		X		60	79	67,8	8	8	8	8	x		
20/12/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	criolla dorada	16,0	4,0	x		x		x		90	70,3	60,5	8	8	8	8	x		
20/12/2023	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	Mango	27,0	27,0	x			X		x	N/A	0,3	4,2	8	8	8	8	x		
20/12/2023	ALMUERZO					x															
20/12/2023	ALMUERZO	BANANO PICADO CON QUESO	BANANO MADURO	25,0	25,0	X		X			x	NA	NA	N/A	NA	8	8	8	X		
	ALMUERZO		QUESO	7,5	7,5	x		x			x	N/A	5,5	2,4	8	8	8	8	x		
21/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITA	PASTA CONCHA	7,0	7,0	x			X	x		120	84	86	9	9	9	9	x		
21/12/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pechuga con piel	44,0	32,2	x			X	x		120	84	82	9	9	9	9	x		
21/12/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	20,0	20,0	x		x		x		90	88	79	9	9	9	9	x		
21/12/2023	ALMUERZO	PAPA A LA FRANCESA	PAPA	20,0	14,2	X		x		x		60	87	86,3	9	9	9	9	x		
21/12/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	N/A	N/A	x		x			x	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	x		
21/12/2023	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	27,0	27,0	x			X		x	N/A	3	4,9	9	9	9	9	x		
21/12/2023		PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBRE CREMA	PAPAYA	17,0	11,9	x		x			x	N/A	2	3,8	9	9	9	9	x		
21/12/2023	ALMUERZO		Queso doble crema	7,0	7,0		X		X												
22/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE SOPA	1,0	1,0	x		x		x		120	82	86	9	9	9	9	X		
22/12/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	LOMO CERDO	35,5	33,2	x			X	x		90	80	77	9	9	9	9	X		
22/12/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	N/A	N/A	x		x		x		60	80	76	8	8	8	8	X		
22/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO	19,7	19,7	x		x		x		90	85	89	8	8	8	8	X		
22/12/2023	ALMUERZO	PLATANO COCIDO CON CANELA	PLATANO	31,0	22,0	x		x		x		90	80	70	9	9	9	9	X		
22/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	FEIJOA	27,0	27,0	x			X		x	N/A	2	4	8	8	8	8	X		
22/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	x			X		x	N/A	2	4	8	8	8	8	X		
22/12/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO MADURO	33,5	23,0	x		x			x	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
22/12/2023	ALMUERZO		QUESO DOBLE CREMA	7,0	7,0		X		X		X	N/A	1,9	3,5	9	9	9	9	X		
23/12/2023	ALMUERZO	LOMO DE CERDO EN SALSA BBQ	LOMO CERDO	35,5	32,3	X			X	x		80	80	76	8	8	8	8	X		
23/12/2023	ALMUERZO	ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ BLANCO	13,0	13,0	X		X		x		60	80	86	8	8	8	8	X		
23/12/2023	ALMUERZO	CASQUITOS DE TOMATE CON VINAGRETA	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE	N/A	N/A	X		X			x	NA	2,5	3,4	8	8	8	8	X		
23/12/2023	ALMUERZO	PAPA FRANCESA	PAPA	1,0	0,9	X		X		x		60	85	80	8	8	8	8	X		
23/12/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	LULO	27,0	27,0		X		X		X	N/A	2,8	3,6	8	8	8	8	X		

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL** SERVICIO SOCIAL: COMEDOR- COCINA PAPULAR NOMBRE UNIDAD OPERATIVA JUAN REY

fecha **18 AL 23 DE DICIEMBRE** RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 4

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL 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	
23/12/2023	ALMUERZO	NATILLA (FECULA DE MAÍZ)	LECHE ENTERA	42,0	42,0		X		X		X	N/A	N/A	N/A	8	8	8	8	X		

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
fecha **26 AL 30 DE DICIEMBRE 2023**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO** NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

SEMANA 1

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
26/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne para sopa	1,0	1,0	X		X		X		120	79,5	80	10	10	10	10	X		
26/12/2023	ALMUERZO	SOUFLÉ DE ATÚN	Atún en agua lata	294,0	294,0	X		X		X		45	81	82	10	10	10	10	X		
26/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco	19,5	19,5	X		X		X		60	83	79	10	10	10	10	X		
26/12/2023	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza	20,0	19,4	X		X		X		45	77	78	10	10	10	10	X		
26/12/2023	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA	25,0	2,0	X		X		X		90	80	85	10	10	10	10	X		
26/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora PULPA	27,0	27,0	X		X			X	NA	3	4	10	10	10	10	X		
26/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X			X	NA	3	4	10	10	10	10	X		
26/12/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO HELADO	HELADO	7,0	7,0	X		X			X	NA	3	2,8	10	10	10	10	X		
			BANANO	28,0	20,0	X		X													
27/12/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pierna de pollo	56,5	42,0	X		X		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
27/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco	19,5	19,5	X		X		X		60	79	80	8	8	8	8	X		
27/12/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	N/A	N/A	X		X			X	NA	3,6	3,5	8	8	8	8	X		

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO** NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**
fecha **26 AL 30 DE DICIEMBRE 2023**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 1

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne para sopa	1,0	1,0	X		X		X		120	79	80	8	8	8	8	X		
27/12/2023	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano maduro	31,0	23,0	X		X		X		45	89	80	8	8	8	8	X		
27/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Maracuyá PULPA	27,0	27,0	X		X			X	NA	4	3,5	8	8	8	8	X		
27/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X													
27/12/2023	ALMUERZO	UVAS CON YOGRTH	UVAS	28,0	20,0	X		X			X	NA	3,6	3,9	8	8	8	8	X		
			Yogurt	3,0	3,0	X		X													
28/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne para sopa	1,0	1,0	X		X		X		120	88	80	8	8	8	8	X		
28/12/2023	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA (CORTADOS EN CUADROS)	Pajarilla	17,0	16,4	X		X		X		90	80	82	9	9	9	9	X		
28/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco	19,5	19,5	X		X		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
28/12/2023	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	N/A	N/A	X		X		X		60	79	76	9	9	9	9	X		
28/12/2023	ALMUERZO	PAPA CHORREADA	Papa pastusa	18,0	16,1	X		X		X		60	80	81	10	10	10	10	X		
28/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche entera	83,0	83,0	X		X			X	NA	3,5	3,8	9	9	9	9	X		
28/12/2023		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	27,0	27,0	X		X													
28/12/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana	15,0	13,6	X		X			X	NA	-3	1	9	9	9	9	10		
28/12/2023			HELADO	6,65	6,65	X		X													
29/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne para sopa	1,0	1,00	X		X		X		120	80	81	9	9	9	9	X		
29/12/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pechuga con piel	44,5	33,5	X		X		X		60	84	79	9	9	9	9	X		
29/12/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	TORTILLA DE ESPINACA	N/A	N/A	X		X		x		40	80	78	9	9	9	8	X		
29/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco	19,5	19,5	X		X		X		60	80	70	9	9	9	9	X		
29/12/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa sabanera	22,3	22,3	X		X		X		60	80	81	9	9	9	9	X		
29/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche entera	83,0	83,0	X		X			X	NA	2	3,3	9	9	9	9	X		
29/12/2023		SORBETE DE MANGO	Mango PULPA	27,0	27,0	X		X													
29/12/2023	ALMUERZO	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	Melón	39,2	19,6	X		X			X	NA	2,5	3	9	9	9	9	X		
30/12/2023	ALMUERZO	PARRILLA DE RES CADERA	Carne de res, magra	10,7	10,7	X		X		X		60	83	81	10	10	10	10	X		
30/12/2023	ALMUERZO	GUACAMOLE	AGUACATE	N/A	N/A	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO** NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**
fecha **26 AL 30 DE DICIEMBRE 2023** RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 1

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30/12/2023	ALMUERZO	PLATANO CON BOCADILO	Plátano maduro	38,0	26,5	X		X		X		90	79	71	10	10	10	10	X		
30/12/2023	ALMUERZO	LIMONADA	LIMON	30,5	26,4	X		X			X	NA	3,6	3,5	10	10	10	10	X		
30/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON LECHE	ARROZ BLANCO	14,0	14,0	X		X		X		NA	80	75	10	10	10	10	X		
30/12/2023			LECHE ENTERA	70,0	70,0	X		X													

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO** NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**
fecha **01 AL 04 DE NOVIEMBRE 2023** RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 1

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/11/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pierna de pollo	56,5	42,0	X		X		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
1/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco	19,5	19,5	X		X		X		60	79	80	8	8	8	8	X		
1/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	N/A	N/A	X		X			X	NA	3,6	3,5	8	8	8	8	X		
1/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne para sopa	1,0	1,0	X		X		X		120	79	80	8	8	8	8	X		
1/11/2023	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano maduro	31,0	23,0	X		X		X		45	89	80	8	8	8	8	X		
1/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Maracuyá PULPA	27,0	27,0	X		X			X	NA	4	3,5	8	8	8	8	X		
1/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X													
1/11/2023	ALMUERZO	UVAS CON YOGRTH	UVAS	28,0	20,0	X		X			X	NA	3,6	3,9	8	8	8	8	X		
			Yogurt	3,0	3,0	X		X													
2/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne para sopa	1,0	1,0	X		X		X		120	88	80	8	8	8	8	X		
2/11/2023	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA (CORTADOS EN CUADROS)	Pajarilla	17,0	16,4	X		X		X		90	80	82	9	9	9	9	X		
2/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco	19,5	19,5	X		X		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
2/11/2023	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	N/A	N/A	X		X		X		60	79	76	9	9	9	9	X		
2/11/2023	ALMUERZO	PAPA CHORREADA	Papa pastusa	18,0	16,1	X		X		X		60	80	81	10	10	10	10	X		
2/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche entera	83,0	83,0	X		X			X	NA	3,5	3,8	9	9	9	9	X		
2/11/2023		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	27,0	27,0	X		X													
2/11/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana	15,0	13,6	X		X			X	NA	-3	1	9	9	9	9	10		
2/11/2023			HELADO	6,65	6,65	X		X													
3/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne para sopa	1,0	1,00	X		X		X		120	80	81	9	9	9	9	X		
3/11/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pechuga con piel	44,5	33,5	X		X		X		60	84	79	9	9	9	9	X		
3/11/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	TORTILLA DE ESPINACA	N/A	N/A	X		X		x		40	80	78	9	9	9	8	X		
3/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco	19,5	19,5	X		X		X		60	80	70	9	9	9	9	X		
3/11/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa sabanera	22,3	22,3	X		X		X		60	80	81	9	9	9	9	X		
3/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche entera	83,0	83,0	X		X			X	NA	2	3,3	9	9	9	9	X		
3/11/2023		SORBETE DE MANGO	Mango PULPA	27,0	27,0	X		X													

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO** NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**
fecha **01 AL 04 DE NOVIEMBRE 2023**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 1

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3/11/2023	ALMUERZO	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	Melón	39,2	19,6	X		X			X	NA	2,5	3	9	9	9	9	X		
4/11/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Fríjol cargamanto	12,0	12,0	X		X		X		160	80	81	8	8	8	8	X		
4/11/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Carne de res, magra	40,0	36,4	X		X		X		60	83	81	8	8	8	8	X		
4/11/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	19,5	19,5	X		X		X		60	79	78	8	8	8	8	X		
4/11/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUCATE	TAJADA DE AGUCATE	N/A	N/A	X		X			X	NA	NA	NA	8	8	8	8	X		
4/11/2023	ALMUERZO	TAJADAS DE PLATANO	Plátano maduro	31,0	23,0	X		X		X		90	79	71	8	8	8	8	X		
4/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo PULPA	27,0	27,0	X		X			X	NA	3,6	3,5	8	8	8	8	X		
4/11/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya	28,0	20,0	X		X			X	NA	3,5	3,5	8	8	8	8	X		
4/11/2023			Queso doble crema	7,0	7,0	X		X													

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
fecha **07 AL 11 DE NOVIEMBRE 2023**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA**
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**
CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

SEMANA 2

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (KILOS)	PESO NETO (KILOS)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
7/11/2023	almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	35,5	32,0	X		X		X		160	81	79,5	10	10	10	10	X		
7/11/2023	almuerzo	ESPAGUETTIS	PASTA ESPAGUETTIS	20,0	20,0	X		X		X		45	79	75	10	10	10	10	X		
7/11/2023	almuerzo	TOMATE EN RODAJA	TOMATE EN RODAJA	N/A	N/A	X		X			X	NA	2,9	2,5	10	10	10	10	X		
7/11/2023	almuerzo	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA COMUN	28,0	23,0	X		X		X		60	79	80	10	10	10	10	X		
7/11/2023	almuerzo	SOPA DE ARROZ	CARNE DE SOPA	1,0	1,0	X		X		X		120	82	84	10	10	10	10	X		
7/11/2023	almuerzo	SORBETE DE MORA	Mora pulpa	27,0	27,0	X		X			X	N/A	2,1	4,2	10	10	10	10	X		
7/11/2023	almuerzo	SORBETE DE MORA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X							10	10	10	10	X		
7/11/2023	almuerzo	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	28,0	27,0	X		X			X	N/A	2,4	3,5	10	10	10	10	X		
			Yogurt	7,0	7,0	X		X													
8/11/2023	almuerzo	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo	36,0	32,3	X		X		X		70	79,8	75	9	9	9	9	X		
8/11/2023	almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz	19,0	19,0	X		X		X		60	80	81	9	9	9	9	X		
	almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	N/A	N/A	X		X			X	NA	2,5	3,9	9	9	9	9	X		
8/11/2023	almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	papa pastusa	24,0	21,0	X		X		X		90	79	80	9	9	9	9	X		
	almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne para sopa	1,0	1,0	X		X		X		120	82	83	9	9	9	9	X		
8/11/2023	almuerzo	SORBETE DE FRESA	FRESA PULPA	27,0	27,0	X		X			X	N/A	3,6	3,7	9	9	9	9	X		
8/11/2023	almuerzo	SORBETE DE FRESA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X													
8/11/2023	almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano maduro	27,0	19,0	X		X			X	N/A	3,8	3,3	9	9	9	9	X		
8/11/2023	almuerzo	CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2,6	2,6	X		X			X		3,8	3,3	9	9	9	9	X		
9/11/2023	almuerzo	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pierna de pollo	64,6	33,0	X		X		X		60	79,5	78	9	9	9	9	X		

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO**
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**

fecha **07 AL 11 DE NOVIEMBRE 2023**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA**
CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 2

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (KILOS)	PESO NETO (KILOS)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/11/2023	almuerzo	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca	12,0	12,0	X		X		X		120	80	81	8	8	8	8	X		
9/11/2023	almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco	15,0	15,0	X		X		X		60	82	83	8	8	8	8	X		
9/11/2023	almuerzo	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	N/A	N/A	X		X			X	NA	3	3,5	8	8	8	8	X		
9/11/2023	almuerzo	platanano MADURO EN MONEDAS	Plátano maduro	31,0	23,0	X		X		X		45	80	78	8	8	8	8	X		
9/11/2023	almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	Leche entera	83,0	83,0	X		X			X	NA	2,2	4	8	8	8	8	X		
9/11/2023		SORBETE DE GUANABANA	Guanábana PULPA	27,0	27,0	X		X													
9/11/2023	almuerzo	GRANADILLA	Mandarina	37,0	37,0	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
10/11/2023	almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	20,0	20,0	X		X		X		70	81	82	10	10	10	10	X		
10/11/2023	almuerzo	GUACAMOLE	GUACAMOLE	N/A	N/A	X		X			X	NA	2,5	3,8	10	10	10	10	X		
10/11/2023	almuerzo	YUCA DORADA	YUCA	27,9	22,3	X		X		X		90	79	78	10	10	10	10	X		
10/11/2023	almuerzo	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE SOPA	1,0	1,0	X		X		X		120	80	83	10	10	10	10	X		
10/11/2023	almuerzo	JUGO DE FEIJOA	FEIJOA PULPA	27,0	27,0	X		X			X	N/A	2	3	10	10	10	10	X		
10/11/2023	almuerzo	FRESAS CON HELADO	PAPAYA	28,0	19,0	X		X			X	N/A	-2	1,5	10	10	10	10	X		
10/11/2023	almuerzo		HELADO	7,0	7,0	X		X							10	10	10	10			
11/11/2023	almuerzo	SANCOCHO	CARNE DE SOPA	1,0	1,0	X		X		X		120	89,5	82	8	8	8	8	X		
11/11/2023	almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	19,7	19,7	X		X		X		60	81	79	8	8	8	8	X		
11/11/2023	almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y ZANAHORIA	N/A	N/A	X		X			X	NA	3,9	4	8	8	8	8	X		
11/11/2023	almuerzo	CARNE DE RES EN TROZOS	CARNE DE RES EN TROZOS	36,0	32,3	X		X		X		60	79	76	8	8	8	8	X		
11/11/2023	almuerzo	TAJADA DE PLATANO	PLATANO MADURO	31,0	23,0	X		X		X		90	80	81	8	8	8	8	X		
11/11/2023	almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA PULPA	27,0	27,0	X		X			X	N/A	3,6	4	8	8	8	8	X		
11/11/2023	almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X													
11/11/2023	almuerzo	MANDARINA	MANDARINA	38,0	38,0	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR- COCINA PAPULAR
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
fecha **14 AL 18 DE NOVIEMBRE**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA**
CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 3

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14/11/2023	almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO	65,0	32,2	X		x		X		60	80	81	10	10	10	10	X		
14/11/2023	almuerzo	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	20,0	20,0	X		x		X		60	82	79	8	8	8	8	X		
14/11/2023	almuerzo	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	N/A	N/A	X		x			X	NA	2,8	4	8	8	8	8	X		
14/11/2023	almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa pastusa	27,8	22,3	X		x		X		80	71	73	8	8	8	8	X		
14/11/2023	almuerzo	MONDONGO	Menudo de res	4,0	4,0	X		x		X		190	79	78	8	8	8	8	X		
14/11/2023	almuerzo	SORBETE DE MORA	Mora	27,0	27,0	X		x			X	NA	2,4	3,3	8	8	8	8	X		
14/11/2023		SORBETE DE MORA	Leche entera	83,0	83,0	X		x													
14/11/2023	almuerzo	MANZANA CON HELADO	PAPAYA	28,0	23,0	X		x			X	NA	-2,5	-1	8	8	8	8	X		
			HELADO			X		x													
15/11/2023	almuerzo	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	12,0	12,0	X		X		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
15/11/2023	almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA	sobrebarrriga	35,5	33,3	X		X		X		60	82	79	8	8	8	8	X		
15/11/2023	almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	20,0	20,0	X		x		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
15/11/2023	almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	N/A	N/A	X		x			X	NA	3	2	8	8	8	8	X		

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

PROCESO PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR- COCINA PAPULAR
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
fecha **14 AL 18 DE NOVIEMBRE**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA**
CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 3

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/11/2023	almuerzo	PÁPA EN CASCOS DORADA	PAPA	22,3	21,3	X		x		x		60	52	58	8	8	8	8	X		
15/11/2023	almuerzo	JUGO DE LULO	Lulo	27,0	27,0	X		x			X	NA	2,5	3	8	8	8	8	X		
15/11/2023	almuerzo	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Banano	28,0	20,0	X		x			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
15/11/2023			Queso doble crema	7,0	7,0	X		x			X	NA	3,6	3,3	9	9	9	9	X		
16/11/2023	almuerzo	AJIACO	Pechuga con piel	2,0	1,0	X		x		x		120	72	80	9	9	9	9	X		
16/11/2023	almuerzo	PECHUGA DE POLLO EN	Pechuga con piel	63,0	32,3	X		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		
16/11/2023	almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	20,0	20,0	X		X		x		60	80	81	10	10	10	10	X		
16/11/2023	almuerzo	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	N/A	N/A	X		x			x	NA	3,6	3,9	9	9	9	9	X		
16/11/2023	almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	guayaba	27,0	27,0	X		x			X	NA	3,9	4	10	10	10	10	X		
		SORBETE DE GUAYABA	leche entera	83,0	83,0	X		x											X		
16/11/2023	almuerzo	MANDARINA	Mandarina	38,0	38,0	X		x			X	NA	NA	N/A	8	8	8	8	X		
17/11/2023	almuerzo	SOPA DE PATACÓN	Carne para sopa	0,5	0,5	X		x		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
17/11/2023	almuerzo	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	35,5	32,2	X		x		X		60	82	79	8	8	8	8	X		
17/11/2023	almuerzo	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco	20,0	20,0	X		x		X		60	80	80	8	8	8	8	X		
17/11/2023	almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	N/A	N/A	X		x			X	N/A	71	73	8	8	8	8	X		
17/11/2023	almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	Criolla	22,0	22,0	X		x		X		190	79	78	8	8	8	8	X		
17/11/2023	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora	10,0	10,0	X		x			X	NA	2	3,3	8	8	8	8	X		
17/11/2023	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	FRESA	10,0	10,0	X		x													
17/11/2023	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	UVA	7,0	7,0	X		x			X	NA	2	3,3	8	8	8	8	X		
17/11/2023	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Leche entera	83,0	83,0	X		x													
17/11/2023	almuerzo	BANANO CON YOGURTH	BANANO	27,0	19,0	X		X			X	NA	2,5	3,8	8	8	8	8	8		
	almuerzo		YOGURTH	7,0	7,0	X		X													

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR- COCINA PAPULAR
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
fecha **14 AL 18 DE NOVIEMBRE**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA**
CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 3

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/11/2023	almuerzo	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	Carne de res, molida	35,4	31,0	X		x		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
18/11/2023	almuerzo	ESPAGUETIS	Espaguetis	20,0	20,0	X		x		X		60	82	79	8	8	8	8	X		
18/11/2023	almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA.	ENSALADA DE LECHUGA.	N/A	N/A	X		x			X	N/A	2,4	3	8	8	8	8	X		
18/11/2023	almuerzo	PLATANO MADURO COCIDO CON	Plátano maduro	31,0	22,0	X		x		X		80	75	70	8	8	8	8	X		
18/11/2023	almuerzo	SOPA DE ARROZ	Carne para sopa	1,0	1,0	X		x		X		190	80	78	8	8	8	8	X		
18/11/2023	almuerzo	JUGO DE MARACUYA	Maracuyá	27,0	27,0	X		x			X	NA	3,6	3,3	8	8	8	8	X		
18/11/2023	almuerzo	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya	28,0	20,0	X		x			x	NA	2,5	3	8	8	8	8	X		
18/11/2023	almuerzo		Queso doble crema	7,0	7,0	X		x			X	NA									

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR- COCINA PAPULAR
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
fecha **20 AL 25 DE NOVIEMBRE**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA**
CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 4

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL 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	
20/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	1,0	1,0	X		x		x		60	85	83	8	8	8	8	X		
20/11/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERVAS	PIERNA DE POLLO	56,3	32,1	X		x		x		120	90	86	8	8	8	8	X		
20/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	N/A	N/A	X		X			X	N/A	3,3	3,7	8	8	8	8	X		
20/11/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	20,0	20,0	X		X		X		60	91	88	8	8	8	8	X		
20/11/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COMUN	16,0	14,2	X		X		X		120	88	86	8	8	8	8	X		
20/11/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON LECHE CONDENSADA	PAPAYA	40,0	11,9	X		X			X	N/A	N/A	N/A	8	8	8	8	X		SE REALIZA CAMBIO DE MELON POR PAPAYA
20/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	CURUBA	27,0	27,0	X		X			X	N/A	2	3,2	8	8	8	8	X		
20/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X			X	N/A	2	3,2	8	8	8	8	X		
21/11/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Carne de RES, magra	1,0	0,9	x			X	x		120	82	83,5	9	9	9	9	x		
21/11/2023	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA COMUN	19,5	14,4	x		x		x		90	83	66,8	10	10	10	10	x		
21/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA	Arroz con arveja	20,0	20,0	x		x		x		120	86	79,8	10	10	10	10	x		
21/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE Y CEBOLLA	N/A	N/A	x		x			x	NA	3,9	10,3	10	10	10	10	x		
21/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	sopa de cuchuco	16,0	14,2	x			X	x		120	82,5	76,3	10	10	10	10	x		
21/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	sorbete de maracuya	27,0	27,0	X			X		x	N/A	2,3	4,9	10	10	10	10	x		
21/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche entera	83,0	83,0	X			X		x	N/A	2,3	4,9	10	10	10	10	x		
21/11/2023	ALMUERZO	MANDARINA	MANDARINA	38,0	38,0	x		x			x	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	x		SE REALIZA CAMBIO DE GRANADILA POR MANDARINA
21/11/2023	ALMUERZO																				
22/11/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZO	casuela de garbanzo	3,0	3,0	x		x		x		120	75	78	8	8	8	8	x		
22/11/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	sobrebarriga	35,5	30,3	x			X	x		120	86	64,2	8	8	8	8	x		
22/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco con cilantro	7,0	7,0	x		x		X		60	60,5	57,2	8	8	8	8	x		
22/11/2023	ALMUERZO	VERDURA SALTEADA EN JULIANAS	VERDURA SALTEADA EN JULIANAS	16,1	9,2	x		x		X		60	79	67,8	8	8	8	8	x		
22/11/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	papa unica dorada	16,0	4,0	x		x		x		90	70,3	60,5	8	8	8	8	x		
22/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	mango	27,0	27,0	x			X		X	N/A	0,3	4,2	8	8	8	8	x		
22/11/2023	ALMUERZO					x															
22/11/2023	ALMUERZO	BANANO PICADO CON QUESO	BANANO MADURO	25,0	25,0	X		X			X	NA	NA	N/A	NA	8	8	8	X		
	ALMUERZO		QUESO	7,5	7,5	x		X			x	N/A	5,5	2,4	8	8	8	8	x		
23/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITA	PASTA CONCHA	7,0	7,0	x			X	x		120	84	86	9	9	9	9	x		
23/11/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pechuga con piel	44,0	32,2	x			X	x		120	84	82	9	9	9	9	x		
23/11/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	20,0	20,0	x		x		x		90	88	79	9	9	9	9	x		
23/11/2023	ALMUERZO	PAPA A LA FRANCESA	PAPA	20,0	14,2	X		x		x		60	87	86,3	9	9	9	9	x		
23/11/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	N/A	N/A	x		x			x	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	x		
23/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	27,0	27,0	x			X		x	N/A	3	4,9	9	9	9	9	x		
23/11/2023	ALMUERZO	PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBRE CREMA	PAPAYA	17,0	11,9	x		x				N/A	2	3,8	9	9	9	9	x		SE REALIZA CAMBIO DE MANZANA POR PAPAYA
23/11/2023	ALMUERZO		Queso doble crema	7,0	7,0		X		X		x				9	9	9	9	x		
24/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE SOPA	1,0	1,0	x		x		x		120	82	86	9	9	9	9	X		
24/11/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	LOMO CERDO	35,5	33,2	x			X	x		90	80	77	9	9	9	9	X		
24/11/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	N/A	N/A	x		x		x		60	80	76	8	8	8	8	X		
24/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO	19,7	19,7	x		x		x		90	85	89	8	8	8	8	X		
24/11/2023	ALMUERZO	PLATANO COCIDO CON CANELA	PLATANO	31,0	22,0	x		x		x		90	80	70	9	9	9	9	X		
24/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	FEIJOA	27,0	27,0	x			X		x	N/A	2	4	8	8	8	8	X		
24/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	x			X		x	N/A	2	3,5	9	9	9	9	X		
24/11/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO MADURO	28,0	20,0	x		x			x	N/A	1,9	3,5	8	8	8	8	X		
24/11/2023	ALMUERZO		QUESO DOBLE CREMA	7,0	7,0		X		X		x	N/A									
25/11/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA	SOBREBARRIGA EN SALSA	35,5	32,3	X			X	X		120	80	76	8	8	8	8	X		
25/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	19,7	19,7	X		X		X		90	80	86	8	8	8	8	X		
25/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE	N/A	N/A	X		X			X	NA	2,5	3,4	8	8	8	8	X		
25/11/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	SANCOCHO	1,0	0,9	X		X		X		120	85	80	8	8	8	8	X		
25/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	MORA	27,0	27,0		X		X		X	N/A	3	3,6	8	8	8	8	X		

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR- COCINA PAPULAR

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA JUAN REY

fecha **20 AL 25 DE NOVIEMBRE**

RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA**

CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 4

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL 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	
25/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE ENTERA	83,0	83,0		X		X		X	N/A	3	3,6	8	8	8	8	X		
25/11/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS	21,0	20,0	X		X			X	N/A	-2	3	8	8	8	8	X		
25/11/2023			HELADO	12,0	12,0		X		X												

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
fecha **27 AL 30 DE NOVIEMBRE 2023**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO** NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

SEMANA 1

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Carne para sopa	7,0	7,0	X		X		X		120	80	76	10	10	10	10	10		
27/11/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES DESMECHADA	Sobrebarriga	34,5	34,5	X		X		X		90	81	75	10	10	10	10	10		
27/11/2023	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	N/A	N/A	X		X		X		NA	3,5	5	9	9	9	9	X		
27/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	20,0	20,0	X		X		X		60	82	76	9	9	9	9	X		
27/11/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa unica	23,0	23,0	X		X		X		90	83	81	9	9	9	9	X		
27/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol PULPA	27,0	27,0	X		X			X	NA	3,6	4	10	10	10	10	X		
27/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Leche entera	83,0	83,0	X		X													
27/11/2023	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	PAPAYA	28,0	20,0	X		X			X	NA	3,3	3	10	10	10	10	X		
28/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne para sopa	1,0	1,0	X		X		X		120	85	76	9	9	9	9	X		
28/11/2023	ALMUERZO	SOUFLÉ DE ATÚN	Atún en agua lata	294,0	294,0	X		X		X		NA	3,2	4,5	9	9	9	9	X		
28/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco	19,5	19,5	X		X		X		60	83	79	9	9	9	9	X		
28/11/2023	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA	N/A	N/A	X		X		X		45	80	70	9	9	9	9	X		
28/11/2023	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	Papa pastusa	24,7	22,3	X		X		X		90	78	70	9	9	9	9	X		
28/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora PULPA	27,0	27,0	X		X			X	NA	2,2	4,1	9	9	9	9	X		
28/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X			X	NA	2,2	4,1	9	9	9	9	X		
28/11/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO HELADO	HELADO	7,0	7,0	X		X			X	NA	1,5	2,3	9	9	9	9	X		
			BANANO	28,0	20,0	X		X													
29/11/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pierna de pollo	56,5	43,5	X		X		X		60	84	76	8	8	8	8	X		
29/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco	19,5	19,5	X		X		X		60	80	78	8	8	8	8	X		
29/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	N/A	N/A	X		X			X	NA	3,6	3,5	8	8	8	8	X		
29/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne para sopa	1,0	1,0	X		X		X		120	80	75	8	8	8	8	X		

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO** NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**
fecha **27 AL 30 DE NOVIEMBRE 2023** RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 1

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/11/2023	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano maduro	31,0	23,0	X		X		X		45	79	74	8	8	8	8	X		
29/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Maracuyá PULPA	27,0	27,0	X		X			X	NA	2,4	4,1	8	8	8	8	X		
29/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X													
29/11/2023	ALMUERZO	UVAS CON YOGRTH	UVAS	28,0	20,0	X		X			X	NA	3	3,9	8	8	8	8	X		
			Yogurt	3,0	3,0	X		X													
30/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne para sopa	1,0	1,0	X		X		X		120	88	80	8	8	8	8	X		
30/11/2023	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA (CORTADOS EN CUADROS)	Pajarilla	17,0	16,4	X		X		X		90	80	82	9	9	9	9	X		
30/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco	19,5	19,5	X		X		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
30/11/2023	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	N/A	N/A	X		X		X		60	79	76	9	9	9	9	X		
30/11/2023	ALMUERZO	PAPA CHORREADA	Papa pastusa	18,0	16,1	X		X		X		60	80	81	10	10	10	10	X		
30/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche entera	83,0	83,0	X		X			X	NA	2	4,1	9	9	9	9	X		
30/11/2023		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	27,0	27,0	X		X													
30/11/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana	15,0	13,6	X		X			X	NA	-1,5	1,9	9	9	9	9	10		
30/11/2023			HELADO	6,65	6,65	X		X													

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO** NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**
fecha **02 AL 07 DE OCTUBRE 2023**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 1

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Carne para sopa	7,0	7,0	x		x		X		120	79,9	80	9	9	9	9	X		
2/10/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES DESMECHADA	Sobrebarriga	34,5	34,5	x		x		X		90	81	83	9	9	9	9	X		
2/10/2023	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	10,8	9,8	x		x		X		60	4	3,9	9	9	9	9	X		
2/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	20,0	20,0	x		x		X		60	79,9	82	9	9	9	9	X		
2/10/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa unica	23,0	23,0	x		x		X		90	83	81	9	9	9	9	X		
2/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol PULPA	27,0	27,0	x		x			X	NA	3,6	3,5	9	9	9	9	X		
2/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Leche entera	83,0	83,0	x		x													
2/10/2023	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	PAPAYA	28,0	20,0	x		x			X	NA	3,3	3,2	9	9	9	9	X		
3/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne para sopa	1,0	1,0	X		X		X		120	79,5	80	10	10	10	10	X		
3/10/2023	ALMUERZO	SOUFLÉ DE ATÚN	Atún en agua lata	294,0	294,0	X		X		X		45	81	82	10	10	10	10	X		
3/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco	19,5	19,5	X		X		X		60	83	79	10	10	10	10	X		
3/10/2023	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza	20,0	19,4	X		X		X		45	77	78	10	10	10	10	X		
3/10/2023	ALMUERZO	YUCA GUISADA CON CILANTRO	Yuca	18,0	14,2	X		X		X		90	80	85	10	10	10	10	X		
3/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora PULPA	27,0	27,0	X		X			X	NA	3	4	10	10	10	10	X		
3/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X			X	NA	3	4	10	10	10	10	X		
3/10/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO HELADO	HELADO	7,0	7,0	X		X			X	NA	3	2,8	10	10	10	10	X		
			BANANO	28,0	20,0	X		X													
4/10/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pierna de pollo	56,5	33,0	X		X		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
4/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco	19,5	19,5	X		X		X		60	79	80	8	8	8	8	X		
4/10/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA. FRESA.	14,5	11,3	X		X			X	NA	3,6	3,5	8	8	8	8	X		
4/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne para sopa	1,0	1,0	X		X		X		120	79	80	8	8	8	8	X		
4/10/2023	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano maduro	31,0	23,0	X		X		X		45	89	80	8	8	8	8	X		

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO** NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**
fecha **02 AL 07 DE OCTUBRE 2023**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 1

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Maracuyá PULPA	27,0	27,0	X		X			X	NA	4	3,5	8	8	8	8	X		
4/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X													
4/10/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGRTH	PAPAYA	28,0	20,0	X		X			X	NA	3,6	3,9	8	8	8	8	X		
			yagurth	3,0	3,0	X		X													

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
fecha **02 AL 07 DE OCTUBRE 2023**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO** NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

SEMANA 1

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne para sopa	1,0	1,0	X		X		X		120	88	80	8	8	8	8	X		
5/10/2023	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA (CORTADOS EN CUADROS)	Pajarilla	17,0	16,4	X		X		X		90	80	82	9	9	9	9	X		
5/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco	19,5	19,5	X		X		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
5/10/2023	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Zanahoria	13,5	10,2	X		X		X		60	79	76	9	9	9	9	X		
5/10/2023	ALMUERZO	PAPA CHORREADA	Papa pastusa	18,0	16,1	X		X		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
5/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche entera	83,0	83,0	X		X			X	NA	3,5	3,8	8	8	8	8	X		
5/10/2023		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	27,0	27,0	X		X													
5/10/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana	15,0	13,6	X		X			X	NA	-3	1	10	10	10	10	10		
5/10/2023			HELADO	6,65	6,65	X		X													
6/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne para sopa	1,0	1,00	x		x		X		120	80	81	9	9	9	9	X		
6/10/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pechuga con piel	44,5	33,5	x		x		X		60	82	84	9	9	9	9	X		
6/10/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca	8,5	4,6	x		x		x		40	79	78	9	9	9	8	X		
6/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco	19,5	19,5	x		x		X		60	79	70	9	9	9	9	X		
6/10/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa sabanera	22,3	22,3	x		x		X		60	80	81	9	9	9	9	X		
6/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche entera	83,0	83,0	x		x			X	NA	3,5	3,3	9	9	9	9	X		
6/10/2023		SORBETE DE MANGO	Mango PULPA	27,0	27,0	x		x													
6/10/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melón	39,2	19,6	x		x			X	NA	2,5	3	9	9	9	9	X		
7/10/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Fríjol cargamanto	12,0	12,0	x		x		X		160	80	81	8	8	8	8	X		
7/10/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Carne de res, magra	40,0	36,4	x		x		X		60	83	81	8	8	8	8	X		
7/10/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	19,5	19,5	x		x		X		60	79	78	8	8	8	8	X		
7/10/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUCATE	Aguacate	25,5	16,8	x		x			X	NA			8	8	8	8	X		
7/10/2023	ALMUERZO	TAJADAS DE PLATANO	Plátano maduro	31,0	23,0	x		x		X		90	79	71	8	8	8	8	X		
7/10/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo PULPA	27,0	27,0	x		x			X	NA	3,6	3,5	8	8	8	8	X		
7/10/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya	28,0	20,0	x		x			X	NA	3,5	3,5	8	8	8	8	X		
7/10/2023			Queso doble crema	7,0	7,0	x		x													

PROCESO PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
fecha **09 AL 14 DE OCTUBRE 2023**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA**

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**
CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

SEMANA 2

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (KILOS)	PESO NETO (KILOS)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/10/2023	almuerzo	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	64,5	53,5	X		X		X		60	78	76	9	9	9	9	X		
9/10/2023	almuerzo	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco	19,5	19,5	X		X		X		60	79	74,5	9	9	9	9	X		
9/10/2023	almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	16,8	10,0	X		X			X	60	3,6	3,5	9	9	9	9	X		
9/10/2023	almuerzo	TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	21,0	30,5	X		X		X		45	79	80	9	9	9	9	X		
9/10/2023	almuerzo	SOPA DE FIDEOS	FIDEOS	7,0	7,0	X		X		X		120	81	82	9	9	9	9	X		
9/10/2023	almuerzo	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	26,0	26,0	X		X			X	N/A	3,9	3,8	9	9	9	9	X		
9/10/2023	almuerzo	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	FRESAS	28,0	20,0	X		X			X	N/A	2,5	2,6	9	9	9	9	X		
9/10/2023			Queso doble crema	7,0	7,0	X		X							9	9	9	9			
10/10/2023	almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	35,5	32,0	X		X		X		160	81	79,5	10	10	10	10	X		
10/10/2023	almuerzo	ESPAGUETTIS	PASTA ESPAGUETTIS	20,0	20,0	X		X		X		45	79	75	10	10	10	10	X		
10/10/2023	almuerzo	TOMATE EN RODAJA	TOMATE EN RODAJA	40,0	32,0	X		X			X	45	2,9	2,5	10	10	10	10	X		
10/10/2023	almuerzo	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA COMUN	28,0	23,0	X		X		X		60	79	80	10	10	10	10	X		
10/10/2023	almuerzo	SOPA DE ARROZ	CARNE DE SOPA	1,0	1,0	X		X		X		120	82	84	10	10	10	10	X		
10/10/2023	almuerzo	SORBETE DE MORA	Mora	27,0	27,0	X		X			X	N/A	2,9	3,2	10	10	10	10	X		
10/10/2023	almuerzo	SORBETE DE MORA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X							10	10	10	10	X		
10/10/2023	almuerzo	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	28,0	27,0	X		X			X	N/A	4	3,5	10	10	10	10	X		
			Yogurt	7,0	7,0	X		X													
11/10/2023	almuerzo	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo	36,0	32,3	X		X		X		70	79,8	75	9	9	9	9	X		
11/10/2023	almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz	19,0	19,0	X		X		X		60	80	81	9	9	9	9	X		
	almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y	Remolacha	20,5	18,5	X		X		X		100	3,6	3,9	9	9	9	9	X		
11/10/2023	almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	papa pastusa	24,0	21,0	X		X		X		90	79	80	9	9	9	9	X		
	almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne para sopa	1,0	1,0	X		X		X		120	82	83	9	9	9	9	X		
11/10/2023	almuerzo	SORBETE DE FRESA	FRESAS	27,0	27,0	X		X			X	N/A	3,6	3,7	9	9	9	9	X		
11/10/2023	almuerzo	SORBETE DE FRESA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X													
11/10/2023	almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano maduro	27,0	19,0	X		X			X	N/A	3,8	3,3	9	9	9	9	X		
11/10/2023	almuerzo	CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2,6	2,6	X		X			X		3,8	3,3	9	9	9	9	X		
12/10/2023	almuerzo	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pierna de pollo en sansa	64,6	33,0	X		X		X		60	79,5	78	9	9	9	9	X		
12/10/2023	almuerzo	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca	12,0	12,0	X		X		X		120	80	81	8	8	8	8	X		
12/10/2023	almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco	15,0	15,0	X		X		X		60	82	83	8	8	8	8	X		

PROCESO PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 1	
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019	

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 1	
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
fecha **09 AL 14 DE OCTUBRE 2023**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA**

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**
CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

SEMANA 2

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (KILOS)	PESO NETO (KILOS)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/10/2023	almuerzo	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	22,0	16,0	X		X			X	45	3,6	3,5	8	8	8	8	X		
12/10/2023	almuerzo	platanano MADURO EN MONEDAS	Plátano maduro	31,0	23,0	X		X		X		45	79	78	8	8	8	8	X		
12/10/2023	almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	Leche entera	83,0	83,0	X		X			X	NA	2,8	4	8	8	8	8	X		
12/10/2023		SORBETE DE GUANABANA	Guanábana PULPA	27,0	27,0	X		X													
12/10/2023	almuerzo	GRANADILLA	Mandarina	37,0	37,0	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
13/10/2023	almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	20,0	20,0	X		X		X		70	81	82	10	10	10	10	X		
13/10/2023	almuerzo	GUACAMOLE	AGUACATE	21,0	16,0	X		X			X	NA	2,8	4,5	10	10	10	10	X		
13/10/2023	almuerzo	YUCA DORADA	YUCA	27,9	22,3	X		X		X		90	79	78	10	10	10	10	X		
13/10/2023	almuerzo	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE SOPA	1,0	1,0	X		X		X		120	80	83	10	10	10	10	X		
13/10/2023	almuerzo	JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	27,0	27,0	X		X			X	N/A	2,5	3	10	10	10	10	X		
13/10/2023	almuerzo	FRESAS CON HELADO	FRESA	20,0	19,0	X		X							10	10	10	10			
13/10/2023	almuerzo		HELADO	7,0	7,0	X		X			X	N/A	-2	1,5	10	10	10	10	X		
14/10/2023	almuerzo	SANCOCHO	CARNE DE SOPA	1,0	1,0	X		X		X		120	89,5	82	8	8	8	8	X		
14/10/2023	almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	19,7	19,7	X		X		X		60	81	79	8	8	8	8	X		
14/10/2023	almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y ZANAHORIA	18,3	10,1	X		X			X	NA	3,9	4	8	8	8	8	X		
14/10/2023	almuerzo	CARNE DE RES EN TROZOS	CARNE DE RES EN TROZOS	36,0	32,3	X		X		X		60	79	76	8	8	8	8	X		
14/10/2023	almuerzo	TAJADA DE PLATANO	PLATANO MADURO	31,0	23,0	X		X		X		90	80	81	8	8	8	8	X		
14/10/2023	almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	27,0	27,0	X		X			X	N/A	3,6	4	8	8	8	8	X		
14/10/2023	almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X													
14/10/2023	almuerzo	MANDARINA	MANDARINA	38,0	38,0	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
fecha **17 AL 21 OCTUBRE**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR- COCINA PAPULAR
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA**

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA JUAN REY
CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

SEMANA 3

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	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	
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
17/10/2023	almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pierna	65,0	32,2	X		x		X		60	80	81	10	10	10	10	X		
17/10/2023	almuerzo	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	20,0	20,0	X		x		X		60	82	79	8	8	8	8	X		
17/10/2023	almuerzo	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	10,2	9,7	X		x			X	NA	3	5,2	9	9	9	9	X		
17/10/2023	almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa pastusa	27,8	22,3	X		x		X		80	71	73	8	8	8	8	X		
17/10/2023	almuerzo	MONDONGO	Menudo de res	4,0	4,0	X		x		X		120	79	78	9	9	9	9	X		
17/10/2023	almuerzo	SORBETE DE MORA	Mora	27,0	27,0	X		x			X	NA	1,8	2	9	9	9	9	X		
17/10/2023		SORBETE DE MORA	Leche entera	83,0	83,0	X		x													
17/10/2023	almuerzo	MANZANA CON HELADO	Manzana	27,0	23,0	X		x			X	NA	-2	-1	10	10	10	1	x		
			HELADO			X		x													
18/10/2023	almuerzo	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	12,0	12,0	X		X		X		60	77	74	8	8	8	8	X		
18/10/2023	almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA	sobrebarrriga	35,5	33,3	X		X		X		60	84	75	8	8	8	8	X		
18/10/2023	almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	20,0	20,0	X		x		X		60	75	81	8	8	8	8	X		
18/10/2023	almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	16,7	10,0	X		x			X	NA	2,5	4,8	8	8	8	8	X		
18/10/2023	almuerzo	PÁPA EN CASCOS DORADA	PAPA	22,3	21,3	X		x		x		60	80	82	8	8	8	8	X		
18/10/2023	almuerzo	JUGO DE LULO	Lulo	27,0	27,0	X		x			X	NA	2,5	3	8	8	8	8	X		
18/10/2023	almuerzo	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Melón	39,2	20,0	X		x			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
18/10/2023			Queso doble crema	7,0	7,0	X		x			X	NA	3,6	3,3	9	9	9	9	X		
19/10/2023	almuerzo	AJIACO	Pechuga con piel	2,0	1,0	X		x		x		120	80	80	9	9	9	9	X		
19/10/2023	almuerzo	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pechuga con piel	63,0	32,3	X		x		x		60	75	70	8	8	8	8	x		
19/10/2023	almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	20,0	20,0	X		X		x		60	81	78	10	10	10	10	X		
19/10/2023	almuerzo	TAJADA DE AGUACATE	aguacate	25,7	19,8	X		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
19/10/2023	almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	guayaba	27,0	27,0	X		x			X	NA	2,5	3,2	10	10	10	10	X		
19/10/2023		SORBETE DE GUAYABA	leche entera	83,0	83,0	X		x							10	10	10	10	X		
19/10/2023	almuerzo	GRANADILLA	Granadilla	90,0	90,0	X		x			X	NA	NA	NA	8	8	8	8	X		
20/10/2023	almuerzo	SOPA DE PATACÓN	Carne para sopa	**0,5**	**0,5**	**X**		**x**		**X**		**120**	**80**	**81**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		

20/10/2023	almuerzo	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	**35,5**	**32,2**	x		x		X		90	82	79	8	8	8	8	X		
20/10/2023	almuerzo	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco	**20,0**	**20,0**	x		x		X		60	80	80	8	8	8	8	X		
20/10/2023	almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	**7,0**	**7,0**	x		x			X	N/A	71	73	8	8	8	8	X		
20/10/2023	almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	CRIOLLA	**22,0**	**22,0**	x		x		X		60	79	78	8	8	8	8	X		
20/10/2023	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora	**10,0**	**10,0**	x		x			X	NA	3,6	4	8	8	8	8	X		
20/10/2023	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	FRESA	**10,0**	**10,0**	x		x													
20/10/2023	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	UVA	**7,0**	**7,0**	x		x			X	NA	3,6	4	8	8	8	8	X		
20/10/2023	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Leche entera	**83,0**	**83,0**	x		x													
20/10/2023	almuerzo	BANANO CON YOGURTH	BANANO	**27,0**	**19,0**	x		x			x	NA	2	3,5	8	8	8	8	8		
	almuerzo		YOGURTH	**7,0**	**7,0**	x		x							8	8	8	8	8		
21/10/2023	almuerzo	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	Carne de res, molida	**35,4**	**31,0**	**x**		**x**		**X**		**60**	**80**	**81**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
21/10/2023	almuerzo	ESPAGUETIS	espaguetis	**20,0**	**20,0**	x		x		X		60	82	79	8	8	8	8	X		
21/10/2023	almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	**16,7**	**8,1**	x		x			X	NA	80	80	8	8	8	8	X		
21/10/2023	almuerzo	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano maduro	**31,0**	**22,0**	x		x		X		80	71	73	8	8	8	8	X		
21/10/2023	almuerzo	SOPA DE ARROZ	Carne para sopa	**1,0**	**1,0**	x		x		X		190	79	78	8	8	8	8	X		
21/10/2023	almuerzo	JUGO DE MARACUYA	Maracuyá	**27,0**	**27,0**	x		x			X	NA	3,6	3,3	8	8	8	8	X		
21/10/2023	almuerzo	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya	**28,0**	**20,0**	x		x			x	NA	2,4	3,5	9	9	9	9	X		
21/10/2023	almuerzo		Queso doble crema	**7,0**	**7,0**	x		x			X	NA									

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

PROCESO PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR- COCINA PAPULAR
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
fecha **23 AL 28 DE OCTUBRE**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA**
CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 4

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL 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	
23/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	**1,0**	**1,0**	**X**		**x**		**x**		**60**	**85**	**83**	9	9	9	9	**X**		
23/10/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERVAS	PERNIL DE POLLO	**56,3**	**32,1**	**X**		**x**		**x**		**120**	**90**	**86**	10	10	10	10	**X**		
23/10/2023	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	**50,4**	**36,8**	**X**		**X**			**X**	**N/A**	**3,3**	**3,7**	8	8	8	8	**X**		
23/10/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	**20,0**	**20,0**	**X**		**X**		**X**		**60**	**91**	**88**	8	8	8	8	**X**		
23/10/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COMUN	**16,0**	**14,2**	**X**		**X**		**X**		**120**	**88**	**86**	8	8	8	8	**X**		
23/10/2023	ALMUERZO	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	MELON	**40,0**	**11,9**	**X**		**X**			**X**	**N/A**	**N/A**	**N/A**	10	10	10	10	**X**		
23/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	CURUBA	**27,0**	**27,0**	**X**		**X**			**X**	**N/A**	**2,5**	**3,6**	10	10	10	10	**X**		
23/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	LECHE ENTERA	**83,0**	**83,0**	**X**		**X**			**X**	**N/A**	**2,5**	**3,6**	9	9	9	9	**X**		
24/10/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Carne de RES, magra	**1,0**	**0,9**	**x**			**X**	x		120	82	83,5	9	9	9	9	x		
24/10/2023	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA COMUN	**19,5**	**14,4**	x		x		x		90	83	66,8	10	10	10	10	x		
24/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA	Arroz con arveja	**20,0**	**20,0**	x		x		x		120	86	79,8	10	10	10	10	x		
24/10/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ensalada de luchuga y tomate	**7,0**	**7,0**	x		x			x	NA	3,9	10,3	10	10	10	10	x		
24/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	sopa de cuchuco	**16,0**	**14,2**	x			X	x		120	82,5	76,3	10	10	10	10	x		
24/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	sorbete de maracuya	**27,0**	**27,0**	X			X		x	N/A	2,3	4,9	10	10	10	10	x		
24/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche entera	**83,0**	**83,0**	X			X		x	N/A	2,3	4,9	10	10	10	10	x		
24/10/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	MANDARINA									N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	x		
24/10/2023	ALMUERZO			**38,0**	**38,0**	x		x			x	N/A							x		
25/10/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZO	casuela de garbanzo	**3,0**	**3,0**	x		x		x		120	88,3	77,8	8	8	8	8	x		
25/10/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	sobrebarriga	**35,5**	**30,3**	x			X	x		120	75,9	78,8	8	8	8	8	x		
25/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco con cilantro	**7,0**	**7,0**	x		x		X		60	85	80	8	8	8	8	x		
25/10/2023	ALMUERZO	VERDURA SALTEADA EN JULIANAS	verdura en julianas	**16,1**	**9,2**	x		x		X		60	1,6	2,6	8	8	8	8	x		
25/10/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	papa unica dorada	**16,0**	**4,0**	x		x		x		90	69,8	65,5	8	8	8	8	x		
25/10/2023	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	mango	**27,0**	**27,0**	x			X		x	N/A	2	3,5	8	8	8	8	x		
25/10/2023	ALMUERZO					x															
25/10/2023	ALMUERZO	BANANO PICADO CON QUESO	BANANO MADURO	**25,0**	**25,0**	X		X				NA	NA	NA	NA	8	8	8	X		
	ALMUERZO		QUESO	7,5	7,5	x		x			x	N/A	2	4,1	8	8	8	8	x		
26/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITA	PASTA CONCHA	**7,0**	**7,0**	x			X	x		120	84	86	8	8	8	8	x		
26/10/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pechuga con piel	**44,0**	**32,2**	x			X	x		120	84	82	8	8	8	8	x		
26/10/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	**20,0**	**20,0**	x		x		x		90	88	79	8	8	8	8	x		
26/10/2023	ALMUERZO	PAPA A LA FRANCESA	PAPA	**20,0**	**14,2**	X		x		x		60	87	86,3	8	8	8	8	x		
26/10/2023	ALMUERZO	aguacate	Aguacate	**26,0**	**20,0**	x		x			x	N/A	N/A	N/A	8	8	8	8	x		
26/10/2023	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	**27,0**	**27,0**	x			X		x	N/A	2,5	4	8	8	8	8	x		
26/10/2023		MANZANA TAJADA CON QUESO DOBRE CREMA	PAPAYA	**17,0**	**11,9**	x		x					2,5	4,2	8	8	8	8	x		
26/10/2023	ALMUERZO		Queso doble crema	**7,0**	**7,0**		X		X		x	N/A			8	8	8	8	x		
27/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE SOPA	**1,0**	**1,0**	x		x		x		120	82	86	8	8	8	8	8	X		
27/10/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	LOMO CERDO	**35,5**	**33,2**	x			X	x		90	80	77	8	8	8	8	8	X		
27/10/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	ACELGA	**30,6**	**26,0**	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	8	X		
27/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO	**19,7**	**19,7**	x		x		x		90	85	89	8	8	8	8	8	X		
27/10/2023	ALMUERZO	PLATANO COCIDO CON CANELA	PLATANO	**31,0**	**22,0**	x		x		x		90	84	80	8	8	8	8	8	X		
27/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	FEIJOA	**27,0**	**27,0**	x			X		x	N/A	2,5	3,6	8	8	8	8	8	X		
27/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	LECHE ENTERA	**83,0**	**83,0**	x			X		x	N/A			8	8	8	8	8	X		
27/10/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO MADURO	**28,0**	**20,0**	x		x			x	N/A	2	3,3	8	8	8	8	8	X		

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

PROCESO PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR- COCINA PAPULAR
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
fecha **23 AL 28 DE OCTUBRE**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA**
CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 4

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR		SABOR	ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL 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	
27/10/2023	ALMUERZO	[illegible]	QUESO DOBLE CREMA	**7,0**	**7,0**		X		X		X	N/A			8	8	8	8	8		X		
28/10/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA	SOBREBARRIGA EN SALSA	**35,5**	**32,3**	X			X	X		120	80	76	8	8		8	8		X		
28/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	**19,7**	**19,7**	X		X		X		90	80	86	8	8		8	8		X		
28/10/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE	**14,9**	**12,7**	X		X			X	NA	2,5	3,4	8	8		8	8		X		
28/10/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	SANCOCHO	**1,0**	**0,9**	X		X		X		120	90	87	8	8		8	8		X		
28/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	MORA	**27,0**	**27,0**		X		X		X	N/A	3,2	3,6	8	8		8	8		X		
28/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE ENTERA	**83,0**	**83,0**		X		X		X	N/A	3,2	3,6	8	8		8	8		X		
28/10/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS	**21,0**	**20,0**	X		X					-2	3	8	8		8	8		X		
28/10/2023			HELADO	**12,0**	**12,0**		X		X		X	N/A			8	8		8	8		X		

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO** NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**
fecha **02 AL 07 DE OCTUBRE 2023** RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 5

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Carne para sopa	7,0	7,0	x		x		X		120	79,9	80	9	9	9	9	X		
30/10/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES DESMECHADA	Sobrebarriga	35,5	34,5	x		x		X		90	81	83	9	9	9	9	X		
30/10/2023	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	10,8	9,8	x		x				NA	3,5	4,2	9	9	9	9	X		
30/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	20,0	20,0	x		x		X		60	79,9	82	9	9	9	9	X		
30/10/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa unica	23,0	23,0	x		x		X		90	83	81	9	9	9	9	X		
30/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol PULPA	27,0	27,0	x		x			X	NA	3,6	3,5	9	9	9	9	X		
30/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Leche entera	83,0	83,0	x		x													
30/10/2023	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	PAPAYA CVON CREMA	28,0	20,0	x		x			X	NA	3,3	3,2	9	9	9	9	X		
31/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne para sopa	1,0	1,0	X		X		X		120	79,5	80	10	10	10	10	X		
31/10/2023	ALMUERZO	SOUFLÉ DE ATÚN	Atún en agua lata	294,0	294,0	X		X		X		45	81	82	10	10	10	10	X		
31/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco	19,5	19,5	X		X		X		60	83	79	10	10	10	10	X		
31/10/2023	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza	20,0	19,4	X		X		X		45	77	78	10	10	10	10	X		
31/10/2023	ALMUERZO	PURE DE PAPA	PAPA	18,0	14,2	X		X		X		90	80	85	10	10	10	10	X		
31/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora PULPA	27,0	27,0	X		X			X	NA	2,5	3,8	10	10	10	10	X		
31/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X			X	NA	2,5	3,8	10	10	10	10	X		
31/10/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO HELADO	HELADO	7,0	7,0	X		X			X	NA	1	2,8	10	10	10	10	X		
			BANANO	28,0	20,0	X		X													

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 1

Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019

Página: 1 de 1

AL / LOCALIDAD:SAN CRISTOBAL

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE DE LAUNIDD OPERATIVA: JUAN REY

fecha **1 AI 02 DE SEPTIEMBRE**

RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA**

CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

SEMANA 1

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIO
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE SOPA	**1,0**	**1,0**	x		x		x		120	82	86	8	8	8	8	X		
1/09/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	LOMO CERDO	**35,5**	**33,2**	x			X	x		90	80	77	8	8	8	8	X		
1/09/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	ACELGA	**30,6**	**26,0**	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	X		
1/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO	**19,7**	**19,7**	x		x		x		90	85	89	8	8	8	8	X		
1/09/2023	ALMUERZO	PLATANO COCIDO CON CANELA	PLATANO	**31,0**	**22,0**	x		x		x		90	84	80	8	8	8	8	X		
1/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	FEIJOA	**27,0**	**27,0**	x			X		x	N/A	3,3	3,5	8	8	8	8	X		
1/09/2023		SORBETE DE FEIJOA	LECHE ENTERA	**83,0**	**83,0**	x			X		x	N/A			8	8	8	8	X		
1/09/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO MADURO	**28,0**	**20,0**	x		x					3,4	3,9	8	8	8	8	X		
1/09/2023			QUESO DOBLE CREMA	**7,0**	**7,0**		X		X		x	N/A			8	8	8	8	X		
2/09/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA	SOBREBARRIGA EN SALSA	**35,5**	**32,3**	X			X	X		120	86,3	84	8	8	8	8	X		
2/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	**19,7**	**19,7**	X		X		X		90	90	86	8	8	8	8	X		
2/09/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	**14,9**	**12,7**	X		X			X	60	3,3	3,4	8	8	8	8	X		
2/09/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	SANCOCHO	**1,0**	**0,9**	X		X		X		120	90	87	8	8	8	8	X		
2/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	MORA	**27,0**	**27,0**		X		X		X	N/A	3,2	3,6	8	8	8	8	X		
2/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE ENTERA	**83,0**	**83,0**		X		X		X	N/A	3,2	3,6	8	8	8	8	X		
2/09/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS	**21,0**	**20,0**	X		X					-1	2,5	8	8	8	8	X		
2/09/2023			HELADO	**7,0**	**7,0**		X		X		X	N/A			8	8	8	8	X		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**	**Código: FOR-PSS-243** **Versión: 1** **Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019** **Página: 1 de 1**

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**

SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO** NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**

fecha **04 AL 09 DE SEPTIEMBRE 2023**

RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 2

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Carne para sopa	**7,0**	**7,0**	x		x		**X**		**120**	**79,9**	**80**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
4/09/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES DESMECHADA	Sobrebarriga	**34,5**	**34,5**	x		x		**X**		**90**	**81**	**83**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
4/09/2023	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	**10,8**	**9,8**	x		x		**X**		**60**	**4**	**3,9**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
4/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	**20,0**	**20,0**	x		x		**X**		**60**	**79,9**	**82**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
4/09/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla	**23,0**	**23,0**	x		x		**X**		**90**	**83**	**81**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
4/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol PULPA	**27,0**	**27,0**	x		x			**X**	**NA**	**3,6**	**3,5**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
4/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Leche entera	**83,0**	**83,0**	x		x													
4/09/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON CREMA	Fresas	**28,0**	**20,0**	x		x			**X**	**NA**	**3,3**	**3,2**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
5/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne para sopa	1,0	1,0	X		X		X		120	79,5	80	8	8	8	8	**X**		
5/09/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE HUEVO CON ATUN	Atún en agua lata	75,0	75,0	X		X		X		45	81	82	8	8	8	8	**X**		
5/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco	19,5	19,5	X		X		X		60	83	79	8	8	8	8	**X**		
5/09/2023	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza	20,0	19,4	X		X		X		45	77	78	8	8	8	8	**X**		
5/09/2023	ALMUERZO	YUCA GUISADA CON CILANTRO	Yuca	18,0	14,2	X		X		X		90	80	85	8	8	8	8	X		
5/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora PULPA	27,0	27,0	X		X			X	NA	2,6	2,5	8	8	8	8	X		
5/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X			X	NA	2,6	2,5	8	8	8	8	X		
5/09/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO HELADO	HELADO	7,0	7,0	X		X			X	NA	3,9	3,5	8	8	8	8	X		
			BANANO	28,0	20,0	X		X													
6/09/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pechuga con piel	43,0	33,0	X		X		X		60	78	79	8	8	8	8	X		

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**

SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO** NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**

fecha **04 AL 09 DE SEPTIEMBRE 2023**

RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 2

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco	19,5	19,5	X		X		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
6/09/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA,	14,5	11,3	X		X			X	NA	3,6	3,5	8	8	8	8	X		
6/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne para sopa	1,0	1,0	X		X		X		120	79	80	8	8	8	8	X		
6/09/2023	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano maduro	31,0	23,0	X		X		X		45	89	80	8	8	8	8	X		
6/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Maracuyá PULPA	27,0	27,0	X		X			X	NA	4	3,5	8	8	8	8	X		
6/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X													
6/09/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGRTH	PAPAYA	28,0	20,0	X		X			X	NA	3,6	3,9	8	8	8	8	X		
			yagurth	3,0	3,0	X		X													

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**	**Código: FOR-PSS-243** **Versión: 1** **Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019** **Página: 1 de 1**

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**

SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO** NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**

fecha **04 AL 09 DE SEPTIEMBRE 2023**

RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 2

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne para sopa	1,0	1,0	X		X		X		120	88	80	8	8	8	8	X		
7/09/2023	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA (CORTADOS EN CUADROS)	Pajarilla	17,0	16,4	X		X		X		90	80	82	8	8	8	8	X		
7/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco	19,5	19,5	X		X		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
7/09/2023	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Zanahoria	13,5	10,2	X		X		X		60	79	76	8	8	8	8	X		
7/09/2023	ALMUERZO	PAPA CHORREADA	Papa pastusa	18,0	16,1	X		X		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
7/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche entera	83,0	83,0	X		X			X	NA	3,5	3,8	8	8	8	8	X		
7/09/2023		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	27,0	27,0	X		X													
7/09/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana	15,0	13,6	X		X			X	NA	-10	-8	8	8	8	8	X		
7/09/2023			HELADO	6,65	6,65	X		X													
8/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne para sopa	1,0	1,00	x		x		X		120	80	81	8	8	8	8	X		
8/09/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pechuga con piel	44,5	33,5	x		x		X		60	82	84	8	8	8	8	X		
8/09/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca	8,5	4,6	x		x		x		45	79	78	8	8	8	8	X		
8/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLI	Arroz blanco	19,5	19,5	x		x		X		60	79	70		8	8	8	X		
8/09/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa sabanera	22,3	22,3	x		x		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
8/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche entera	83,0	83,0	x		x			X	NA	3,5	3,3	8	8	8	8	X		
8/09/2023		SORBETE DE MANGO	Mango PULPA	27,0	27,0	x		x													
8/09/2023	ALMUERZO	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	Melón	39,2	19,6	x		x			X	NA	3,2	3,3	8	8	8	8	X		
9/09/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Fríjol cargamanto	12,0	12,0	x		x		X		160	80	81	8	8	8	8	X		
9/09/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Carne de res, magra	40,0	36,4	x		x		X		60	83	81	8	8	8	8	X		
9/09/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	19,5	19,5	x		x		X		60	79	78	8	8	8	8	X		
9/09/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUCATE	Aguacate	25,5	16,8	x		x			X	NA			8	8	8	8	X		
9/09/2023	ALMUERZO	TAJADAS DE PLATANO	Plátano maduro	31,0	23,0	x		x		X		90	79	71	8	8	8	8	X		

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**

SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO** NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**

fecha **04 AL 09 DE SEPTIEMBRE 2023**

RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 2

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/09/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo PULPA	27,0	27,0	x		x			X	NA	3,6	3,5	8	8	8	8	X		
9/09/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya	28,0	20,0	x		x			X	NA	3,5	3,5	8	8	8	8	X		
9/09/2023			Queso doble crema	7,0	7,0	x		x													

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL** SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO** NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**

fecha **11 AL 16 DE SEPTIEMBRE 2023** RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 3

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (KILOS)	PESO NETO (KILOS)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/09/2023	almuerzo	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	64,5	53,5	x		x		X		60	78	76	8	8	8	8	X		
11/09/2023	almuerzo	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco	19,5	19,5	x		x		X		60	79	74,5	8	8	8	8	X		
11/09/2023	almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	16,8	10,0	x		x			X	60	3,6	3,5	8	8	8	8	X		
11/09/2023	almuerzo	TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	21,0	30,5	x		x		X		45	79	80	8	8	8	8	X		
11/09/2023	almuerzo	SOPA DE FIDEOS	FIDEOS	7,0	7,0	x		x		X		120	81	82	8	8	8	8	X		
11/09/2023	almuerzo	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	26,0	26,0	x		x			X	N/A	3,9	3,8	8	8	8	8	X		
11/09/2023	almuerzo	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	FRESAS	28,0	20,0	x		x			X	N/A	2,5	2,6	8	8	8	8	X		
11/09/2023			Queso doble crema	7,0	7,0	x		x													
12/09/2023	almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	35,5	32,0	x		x		X		160	81	79,5	8	8	8	8	X		
12/09/2023	almuerzo	ESPAGUETTIS	PASTA ESPAGUETTIS	20,0	20,0	x		x		X		45	79	75	8	8	8	8	X		
12/09/2023	almuerzo	TOMATE EN RODAJA	TOMATE EN RODAJA	40,0	32,0	x		x			X	45	2,9	2,5	8	8	8	8	X		
12/09/2023	almuerzo	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA COMUN	28,0	23,0	x		x		X		60	79	80	8	8	8	8	X		
12/09/2023	almuerzo	SOPA DE ARROZ	CARNE DE SOPA	1,0	1,0	x		x		X		120	82	84	8	8	8	8	X		
12/09/2023	almuerzo	SORBETE DE MORA	Mora	27,0	27,0	x		x			X	N/A	2,9	3,2	8	8	8	8	X		
12/09/2023	almuerzo	SORBETE DE MORA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	x		x							8	8	8	8	X		
12/09/2023	almuerzo	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	28,0	27,0	x		x			X	N/A	3,3	3,5	8	8	8	8	X		
			Yogurt	7,0	7,0	x		x													
13/09/2023	almuerzo	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo	36,0	32,3	x		x		X		70	79,8	75	8	8	8	8	X		
13/09/2023	almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz	19,0	19,0	x		x		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
	almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	Remolacha	20,5	18,5	x		x		X		100	3,6	3,9	8	8	8	8	X		
13/09/2023	almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	papa pastusa	24,0	21,0	x		x		X		90	79	80	8	8	8	8	X		
13/09/2023	almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne para sopa	1,0	1,0	x		x		X		120	82	83	8	8	8	8	X		
13/09/2023	almuerzo	SORBETE DE FRESA	FRESAS	27,0	27,0	x		x			X	N/A	3,6	3,7	8	8	8	8	X		

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL** SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO** NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**

fecha **11 AL 16 DE SEPTIEMBRE 2023** RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 3

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (KILOS)	PESO NETO (KILOS)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
13/09/2023	almuerzo	SORBETE DE FRESA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	x		x			X	N/A	3,6	3,7	8	8	8	8	X	
13/09/2023	almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano maduro	27,0	19,0	x		x			X	N/A	3,8	3,3	8	8	8	8	X	
13/09/2023	almuerzo	CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2,6	2,6	x		x			X		3,8	3,3	8	8	8	8	X	
14/09/2023	almuerzo	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pierna de pollo en sansa	64,6	33,0	x		x		X		60	79,5	78	8	8	8	8	X	
14/09/2023	almuerzo	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca	12,0	12,0	x		x		X		120	80	81	8	8	8	8	X	
14/09/2023	almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco	15,0	15,0	x		x		X		60	82	83	8	8	8	8	X	
14/09/2023	almuerzo	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	22,0	16,0	x		x			X	45	3,6	3,5	8	8	8	8	X	
14/09/2023	almuerzo	platanano MADURO EN MONEDAS	Plátano maduro	31,0	23,0	x		x		X		45	79	78	8	8	8	8	X	
14/09/2023	almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	Leche entera	83,0	83,0	x		x			X	25	2,5	2,2	8	8	8	8	X	
14/09/2023		SORBETE DE GUANABANA	Guanábana PULPA	27,0	27,0	x		x												
14/09/2023	almuerzo	GRANADILLA	Mandarina	37,0	37,0	x		x			X	NA	NA	NA	8	8	8	8	X	
15/09/2023	almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	20,0	20,0	x		x		X		70	81	82	8	8	8	8	X	
15/09/2023	almuerzo	GUACAMOLE	AGUACATE	21,0	16,0	x		x			X	NA	2,5	2,9	8	8	8	8	X	
15/09/2023	almuerzo	YUCA DORADA	YUCA	27,9	22,3	x		x		X		90	79	78	8	8	8	8	X	
15/09/2023	almuerzo	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE SOPA	1,0	1,0	x		x		X		120	80	83	X	X	X	X	X	
15/09/2023	almuerzo	JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	27,0	27,0	x		x			X	N/A	2,6	2,5	8	8	8	8	X	
15/09/2023	almuerzo	FRESAS CON HELADO	FRESA	20,0	19,0	x		x			X	N/A	-2	-4	8	8	8	8	X	
15/09/2023	almuerzo		HELADO	7,0	7,0	x		x												
16/09/2023	almuerzo	SANCOCHO	CARNE DE SOPA	1,0	1,0	x		x		X		120	89,5	82	8	8	8	8	X	
16/09/2023	almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	19,7	19,7	x		x		X		60	81	79	8	8	8	8	X	
16/09/2023	almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y ZANAHORIA	18,3	10,1	x		x			X	NA	3,9	4	8	8	8	8	X	
16/09/2023	almuerzo	CARNE DE RES EN TROZOS	CARNE DE RES EN TROZOS	36,0	32,3	x		x		X		60	79	76	8	8	8	8	X	
16/09/2023	almuerzo	TAJADA DE PLATANO	PLATANO MADURO	31,0	23,0	x		x		X		90	80	81	8	8	8	8	X	

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**	**Código: FOR-PSS-243** **Versión: 1** **Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019**

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

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**	**Código: FOR-PSS-243** **Versión: 1** **Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019** **Página: 1 de 1**

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL** SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO** NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**

fecha **11 AL 16 DE SEPTIEMBRE 2023** RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 3

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (KILOS)	PESO NETO (KILOS)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/09/2023	almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	27,0	27,0	x		x			X	N/A	3,6	4	8	8	8	8	X		
16/09/2023	almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	LECHE ENTERA	83,0	83,0	x		x													
16/09/2023	almuerzo	MANDARINA	MANDARINA	38,0	38,0	x		x		X		N/A	N/A	N/A	8	8	8	8	X		

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL** | SERVICIO SOCIAL: COMEDOR- COCINA PAPULAR | NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

fecha **18 AL 23 SEPTIEMBRE** | RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA** | CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 4

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/09/2023	almuerzo	CARNE DE CERDO GUISADA	Carne de cerdo	0,5	0,2	X		x		x		60	75,3	73,7	8	8	8	8	X		
18/09/2023	almuerzo	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	Carne para sopa	1,0	1,0	X		x		x		120	79,5	68,4	8	8	8	8	X		
18/09/2023	almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco	20,0	20,0	X		x		x		60	79,7	70,2	8	8	8	8	X		
18/09/2023	almuerzo	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	47,0	35,0	X		x			x	NA	4,2	3,5	8	8	8	8	X		
18/09/2023		PLATANO MADURO	Maduro	31,0	23,0	X		x		x		45	78	79,7	8	8	8	8	X		
18/09/2023	almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol	27,0	27,0	X		x			X	NA	0,4	1,1	9	9	9	9	X		
18/09/2023	almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Leche entera	83,0	83,0	X		x							9	9	9	9	X		
18/09/2023	almuerzo	PERA	Manzana	37,0	31,0	X		x			X	NA	NA	NA	8	8	8	8	X		
19/09/2023	almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pechuga con piel	65,0	32,2	X		**x**		**X**		60	80	81	10	10	10	10	**X**		
19/09/2023	almuerzo	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	20,0	20,0	X		x		X		60	82	79	8	8	8	8	X		
19/09/2023	almuerzo	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	10,2	9,7	X		x			X	NA	80	80	8	8	8	8	X		
19/09/2023	almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa pastusa	27,8	22,3	X		x		X		80	71	73	8	8	8	8	X		
19/09/2023	almuerzo	MONDONGO	Menudo de res	4,0	4,0	X		x		X		190	79	78	8	8	8	8	X		
19/09/2023	almuerzo	SORBETE DE MORA	Mora	27,0	27,0	X		x			X	NA	3,6	3,3	8	8	8	8	X		
19/09/2023		SORBETE DE MORA	Leche entera	83,0	83,0	X		x													
19/09/2023	almuerzo	MANZANA CON HELADO	MANZANA	27,0	23,0	X		x			X	NA	-2	-1	8	8	8	8	X		
			HELADO			X		x													
20/09/2023	almuerzo	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	12,0	12,0	X		X		X		60	80	81	8	8	8	8	**X**		
20/09/2023	almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA	sobrebarrriga	35,5	33,3	X		X		X		60	82	79	8	8	8	8	X		
20/09/2023	almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	20,0	20,0	X		**x**		**X**		60	80	81	8	8	8	8	X		
20/09/2023	almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	16,7	10,0	X		x			X	NA	3	2	8	8	8	8	X		
20/09/2023	almuerzo	PÁPA EN CASCOS DORADA	PAPA	22,3	21,3	X		x			X	60	80	80	8	8	8	8	X		
20/09/2023	almuerzo	JUGO DE LULO	Lulo	27,0	27,0	X		x			X	NA	2,5	3	8	8	8	8	X		
20/09/2023	almuerzo	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Melón	39,2	20,0	X		x			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
20/09/2023			Queso doble crema	7,0	7,0	X		x			X	NA	3,6	3,3	9	9	9	9	X		
21/09/2023	almuerzo	AJIACO	Pechuga con piel	2,0	1,0	X		x			X	120	72	80	9	9	9	9	X		

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 1	
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL** | SERVICIO SOCIAL: COMEDOR- COCINA PAPULAR | NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

fecha **18 AL 23 SEPTIEMBRE** | RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA** | CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 4

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21/09/2023	almuerzo	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pechuga con piel	63,0	32,3	X		x			X	60	80	82	8	8	8	8	x		
21/09/2023	almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	20,0	20,0	X		X			X	60	80	81	10	10	10	10	X		
21/09/2023	almuerzo	TAJADA DE AGUACATE	aguacate	25,7	19,8	X		x			x	NA	3,6	3,9	9	9	9	9	X		
21/09/2023	almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	guayaba	27,0	27,0	X		x			X	NA	3,9	4	10	10	10	10	X		
21/09/2023		SORBETE DE GUAYABA	leche entera	83,0	83,0	X		x							10	10	10	10	X		
21/09/2023	almuerzo	GRANADILLA	Mandarina	90,0	90,0	X		x			X	NA	NA	na	8	8	8	8	X		
22/09/2023	almuerzo	SOPA DE PATACÓN	Carne para sopa	**0,5**	**0,5**	**X**		**x**		**X**		**60**	**80**	**81**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
22/09/2023	almuerzo	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	**35,5**	**32,2**	X		x		X		60	82	79	8	8	8	8	X		
22/09/2023	almuerzo	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco	**20,0**	**20,0**	X		x		X		60	80	80	8	8	8	8	X		
22/09/2023	almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	**7,0**	**7,0**	X		x			X	80	71	73	8	8	8	8	X		
22/09/2023	almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	CRIOLLA	**22,0**	**22,0**	X		x		X		190	79	78	8	8	8	8	X		
22/09/2023	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora	**10,0**	**10,0**	X		x			X	NA	3,6	3,3	8	8	8	8	X		
22/09/2023	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	FRESA	**10,0**	**10,0**	X		x							8	8	8	8	X		
22/09/2023	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	UVA	**7,0**	**7,0**	X		x			X	NA	3,6	3,3	8	8	8	8	X		
22/09/2023	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Leche entera	**83,0**	**83,0**	X		x							8	8	8	8	X		
22/09/2023	almuerzo	BANANO CON YOGURTH	BANANO	**27,0**	**19,0**	X		X				NA	2	2	8	8	8	8	8		
	almuerzo		YOGURTH	**7,0**	**7,0**	X		X							8	8	8	8	8		
23/09/2023	almuerzo	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	Carne de res, molida	**35,4**	**31,0**	**X**		**x**		**X**		**60**	**80**	**81**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
23/09/2023	almuerzo	ESPAGUETIS	espaguetis	**20,0**	**20,0**	X		x		X		60	82	79	8	8	8	8	X		
23/09/2023	almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	**16,7**	**8,1**	X		x			X	NA	80	80	8	8	8	8	X		
23/09/2023	almuerzo	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano maduro	**31,0**	**22,0**	X		x		X		80	71	73	8	8	8	8	X		
23/09/2023	almuerzo	SOPA DE ARROZ	Carne para sopa	**1,0**	**1,0**	X		x		X		190	79	78	8	8	8	8	X		
23/09/2023	almuerzo	JUGO DE MARACUYA	Maracuyá	**27,0**	**27,0**	X		x			X	NA	3,6	3,3	8	8	8	8	X		
23/09/2023	almuerzo	PAPAYA CON QUESO	Papaya	**28,0**	**20,0**	X		x			x	NA	2	2	8	8	8	8	X		

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL** SERVICIO SOCIAL: COMEDOR- COCINA PAPULAR NOMBRE UNIDAD OPERATIVA JUAN REY

fecha **18 AL 23 SEPTIEMBRE** RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 4

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO									OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO		
23/09/2023	almuerzo	DOBLE CREMA	Queso doble crema	**7,0**	**7,0**	X		x			X	NA	2	2	8	8	8	8	X			

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR- COCINA PAPULAR

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

fecha **25 AL 30 DE SEPTIEMBRE**

RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA**

CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 5

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIO
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	**1,0**	**1,0**	**X**		**x**		**x**		**60**	**85**	**83**	9	9	9	9	**X**		
25/09/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERVAS	PERNIL DE POLLO DE POLLO	**56,3**	**32,1**	**X**		**x**		**x**		**120**	**90**	**86**	10	10	10	10	**X**		
25/09/2023	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	**50,4**	**36,8**	**X**		**X**			**X**	**N/A**	**3,3**	**3,7**	8	8	8	8	**X**		
25/09/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	**20,0**	**20,0**	**X**		**X**		**X**		**60**	**91**	**88**	8	8	8	8	**X**		
25/09/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COMUN	**16,0**	**14,2**	**X**		**X**		**X**		**120**	**88**	**86**	8	8	8	8	**X**		
25/09/2023	ALMUERZO	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	MELON	**40,0**	**11,9**	**X**		**X**			**X**	**N/A**	**3,6**	**3,5**	10	10	10	10	**X**		
25/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	CURUBA	**27,0**	**27,0**	**X**		**X**			**X**	**N/A**	**3,6**	**3,5**	10	10	10	10	**X**		
25/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	LECHE ENTERA	**83,0**	**83,0**	**X**		**X**			**X**	**N/A**	**3,1**	**3**	9	9	9	9	**X**		
26/09/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Carne de RES, magRA	**1,0**	**0,9**	**x**			**X**	x		120	82	83,5	9	9	9	9	x		
26/09/2023	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA COMUN	**19,5**	**14,4**	x		x		x		90	83	66,8	8	8	8	8	x		
26/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA	Arroz con arveja	**20,0**	**20,0**	x		x		x		120	86	79,8	8	8	8	8	x		
26/09/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ensalada de luchuga y tomate	**7,0**	**7,0**	x		x			x	NA	3,9	10,3	9	9	9	9	x		
26/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	sopa de cuchuco	**16,0**	**14,2**	x			X	x		120	82,5	76,3	8	8	8	8	x		
26/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	sorbete de guanabana	**27,0**	**27,0**	X			X		x	N/A	2,3	4,9	10	10	10	10	x		
26/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche entera	**83,0**	**83,0**	X			X		x	N/A	2,3	4,9	10	10	10	10	x		
26/09/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	MANDARINA									N/A	N/A	N/A	8	8	8	8	x		
26/09/2023	ALMUERZO			**38,0**	**38,0**	x		x			x	N/A							x		
27/09/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZO	casuela de garbanzo	**3,0**	**3,0**	x		x		x		120	88,3	77,8	8	8	8	8	x		
27/09/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	sobrebarriga	**35,5**	**30,3**	x			X	x		90	75,9	78,8	8	8	8	8	x		
27/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco con cilantro	**7,0**	**7,0**	x		x		X		60	82,3	84,2	8	8	8	8	x		
27/09/2023	ALMUERZO	VERDURA SALTEADA EN JULIANAS	verdura en julianas	**16,1**	**9,2**	x		x		X		60	1,6	2,6	8	8	8	8	x		
27/09/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	papa criolla dorada	**16,0**	**4,0**	x		x		x		90	69,8	65,5	8	8	8	8	x		
27/09/2023	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	mango	**27,0**	**27,0**	x			X		x	N/A	1,54	0,4	8	8	8	8	x		
27/09/2023	ALMUERZO					x															
27/09/2023	ALMUERZO	BANANO PICADO CON QUESO	BANANO MADURO	**25,0**	**25,0**	X		X				NA	NA	NA	NA	8	8	8	X		
	ALMUERZO		QUESO	7,5	7,5	x		x			x	N/A	2	4,1	8	8	8	8	x		
28/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITA	PASTA CONCHA	**7,0**	**7,0**	x			X	x		120	84	86	8	8	8	8	x		
28/09/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pechuga con piel	**44,0**	**32,2**	x			X	x		120	84	82	8	8	8	8	x		
28/09/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	**20,0**	**20,0**	x		x		x		90	88	79	8	8	8	8	x		
28/09/2023	ALMUERZO	PAPA A LA FRANCESA	PAPA	**20,0**	**14,2**	X		x		x		60	87	86,3	8	8	8	8	x		
28/09/2023	ALMUERZO	aguacate	Aguacate	**26,0**	**20,0**	x		x			x	N/A	N/A	N/A	8	8	8	8	x		
28/09/2023	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	**27,0**	**27,0**	x			X		x	N/A	1	2,3	8	8	8	8	x		
28/09/2023		MANZANA TAJADA CON QUESO DOBRE CREMA	MANZANA	**17,0**	**11,9**	x		x					4,3	3,6	8	8	8	8	x		
28/09/2023	ALMUERZO		Queso doble crema	**7,0**	**7,0**		X		X		x	N/A			8	8	8	8	x		
29/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE SOPA	**1,0**	**1,0**	x		x		x		120	82	86	8	8	8	8	X		
29/09/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	LOMO CERDO	**35,5**	**33,2**	x			X	x		90	80	77	8	8	8	8	X		
29/09/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	ACELGA	**30,6**	**26,0**	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	X		

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR- COCINA PAPULAR

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

fecha **25 AL 30 DE SEPTIEMBRE**

RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA**

CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 5

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO									OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
29/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO	**19,7**	**19,7**	x		x		x		90	85	89	8	8	8	8		8		X		
29/09/2023	ALMUERZO	PLATANO COCIDO CON CANELA	PLATANO	**31,0**	**22,0**	x		x		x		90	84	80	8	8	8	8		8		X		
29/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	**27,0**	**27,0**	x			X		x	N/A	3,3	3,5	8	8	8	8		8		X		
29/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	LECHE ENTERA	**83,0**	**83,0**	x			X		x	N/A			8	8	8	8		8		X		
29/09/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO MADURO	**28,0**	**20,0**	x		x			x	N/A	3,4	3,9	8	8	8	8		8		X		
29/09/2023	ALMUERZO		QUESO DOBLE CREMA	**7,0**	**7,0**		X		X		X	N/A			8	8	8	8		8		X		
30/09/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA	SOBREBARRIGA EN SALSA	**35,5**	**32,3**	X			X	X		120	86,3	84	8	8		8		8		X		
30/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	**19,7**	**19,7**	X		X		X		90	90	86	8	8		8		8		X		
30/09/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE	**14,9**	**12,7**	X		X			X	60	3,3	3,4	8	8		8		8		X		
30/09/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	SANCOCHO	**1,0**	**0,9**	X		X		X		120	90	87	8	8		8		8		X		
30/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	MORA	**27,0**	**27,0**		X		X		X	N/A	3,2	3,6	8	8		8		8		X		
30/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE ENTERA	**83,0**	**83,0**		X		X		X	N/A	3,2	3,6	8	8		8		8		X		
30/09/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS	**21,0**	**20,0**	X		X					1	2,2	8	8		8		8		X		
30/09/2023			HELADO	**12,0**	**12,0**		X		X		X	N/A			8	8		8		8		X		

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

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:SAN CRISTOBAL — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO — NOMBRE DE LAUNIDD OPERATIVA: JUAN REY

fecha **1 Al 05 DE AGOSTO** — RESPONSABLE: **GERMAN AREVALO** — CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS — **SEMANA 1**

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIO
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		COCCIÓN		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
												TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO							
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/08/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Carne de RES, magRA	**1,0**	**0,9**	x			X	x		120	65	67,5	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA COMUN	**19,5**	**14,4**	x		x		x		90	69,3	71,3	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA	Arroz con arveja	**20,0**	**20,0**	x		x		x		120	93,1	85,9	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ensalada de luchuga y tomate	**7,0**	**7,0**	x		x			x	NA	2,1	1	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	sopa de cuchuco	**16,0**	**14,2**	x			X	x		120	82	83,1	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	sorbete de guanabana	**27,0**	**27,0**	X			X		x	N/A	2	1,5	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	GRANADILLA	GRANADILA									N/A	N/A	N/A	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO			**87,7**	**27,0**	x		x			x	N/A							x		
2/08/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZO	casuela de garbanzo	**3,0**	**3,0**	x		x		x		120	88,3	77,8	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	sobrebarriga	**35,5**	**30,3**	x			X	x		90	75,9	78,8	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco con cilantro	**7,0**	**7,0**	x		x		X		60	82,3	84,2	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	VERDURA SALTEADA EN JULIANAS	verdura en julianas	**16,1**	**9,2**	x		x		X		60	1,6	2,6	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	papa criolla dorada	**16,0**	**4,0**	x		x		x		90	69,8	65,5	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	mango	**27,0**	**27,0**	x			X		x	N/A	1,54	0,4	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO					x															
	ALMUERZO	BANANO PICADO CON QUESO	BANANO MADURO	**25,0**	**25,0**	X		X				NA	NA	NA	NA	8	8	8	X		
	ALMUERZO		QUESO	7,5	7,5	x		x			x	N/A	2	4,1	8	8	8	8	x		
3/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITA	PASTA CONCHA	**7,0**	**7,0**	x			X	x		120	84	86	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pechuga con piel	**44,0**	**32,2**	x			X	x		120	84	82	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	**20,0**	**20,0**	x		x		x		90	88	79	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	PAPA A LA FRANCESA	PAPA	**20,0**	**14,2**	X		x		x		60	87	86,3	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	aguacate	Aguacate	**26,0**	**20,0**	x		x			x	N/A	N/A	N/A	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	**27,0**	**27,0**	x			X		x	N/A	1	2,3	8	8	8	8	x		
		MANZANA TAJADA CON QUESO DOBRE CREMA	MANZANA	**17,0**	**11,9**	x		x					4,3	3,6	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO		Queso doble crema	**7,0**	**7,0**		X		X		x	N/A			8	8	8	8	x		
4/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE SOPA	**1,0**	**1,0**	x		x		x		120	82	86	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	LOMO CERDO	**35,5**	**33,2**	x			X	x		90	80	77	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	ACELGA	**30,6**	**26,0**	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO	**19,7**	**19,7**	x		x		x		90	85	89	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	PLATANO COCIDO CON CANELA	PLATANO	**31,0**	**22,0**	x		x		x		90	84	80	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	FEIJOA	**27,0**	**27,0**	x			X		x	N/A	3,3	3,5	8	8	8	8	X		
			LECHE ENTERA	**83,0**	**83,0**	x			X		x	N/A			8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO MADURO	**28,0**	**20,0**	x		x					3,4	3,9	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	**7,0**	**7,0**		X		X		x	N/A			8	8	8	8	X		
5/08/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA	SOBREBARRIGA EN SALSA	**35,5**	**32,3**	X			X	X		120	86,3	84	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	**19,7**	**19,7**	X		X		X		90	90	86	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE	**14,9**	**12,7**	X		X			X	60	3,3	3,4	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	SANCOCHO	SANCOCHO	**1,0**	**0,9**	X		X		X		120	90	87	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	MORA	**27,0**	**27,0**		X		X		X	N/A	3,2	3,6	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS	**21,0**	**20,0**	X		X					-13	2,9	8	8	8	8	X		
			HELADO	**12,0**	**12,0**		X		X		X	N/A			8	8	8	8	X		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 20190043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
fecha **08 AL 12 DE AGOSTO 2023**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO** NOMBRE UNIDAD OPERATIVA **COMEDOR JUAN REY**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

SEMANA 2

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne para sopa	1,0	1,0	X		X		X		120	79,5	80	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	TORTILLA DE HUEVO CON ATUN	Atún en agua lata	75,0	75,0	X		X		X		45	81	82	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco	19,5	19,5	X		X		X		60	83	79	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza	20,0	19,4	X		X		X		45	77	78	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	YUCA GUISADA CON CILANTRO	Yuca	18,0	14,2	X		X		X		90	80	85	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora PULPA	27,0	27,0	X		X			X	NA	2,6	2,5	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	BANANO CON QUESO HELADO	HELADO	7,0	7,0	X		X			X	NA	3,9	3,5	8	8	8	8	X		
			BANANO	28,0	20,0	X		X													
9/08/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pechuga con piel	43,0	33,0	X		X		X		60	78	79	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco	19,5	19,5	X		X		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA	14,5	11,3	X		X			X	NA	3,6	3,5	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne para sopa	1,0	1,0	X		X		X		120	79	80	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano maduro	31,0	23,0	X		X		X		45	89	80	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Maracuyá PULPA	27,0	27,0	X		X			X	NA	4	3,5	8	8	8	8	X		
			LECHE ENTERA	83,0	83,0	X		X													
	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGRTH	PAPAYA	28,0	20,0	X		X			X	NA	3,6	3,9	8	8	8	8	X		
			yagurth	3,0	3,0	X		X													
10/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne para sopa	1,0	1,0	X		X		X		120	88	80	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA (CORTADOS EN CUADROS)	Pajarilla	17,0	16,4	X		X		X		90	80	82	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco	19,5	19,5	X		X		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Zanahoria	13,5	10,2	X		X		X		60	79	76	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	PAPA CHORREADA	Papa pastusa	18,0	16,1	X		X		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE GUAYABA	Leche entera	83,0	83,0	X		X			X	NA	3,5	3,8	8	8	8	8	X		
			GUAYABA	27,0	27,0	X		X													
	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana	15,0	13,6	X		X			X	NA	-10	-8	8	8	8	8	X		
			HELADO	6,65	6,65	X		X													
11/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne para sopa	1,0	1,00	x		x		x		120	80	81	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pechuga con piel	44,5	33,5	x		x		x		60	82	84	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca	8,5	4,6	x		x			x	45	79	78	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLI	Arroz blanco	19,5	19,5	x		x		x		60	79	70		8	8	8	x		
	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa sabanera	22,3	22,3	x		x		x		60	80	81	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche entera	83,0	83,0	x		x			x	NA	3,5	3,3	8	8	8	8	x		
			Mango PULPA	27,0	27,0	x		x													
	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melón	39,2	19,6	x		x			x	NA	3,2	3,3	8	8	8	8	x		
12/08/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Fríjol cargamanto	12,0	12,0	x		x		x		160	80	81	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Carne de res, magra	40,0	36,4	x		x		x		60	83	81	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	19,5	19,5	x		x		x		60	79	78	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	TAJADA DE AGUCATE	Aguacate	25,5	16,8	x		x			x	NA			8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	TAJADAS DE PLATANO	Plátano maduro	31,0	23,0	x		x		x		90	79	71	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo PULPA	27,0	27,0	x		x			x	NA	3,6	3,5	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya	28,0	20,0	x		x													
			Queso doble crema	7,0	7,0	x		x			x	NA	3,5	3,5	8	8	8	8	x		

PROCESO PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL**
fecha **14 AL 19 DE AGOSTO 2023**
OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO**
RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA**
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: **COMEDOR JUAN REY**
CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

SEMANA 3

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (KILOS)	PESO NETO (KILOS)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14/8/2023	almuerzo	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	64,5	53,5	x		x		x		60	78	76	8	8	8	8	x		
	almuerzo	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco	19,5	19,5	x		x		x		60	79	74,5	8	8	8	8	x		
	almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	16,8	10,0	x		x			x	60	3,6	3,5	8	8	8	8	x		
	almuerzo	TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	21,0	30,5	x		x		x		45	79	80	8	8	8	8	x		
	almuerzo	SOPA DE FIDEOS	FIDEOS	7,0	7,0	x		x		x		120	81	82	8	8	8	8	x		
	almuerzo	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	28,0	20,0	x		x			x	N/A	2,5	2,6	8	8	8	8	x		
			Queso doble crema	7,0	7,0	x		x													
15/8/2023	almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	35,5	32,0	x		x		x		160	81	79,5	8	8	8	8	x		
	almuerzo	ESPAGUETTIS	PASTA ESPAGUETTIS	20,0	20,0	x		x		x		45	79	75	8	8	8	8	x		
	almuerzo	TOMATE EN RODAJA	TOMATE EN RODAJA	40,0	32,0	x		x			x	45	2,9	2,5	8	8	8	8	x		
	almuerzo	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA COMUN	28,0	23,0	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		
	almuerzo	SOPA DE ARROZ	CARNE DE SOPA	1,0	1,0	x		x		x		120	82	84	8	8	8	8	x		
	almuerzo	SORBETE DE MORA	Mora	27,0	27,0	x		x			x	N/A	2,9	3,2	8	8	8	8	x		
	almuerzo		LECHE ENTERA	83,0	83,0	x		x							8	8	8	8	x		
	almuerzo	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	28,0	27,0	x		x			x	N/A	3,3	3,5	8	8	8	8	x		
			Yogurt	7,0	7,0	x		x													
16/8/2023	almuerzo	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo	33,0	31,0	x		x		x		70	79,8	75	8	8	8	8	x		
	almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz VERDE	19,0	19,0	x		x		x		60	80	81	8	8	8	8	x		
	almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAZORCHA	Remolacha	20,5	18,5	x		x		x		100	3,6	3,9	8	8	8	8	x		
	almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	papa pastusa	24,0	21,0	x		x		x		90	79	80	8	8	8	8	x		
	almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne para sopa	1,0	1,0	x		x		x		120	82	83	8	8	8	8	x		
	almuerzo	SORBETE DE FRESA	FRESAS	27,0	27,0	x		x			x	N/A	3,6	3,7	8	8	8	8	x		
	almuerzo		LECHE ENTERA	80,0	80,0	x		x													
	almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano maduro	27,0	19,0	x		x			x	N/A	3,8	3,3	8	8	8	8	x		
	almuerzo	CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2,6	2,6	x		x			x		3,8	3,3	8	8	8	8	x		
17/8/2023	almuerzo	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pierna de pollo en sansa	64,6	33,0	x		x		x		60	79,5	78	8	8	8	8	x		
	almuerzo	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca	12,0	12,0	x		x		x		120	80	81	8	8	8	8	x		
	almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco	15,0	15,0	x		x		x		60	82	83	8	8	8	8	x		
	almuerzo	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	22,0	16,0	x		x			x	45	3,6	3,5	8	8	8	8	x		
	almuerzo	platanano MADURO EN MONEDAS	Plátano maduro	31,0	23,0	x		x		x		45	79	78	8	8	8	8	x		
	almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	Leche entera	83,0	83,0	x		x			x	25	2,5	2,2	8	8	8	8	x		
	almuerzo	HAMBURGUESA DE	CARNE DE RES MOLIDA	35,5	31,0	x		x		x		120	79,2	80	8	8	8	8	x		
18/8/2023	almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	20,0	20,0	x		x		x		60	81	82	8	8	8	8	x		
	almuerzo	GUACAMOLE	AGUACATE	21,0	16,0	x		x			x	NA	2,5	2,9	8	8	8	8	x		
	almuerzo	YUCA DORADA	YUCA	27,9	22,3	x		x		x		90	79	78	8	8	8	8	x		
	almuerzo	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE SOPA	1,0	1,0	x		x		x		120	80	83	x	x	x	x	x		
	almuerzo	JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	27,0	27,0	x		x			x	N/A	2,6	2,5	8	8	8	8	x		
	almuerzo	FRESAS CON HELADO	FRESAS	20,0	19,0	x		x			x	N/A	-2	-4	8	8	8	8	x		
	almuerzo		HELADO	7,0	7,0	x		x													
19/8/2023	almuerzo	SANCOCHO	CARNE DE SOPA	1,0	1,0	x		x		x		120	89,5	82	8	8	8	8	x		
	almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	19,0	19,0	x		x		x		60	81	79	8	8	8	8	x		
	almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y ZANAHORIA	18,3	10,1	x		x			x	NA	3,9	4	8	8	8	8	x		
	almuerzo	CARNE DE RES EN TROZOS	CARNE DE RES EN TROZOS	36,0	32,3	x		x		x		60	79	76	8	8	8	8	x		
	almuerzo	TAJADA DE PLATANO	PLATANO MADURO	31,0	23,0	x		x		x		90	80	81	8	8	8	8	x		
	almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	27,0	27,0	x		x			x	N/A	3,6	4	8	8	8	8	x		
	almuerzo		LECHE ENTERA	83,0	83,0	x		x													
	almuerzo	MANDARINA	MANDARINA	38,0	38,0	x		x		x		N/A	N/A	N/A	8	8	8	8	x		

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

DIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **SAN CRISTOBAL** SERVICIO SOCIAL: COMEDOR- COCINA PAPULAR NOMBRE UNIDAD OPERATIVA JUAN REY

fecha **22 AL 26 DE AGOSTO** RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

OPERADOR: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

SEMANA 4

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21/08/2023																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
																					FESTIVO
22/08/2023	almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pechuga con piel	**65,0**	**32,2**	**X**		**x**		**X**		**60**	**80**	**81**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
	almuerzo	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	**20,0**	**20,0**	X		x		X		60	82	79	8	8	8	8	X		
	almuerzo	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	**10,2**	**9,7**	X		x			X	NA	80	80	8	8	8	8	X		
	almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa pastusa	**27,8**	**22,3**	X		x		X		80	71	73	8	8	8	8	X		
	almuerzo	MONDONGO	Menudo de res	**4,0**	**4,0**	X		x		X		190	79	78	8	8	8	8	X		
	almuerzo	SORBETE DE MORA	Mora	**27,0**	**27,0**	X		x			X	NA	3,6	3,3	8	8	8	8	X		
			Leche entera	**83,0**	**83,0**	X		x													
	almuerzo	MANZANA CON HELADO	MANZANA	**27,0**	**23,0**	X		x			X	NA	-2	-1	8	8	8	8	X		
			HELADO			X		x													
23/08/2023	almuerzo	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	**12,0**	**12,0**	X		X		X		**60**	**80**	**81**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
	almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA	sobrebarrriga	**35,5**	**33,3**	X		X		X		60	82	79	8	8	8	8	X		
	almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	**20,0**	**20,0**	**X**		**x**		**X**		**60**	**80**	**81**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
	almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	**16,7**	**10,0**	X		x		X		NA	3	2	8	8	8	8	X		
	almuerzo	PÁPA EN CASCOS DORADA	PAPA	**22,3**	**21,3**	X		x			X	60	80	80	8	8	8	8	X		
	almuerzo	JUGO DE LULO	Lulo	**27,0**	**27,0**	X		x		X		NA	2,5	3	8	8	8	8	X		
	almuerzo	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Melón	**39,2**	**20,0**	X		x		X		NA	NA	NA	8	8	8	8	X		
			Queso doble crema	**7,0**	**7,0**	X		x			X	NA	3,6	3,3	8	8	8	8	X		
	almuerzo	AJIACO	Pechuga con piel	**2,0**	**1,0**	X		x			X	120	**60**	**80**	**81**	**8**	**9**	**10**	**X**		

24/08/2023	almuerzo	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pechuga con piel	64,6	32,3	X		x			X	60	80	82	8	8	8	8	8		
	almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	20,0	20,0	X		X			X	60	80	81	8	8	8	8	X		
	almuerzo	TAJADA DE AGUACATE	aguacate	25,7	19,8	X		x			x	NA	3,6	3,9	8	8	8	8	X		
	almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	guayaba	11,0	11,0	X		x			X	NA	3,9	4		8	8	8	X		
			leche entera	40,0	40,0	X		x							8	8	8	8	X		
	almuerzo	GRANADILLA	GRANADILLA	90,0	90,0	X		x			X	NA			8	8	8	8	X		
25/08/2023	almuerzo	SOPA DE PATACÓN	Carne para sopa	0,5	0,5	X		x		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
	almuerzo	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	35,5	32,2	X		x		X		60	82	79	8	8	8	8	X		
	almuerzo	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco	20,0	20,0	X		x			X	60	80	80	8	8	8	8	X		
	almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	7,0	7,0	X		x		X		80	71	73	8	8	8	8	X		
	almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	CRIOLLA	22,0	22,0	X		x		X		190	79	78	8	8	8	8	X		
	almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora	10,0	10,0	X		x			X	NA	3,6	3,3	8	8	8	8	X		
	almuerzo		FRESA	10,0	10,0	X		x													
	almuerzo		UVA	7,0	7,0	X		x			X	NA	-2	-1	8	8	8	8	X		
	almuerzo		Leche entera	83,0	83,0	X		x													
	almuerzo	BANANO CON YOGURTH	BANANO	27,0	19,0	X		X				NA	2	2	8	8	8	8	8		
	almuerzo		YOGURTH	7,0	7,0	X		X							8	8	8	8	8		
26/08/2023	almuerzo	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	Carne de res, molida	35,4	31,0	X		x		X		60	80	81	8	8	8	8	X		
	almuerzo	ESPAGUETIS	espaguetis	20,0	20,0	X		x		X		60	82	79	8	8	8	8	X		
	almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	16,7	8,1	X		x			X	NA	80	80	8	8	8	8	X		
	almuerzo	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano maduro	31,0	22,0	X		x		X		80	71	73	8	8	8	8	X		
	almuerzo	SOPA DE ARROZ	Carne para sopa	1,0	1,0	X		x		X		190	79	78	8	8	8	8	X		
	almuerzo	JUGO DE MARACUYA	Maracuyá	27,0	27,0	X		x			X	NA	3,6	3,3	8	8	8	8	X		
	almuerzo	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya	28,0	20,0	X		x													
	almuerzo		Queso doble crema	7,0	7,0	X		x			X	NA	-2	-1	8	8	8	8	X		
#####																					

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:SAN CRISTOBAL

fecha **28 Al 31 DE AGOSTO**

ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO

RESPONSABLE: **ROCIO MAHECHA**

SEMANA 5

NOMBRE DE LAUNIDD OPERATIVA: JUAN REY

CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

FECHA (DIA)	TIEMPO DE COMIDA	PRODUCTO TERMINADO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIO
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	**0,5**	**0,4**	**X**		**x**		**x**		**60**	**85**	**83**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERVAS	PERNIL DE POLLO DE POLLO	**19,5**	**14,4**	**X**		**x**		**x**		**120**	**90**	**86**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	**16,5**	**10,5**	**X**		**X**			**X**	**N/A**	**3,3**	**3,7**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	**7,0**	**7,0**	**X**		**X**		**X**		**60**	**91**	**88**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COMUN	**16,0**	**14,2**	**X**		**X**		**X**		**120**	**88**	**86**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
	ALMUERZO	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	MELON	**18,0**	**11,9**	**X**		**X**			**X**	**N/A**	**3,6**	**3,5**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	CURUBA	**11,0**	**11,0**	**X**		**X**			**X**	**N/A**	**3,1**	**3**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
			LECHE ENTERA	**83,0**	**40,0**	**X**		**X**													
29/08/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Carne de RES, magRA	**1,0**	**0,9**	**x**			**X**	x		120	65	67,5	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA COMUN	**19,5**	**14,4**	x		x		x		90	69,3	71,3	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA	Arroz con arveja	**20,0**	**20,0**	x		x		x		120	93,1	85,9	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ensalada de luchuga y tomate	**7,0**	**7,0**	x		x			x	90	2,1	1	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	sopa de cuchuco	**16,0**	**14,2**	x			X	x		120	82	83,1	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	sorbete de guanabana	**27,0**	**27,0**	X			X		x	N/A	2	1,5	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	GRANADILLA	PAPAYA									N/A	N/A	N/A	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO			**28,0**		x		x			x	N/A							x		
30/08/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZO	casuela de garbanzo	**3,0**	**3,0**	x		x		x		120	88,3	77,8	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	sobrebarriga	**35,5**	**30,3**	x			X	x		90	75,9	78,8	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco con cilantro	**7,0**	**7,0**	x		x			x	60	82,3	84,2	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	VERDURA SALTEADA EN JULIANAS	verdura en julianas	**16,1**	**9,2**	x		x			x	60	1,6	2,6	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	papa criolla dorada	**16,0**	**4,0**	x		x		x		90	69,8	65,5	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	Lulo	**27,0**	**27,0**	x			X		x	N/A	1,54	0,4	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO					x															
	ALMUERZO	BANANO PICADO CON QUESO	Queso doble crema	**7,5**	**7,5**	x		x		x		N/A	2	4,1							
	ALMUERZO		banano picado	**28,0**	**25,0**	x		x			x	N/A	N/A	N/A	8	8	8	8	x		
31/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITA	PASTA CONCHA	**7,0**	**7,0**	x			X	x		120	84	86	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pechuga con piel	**64,6**	**32,3**	x			X	x		120	84	82	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	**20,0**	**20,0**	x		x		x		90	88	79	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	PAPA A LA FRANCESA	PAPA	**27,70**	**22,3**	X		x		x		60	87	86,3	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	AGUACATE	Aguacate	**26,0**	**20,0**	x		x			x	N/A	N/A	N/A	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	**27,0**	**27,0**	x			X		x	N/A	1	2,3	8	8	8	8	x		
		MANZANA TAJADA CON QUESO DOBRE CREMA	MANZANA	**26,0**	**22,0**	x		x					4,3	3,6	8	8	8	8	x		
	ALMUERZO		Queso doble crema	**7,5**	**7,5**		X		X		x	N/A			8	8	8	8	x		

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR:__ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/07/2023	MTA 18 (SEMANA 3)	SOPA DE ARROZ	Papa	17,22	15,51	X		X		X		90	88	86	9	9	9	9	X		Ninguna
			habichuela	10,17	9.18	X		X		X		90	88	86	9	9	9	9	X		Ninguna
			zanahoria	10,79	9,18	X		X		X		90	88	86	9	9	9	9	X		Ninguna
1/07/2023	MTA 18 (SEMANA 3)	ALBONDIGAS EN SALSA A LA BOLOÑESA	Res	35	35	X		X		X		90	83,4	84	9	9	9	9	X		Ninguna
			Huevo de gallina	7	7		X	X		X		90	83,4	84	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	6,3	2,52	X		X		X		90	83,4	84	9	9	9	9	X		Ninguna
1/07/2023	MTA 18 (SEMANA 3)	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia	20	20		X	X		X		90	87	75	9	9	9	9	X		Ninguna
			Tomate crudo	5,57	4,42	X		X		X		90	87	75	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	3,5	1,38	X		X		X		90	87	75	9	9	9	9	X		Ninguna
1/07/2023	MTA 18 (SEMANA 3)	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	Tomate crudo	12,71	10,17	X		X		X		0	4,8	3,6	9	9	9	9	X		Ninguna
			Lechuga común	18,5	10,17	X		X			X	0	4,8	3,6	9	9	9	9	X		Ninguna
			Aguacate lorena	11,5	11,5		X	X			X	0	4,8	3,6	9	9	9	9	X		Ninguna
1/07/2023	MTA 18 (SEMANA 3)	PLÁTANO MADURO MELAO	Plátano hartón	30,5	21,5		X	X			X	90	77	70	9	9	9	9	X		Ninguna
			Panela	2,5	2,5		X	X		X		90	77	70	9	9	9	9	X		Ninguna
			Canela molida	0,37	0,37		X	X		X		90	77	70	9	9	9	9	X		Ninguna
1/07/2023	MTA 18 (SEMANA 3)	JUGO DE MARACUYÁ	Maracuyà	26	26		X	X		\	X	0	5,2	2,7	9	9	9	9	X		Ninguna
			Azúcar blanco	2,5	2,5		X	X			X	0	5,2	2,7	9	9	9	9	X		Ninguna
1/07/2023	MTA 18 (SEMANA 3)	PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya	27,5	27,5		X	X			X	0	1,6	1,8	9	9	9	9	X		Ninguna
			Queso fresco	7	7		X	X			X	0	3,6	2,5	9	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

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: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR:__ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/07/2023	M20 (S4)	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Cuchuco de trigo	6,67	6,67	x		x		x		90	89	83,6	9	9	9	9	x		Ninguna
			Habichuela	9,92	10,99	x		x		x		90	89	83,6	9	9	9	9	x		Ninguna
			arveja verde	6,8	6,8	x		x		x		90	89	83,6	9	9	9	9	x		Ninguna
4/07/2023	M20 (S4)	CARNE DE RES ASADA (PORCION SIN FRACCIONAR) SOBREBARRIGA	Res cadera	31,4	34,54	x		x		x		90	86	82	9	9	9	9	x		Ninguna
			Cebollla junca	1,29	3,27	x		x		x		90	86	82	9	9	9	9	x		Ninguna
			Aceite de soya	1,29	1,29		x	x		x		90	86	82	9	9	9	9	x		Ninguna
4/07/2023	M20 (S4)	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCO	Arroz blanco	19,17	19,17	x		x		x		90	91,1	85	9	9	9	9	x		Ninguna
			Cebollla junca	1,5	3,8	x		x		x		90	91,1	85	9		9	9	x		Ninguna
			arveja verde	2,88	2,88	x		x		x		90	91,1	85	9	9	9	9	x		Ninguna
4/07/2023	M20 (S4)	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Lechuga comun	9,81	17,85	x		x			x	0	6,8	3,5	9	9	9	9	x		Ninguna
			Tomate	12,23	15,29	x		x			x	0	6,8	6,5	9	9	9	9	x		Ninguna
			Cebolla cabezona	9,11	9,57	x		x			x	0	6,8	3,5	9	9	9	9	x		Ninguna
4/07/2023	M20 (S4)	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa	21,64	24,02	x		x		x		90	87	72	9	9	9	9	x		Ninguna
			Cebolla junca	1,08	2,74	x		x		x		90	87	72	9	9	9	9	x		Ninguna
			Margarina	0,4	0,4		x	x		x		90	87	72	9	9	9	9	x		Ninguna
4/07/2023	M20 (S4)	SORBETE DE GUANABANA	Guanàbana	25,7	25,7		x	x			x	0	4,8	3,1	9	9	9	9	x		Ninguna
			Leche de vaca	80,45	80,45		x	x			x	0	4,8	3,1	9	9	9	9	x		Ninguna
4/07/2023	M20 (S4)	GRANADILLA**	Mandarina	50	50	x		x			x	0	4,8	31	9		9		9		9	x		Intercambio

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

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: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR:__ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/7/2023	MTA 21(S4)	CAZUELA DE GARBANZO	Garbanzo	11.5	11.5	x		x		x		90	82	85	9	9	9	9	x		Ninguna
			Zanahoria	9.72	1142	x		x		x		90	82	85	9	9	9	9	x		Ninguna
			papa	16.45	18.26	x		x		x		90	82	85	9	9	9	9	x		Ninguna
5/7/2023	MTA 21(S4)	SOBREBARRIGA ASADA (PROPORCIÓN SIN FRACCIONAR)	Res	31.4	34.54	x		x		x		90	79	84	9	9	9	9	x		Ninguna
			Cebolla	1.29	3.27	x		x		x		90	79	84	9	9	9	9	x		Ninguna
			Aceite se soya	0.8	0.8		x	x		x		90	79	84	9	9	9	9	x		Ninguna
5/7/2023	MTA 21(S4)	PAPA CRIOLLA DORADA	papa variedad harinosa	21.64	21.64	x		x		x		90	75	79	9	9	9	9	x		Ninguna
			Cebolla junca	1.08	2.74	x		x		x		90	75	79	9	9	9	9	x		Ninguna
			Aceite de soya	1.29	1.29		x	x		x		90	75	79	9	9	9	9	x		Ninguna
5/7/2023	MTA 21(S4)	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	19.17	19.17	x		x		x		90	75	79	9	9	9	9	x		Ninguna
			Cebolla junca	1.5	3.8	x		x		x		90	88	83	9	9	9	9	x		Ninguna
			Cilantro	1.92	2.11	x		x		x		90	88	83	9	9	9	9	x		Ninguna
5/7/2023	MTA 21(S4)	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	Zanahoria	7.4	8.7	x		x		x		90	81	72	9	9	9	9	x		Ninguna
			Cabalaza	8.6	9.57	x		x		x		90	81	72	9	9	9	9	x		Ninguna
			Cebolla cabezona	8.96	9.41	x		x		x		90	81	72	9	9	9	9	x		Ninguna
5/7/2023	MTA 21(S4)	JUGO DE MANGO	Mango comun	25.7	25.7		x	x			x	0	3.1	4.5	9	9	9	9	x		Ninguna
			Azucar blanco	2.57	2.57		x	x			x	0	3.1	4.5	9	9	9	9	x		Ninguna
5/7/2023	MTA 21(S4)	BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano comun	19.07	27.27		x	x			x	0	Amb	5.2	7	9	9	7	x		Ninguna
			Limon	0.68	1.35	x		x			x	0	Amb	4.1	9	9	9	9	x		Ninguna
			Queso fresco	6.69	6.69		x	x			x	0	1.8	2.7	9	9	9	9	x		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION 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: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR: __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/7/2023	M22 (S4)	SOPA DE CONCHITAS	Papa	16.75	18.59	x		x		x		90	85	74	9	9	9	9	x		Ninguna
			Zanahoria	9.92	11.66	x		x		x		90	85	74	9	9	9	9	x		Ninguna
			Arveja verde	13.04	13.04	x		x		x		90	85	74	9	9	9	9	x		Ninguna
6/7/2023	M22 (S4)	PECHUGA DE POLLO GRATINADA (PORCION SIN FRACCIONAR)	Pollo	31.4	40.82	x		x		x		90	80.8	84	9	9	9	9	x		Ninguna
			Queso fresco	4.52	4.52		x	x		x		90	80.8	84	9	9	9	9	x		Ninguna
			Perejil	0.89	0.97	x		x		x		90	80.8	84	9	9	9	9	x		Ninguna
5/7/2023	M22 (S4)	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	19.17	19.17	x		x		x		90	82	80	9	9	9	9	x		Ninguna
			Cebolla junca	1.5	9.8	x		x		x		90	82	80	9	9	9	9	x		Ninguna
			Aceite de soya	0.61	0.61	x		x		x		90	82	80	9	9	9	9	x		Ninguna
6/7/2023	M22 (S4)	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena	19.22	24.99	x		x			x	0	Amb	Amb	9	9	9	9	x		Ninguna
			Sal	0.16	0.16		x	x			x	0	Amb	Amb	9	9	9	9	x		Ninguna
6/7/2023	M22 (S4)	PAPA A LA FRANCESA	Papa	21.64	27.05	x		x		x		90	65	80.6	9	9	9	9	x		Ninguna
			Sal	0.16	0.16		x	x		x		90	65	80.6	9	9	9	9	x		Ninguna
			Aceite de soya	1.73	1.73		x	x		x		90	65	80.6	9	9	9	9	x		Ninguna
6/7/2023	M22 (S4)	JUGO DE GUAYABA	Guayaba	25.7	25.7		x	x			x	0	0.4	0.3	5	5	5	5	x		Ninguna
			Azucar blanco	2.57	2.57		x	x			x	0	0.4	0.3	9	9	9	9	x		Ninguna
6/7/2023	M22 (S4)	MANZANA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA	Melon	21.49	25.25		x	x			x	0	12.3	4.1	9	9	9	9	x		Intercambio a melon
			Queso fresco	6.69	6.69		x	x			x	0	4.2	4.1	9	9	9	9	x		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

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: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR:__ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/7/2023	M23 (S4)	SOPA DE ARRACACHA	Papa	4.96	5.55	x		x		x		90	88.1	83	9	9	9	9	x		Ninguna
			Habichuela	9.92	10.99	x		x		x		90	88.1	83	9	9	9	9	x		Ninguna
			Arracacha	11.8	14.77	x		x		x		90	88.1	83	9	9	9	9	x		Ninguna
7/7/2023	M23 (S4)	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Cerdo	31.4	34.54		x	x		x		90	83	76	9	9	9	9	x		Ninguna
			Piña	4.17	7.6		x	x		x		90	83	76	9	9	9	9	x		Ninguna
			Fécula de maiz	2.5	2.5		x	x		x		90	83	76	9	9	9	9	x		Ninguna
7/7/2023	M23 (S4)	TORTILLA DE ACELGA	Acelga	25.39	29.85	x		x		x		90	76	82.3	9	9	9	9	x		Ninguna
			Margarina	1.3	1.3		x	x		x		90	76	82.3	9	9	9	9	x		Ninguna
			Huevo de gallina	6	6.72		x	x		x		90	76	82.3	9	9	9	9	x		Ninguna
7/7/2023	M23 (S4)	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco	19.17	19.17	x		x		x		90	81	77	9	9	9	9	x		Ninguna
			Cebolla junca	1.5	3.8	x		x		x		90	81	77	9	9	9	9	x		Ninguna
			Pimenton	4.79	5.66	x		x		x		90	81	77	9	9	9	9	x		Ninguna
7/7/2023	M23 (S4)	PLATANO MADURO COCIDO CON PANELA	Platano harton	21.64	30.08	x		x		x		90	81	77	9	9	9	9	x		Ninguna
			Canela molida	0.4	0.4		x	x		x		90	81	77	9	9	9	9	x		Ninguna
7/7/2023	M23 (S4)	SORBETE DE FEIJODA	Feijoa	25.7	25.7		x	x			x	0	3.7	4.2	9	9	9	9	x		Ninguna
			Leche de vaca	80.45	80.45		x	x			x	0	3.7	4.2	9	9	9	9	x		Ninguna
7/7/2023	M23 (S4)	BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano comun	19.07	27.27		x	x			x	0	Amb	Amb	9	9	9	9	x		Ninguna
			Queso fresco	6.69	6.69		x	x			x	0	3.1	4.8	9	9	9	9	x		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

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: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR:__ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/7/2023	M24 (S4)	SANCOCHO	Papa	12.01	13.37	x		x		x		90	83	80	9	9	9	9	x		Ninguna
			Maiz tierno	12.01	12.01	x		x		x		90	83	80	9	9	9	9	x		Ninguna
			Platano	9.59	14.12	x		x		x		90	83	80	9	9	9	9	x		Ninguna
			Yuca blanca	9.59	11.98	x		x		x		90	83	80	9	9	9	9	x		Ninguna
8/7/2023	M24 (S4)	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res	31.4	34.54		x	x		x		90	88.5	81.6	9	9	9	9	x		Ninguna
			Tomate	2.73	3.46	x		x		x		90	88.5	81.6	9	9	9	9	x		Ninguna
			Cebolla junca	2.73	6.84	x		x		x		90	88.5	81.6	9	9	9	9	x		Ninguna
8/7/2023	M24 (S4)	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco	19.17	19.17	x		x		x		90	83.8	81.6	9	9	9	9	x		Ninguna
			Cebolla junca	1.5	3.8	x		x		x		90	83.8	81.6	9	9	9	9	x		Ninguna
			Aceite de soya	0.61	0.61		x	x		x		90	83.8	81.6	9	9	9	9	x		Ninguna
8/7/2023	M24 (S4)	ENSALADA DE ZANAHORIA Y MANZANA EN JULIANAS CON CREMA DE LE CHE	Zanahoria	12.38	14.53	x		x			x	0	12.7	3.9	9	9	9	9	x		Ninguna
			Manzana comun	18.77	22.02	x		x			x	0	12.7	3.9	9	9	9	9	x		Ninguna
			Creama de leche	2.03	2.03		x	x			x	0	2.6	4.8	9	9	9	9	x		Ninguna
8/7/2023	M24 (S4)	SORBETE DE MORA	Mora de castilla	25.7	25.7		x	x			x	0	1.9	3.6	9	9	9	9	x		Ninguna
			Leche de vaca	80.45	80.45		x	x			x	0	1.9	3.6	9	9	9	9	x		Ninguna
			Azucar	2.57	2.57		x	x			x	0	1.9	3.6	9	9	9	9	x		Ninguna
8/7/2023	M24 (S4)	FRESAS CON HELADO	Fresa	19.07	20.12	x		x			x	0	2.6	4.5	9	9	9	9	x		Ninguna
			Helado de crema	6.69	6.69		x	x			x	0	2.6	4.5	9	9	9	9	x		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

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 IN1-2019045500 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:__ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/7/2023	M1 (S1)	SOPA DE CONCHITAS	Papa pastusa	18,59	16,75	X		X		X		90	83	80,1	9	9	9	9	X		Ninguna
			Zanahoria	11,66	9,92	X		X		X		90	83	80,1	9	9	9	9	X		Ninguno
			Arveja	13.04	13,04	X		X		X		90	83	80,1	9	9	9	9	X		Ninguna
			Pasta conchitas	7	7		X	X		X		90	83	80,1	9	9	9	9	X		Ninguna
10/7/2023	M1 (S1)	SOBREBARRIGA MECHADA	Res sobrebarriga	40	40	X		X		X		90	79.1	85	9	9	9	9	X		Ninguna
			Junca	6,84	2,74	X		X		X		90	79,1	85	9	9	9	9	X		Ninguna
10/7/2023	M1 (S1)	VERDURA COCIDA CON MAYONESA	Arveja	9,5	9,5	X		X		X		90	14,3	3,1	9	9	9	9	X		Ninguna
			Habichuela	10,5	12,3	X		X		X		90	14,3	3,1	9	9	9	9	X		Ninguna
			Zanahoria	14,5	12,5	X		X		X		90	14,3	3,1	9	9	9	9	X		Ninguno
			Mayonesa	2	2		X	X		X		90	2,5	3,1	9	9	9	9	X		Ninguna
10/7/2023	M1 (S1)	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	19,2	19,2	X		X		X		90	86	80	9	9	9	9	X		Ninguno
			Cilantro	2,5	2.	X		X		X		90	86	80	9	9	9	9	X		Ninguno
10/7/2023	M1 (S1)	PAPA CRIOLLA DORADA	Criolla	22	22	X		X		X		90	75	82,3	9	9	9	9	X		Ninguna
10/7/2023	M1 (S1)	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate arbol pulpa	26	26		X	X			X	90	4,8	3.0	9	9	9	9	X		Ninguno
			Leche entera	81	81		X	X			X	90	4,8	3.0	9	9	9	9	X		Ninguna
10/7/2023	M1 (S1)	FRESAS CON CREMA	Fresas	21	21	X		X			X	90	5,0	2,4	9	9	9	9	X		Ninguna
			Crema de leche	2,7	2,7		X	X			X	90	4,8	2,4	9	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

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 2019045566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:__ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO									OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/07/2023	MTA 2 (SEMANA 1)	SOPA DE AVENA	Papa pastusa	18,63	16,75	X		X		X		90	85,6	79,7	9	9	9	9	X		Ninguno
			Arveja	6,8	6,8	X		X		X		90	85,6	79,7	9	9	9	9	X		Ninguno
			Habichuela	11	9,9	X		X		X		90	85,6	79,7	9	9	9	9	X		Ninguno
			Zanahoria	11,67	9,9	X		X		X		90	85,6	79,7	9	9	9	9	X		Ninguno
11/07/2023	MTA 2 (SEMANA 1)	SOUFLÉ DE ATÚN	Atún en lata	300	300		X	X			X	¢	30,4	3,6	9	9	9	9	X		Ninguno
			Tomate	3,1	2,5	X		X			X	¢	30,4	3,6	9	9	9	9	X		Ninguno
			Cabezona	2,6	2,5	X		X			X	¢	30,4	3,6	9	9	9	9	X		Ninguno
11/07/2023	MTA 2 (SEMANA 1)	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	19,2	19,2	X		X		X		90	88	84	9	9	9	9	X		Ninguno
11/07/2023	MTA 2 (SEMANA 1)	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	Calzabaza	21	19	X		X		X		90	90	81,8	9	9	9	9	X		Ninguno
			Arveja	12,3	12,3	X		X		X		90	90	81,8	9	9	9	9	X		Ninguno
			Tomate	2,9	2,3	X		X		X		90	90	81,8	9	9	9	9	X		Ninguno
			Junca	5,8	2,3	X		X		X		90	90	81,8	9	9	9	9	X		Ninguno
11/07/2023	MTA 2 (SEMANA 1)	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa pastusa	24	22	X		X		X		90	81	73,2	9	9	9	9	X		Ninguno
			Margarina	0,5	0,5		X	X		X		90	81	73,2	9	9	9	9	X		Ninguno
11/07/2023	MTA 2 (SEMANA 1)	SORBETE DE MORA	Mora pulpa	26	26		X	X			X	¢	4,2	2,2	9	9	9	9	X		Ninguno
			Leche entera	81	81		X	X			X	¢	4,2	2,2	9	9	9	9	X		Ninguno
11/07/2023	MTA 2 (SEMANA 1)	BANANA PICADA CON HELADO	Banana	28	28		X	X			X	¢	Amb.	Amb	9	9	9	9	X		Ninguno
			Helado	10	10		X	X			X	¢	1,9	3,8	9	9	9	9	X		Ninguno

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019045500 - 19/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:__ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO									OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO		
12/07/2023	MTA 3 (SEMANA 1)	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Cuchuco de cebada	6,67	6,67	X		X		X		180	91.5	87	9	8	9	9	X			Ninguna
			Papa pastusa	18,63	16,75	X		X		X		180	91.5	87	9	8	9	9	X			Ninguna
			Arveja verde	6.80	6.80	X		X		X		180	91.5	87	8	9	9	8	X			Ninguna
			Habichuela	11.01	9.92	X		X		X		180	91.5	87	9	9	8	8	X			Ninguna
			Zanahoria	11.69	9.92	X		X		X		180	91.5	87	9	9	9	9	X			Ninguna
12/07/2023	MTA 3 (SEMANA 1)	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Colombina de pollo	43.02	31.40	X		X		X		180	83.9	75	9	9	9	9	X			Ninguna
			Naranja	15.01	9.01	X		X		X		180	83.9	75	9	9	8	9	X			Ninguna
			Cebolla junca	3.24	1.29	X		X		X		180	83.9	75	9	9	9	9	X			Ninguna
			Fecula de maiz	0.41	0.41		X	X		X		180	83.9	75	9	9	9	9	X			Ninguna
12/07/2023	MTA 3 (SEMANA 1)	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco	19.17	19.17	X		X		X		180	90.3		8	9	9	9	X			Ninguna
			Pimentón	5.62	4.79	X		X		X		180	90.3		9	9	8	9	X			Ninguna
12/07/2023	MTA 3 (SEMANA 1)	ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE LECHE	Fresa	9.60	9.11	X		X			X	ϕ	7,8		9	9	9	9	X			Ninguna
			Lechuga	20.02	11.02	X		X			X	ϕ	7,8		9	9	9	9	X			Ninguna
			Manzana	12.97	11.02	X		X			X	ϕ	7,8		9	9	9	9	X			Ninguna
			Crema de leche	2.29	2.28		X	X			X	ϕ	7,8		9	9	9	9	X			Ninguna
12/07/2023	MTA 3 (SEMANA 1)	PLATANO COCIDO CON CANELA	Hartón maduro	30.05	21.64		X	X			X	180		79.1	8	9	8	9	X			Ninguna
12/07/2023	MTA 3 (SEMANA 1)	SORBETE DE MARACUYA****	Curuba pulpa	25.7	25.7		X	X			X	ϕ		6.7					X			Intercambio n 15
			Leche entera	80.45	80.45		X	X			X	ϕ		6.7	9	8	9	9	X			Ninguna
12/07/2023	M3 (S1)	UVAS CON YOGURTH	Uva isabelina	25	24.1		X	X			X	ϕ		12.1	9	9	9	9	X			Ninguna
			Yogurth	6.69	6.69		X	X			X	ϕ		4.2	9	9	9	9	X			Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019045500 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:__ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/07/2023	MTA 4 (SEMANA 1)	SOPA DE PATACÓN	Arveja verde	9,92	9,92	X		X		X		90	92.3	84	9	8	9	9	X		Ninguna
			Zanahoria	15,35	13,04	X		X		X		90	92.3	84	8	8	8	9	X		Ninguna
			Platano verde	5,52	4.96		X	X		X		90	92.3	84	9	9	9	9	X		Ninguna
13/07/2023	MTA 4 (SEMANA 1)	MIX DE POLLO	Pechuga de pollo	19,53	15,63	X		X		X		90	83.1	78	8	9	9	9	X		Ninguna
			Pajarilla de res	16,56	15,78	X		X		X		90	83.1	78	9	9	9	8	X		Ninguna
			Cebolla junca	3,24	1,29	X		X		X		90	83.1	78	9	9	9	9.	X		Ninguna
13/07/2023	MTA 4 (SEMANA 1)	Arroz con perejil	Arroz blanco	19,17	19,17	X		X		X		90	89	80	9	9	9	8	X		Ninguna
			Perejil	1,77	1,58	X		X		X		90	89	80	9	9	8	9	X		Ninguna
13/07/2023	MTA 4 (SEMANA 1)	VERDURA CAMPESINA	Arveja verde	6,19	6,19	X		X		X		90	82.7	73.6	9	9	9	8	X		Ninguna
			Zanahoria	7,27	6,19	X		X		X		90	82.8	73.6	9	9	9	9	X		Ninguna
			Mazorca	5,77	5,77	X		X		X		90	82.8	73.6	9	9	9	9	X		Ninguna
13/07/2023	MTA 4 (SEMANA 1)	PAPA CRIOLLA CHORRREADA	Criolla	21,64	21,64	X		X		X		90	80	70	9	9	9	9	X		Intricambio # 16, Para Prueba.
13/07/2023	MTA 4 (SEMANA 1)	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba pulpa	25.7	25.7		X	X		X		0	5.7	3.3	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche entera	80,45	80,45		X	X		X		0	5.7	3.3	9	9	9	9	X		Ninguna
13/07/2023	MTA 4 (SEMANA 1)	MANZANA TAJADA CON HELADO	Manzana	22,44	19,07	X		X			X	0	12.1	4.9	8	9	9	8	X		Ninguna
			Helado	10.0	10.0		X	X			X	0	1.6	3.7	9	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOC[illegible]S PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043500 - [illegible] Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:__ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14/07/2023	MINUTA 6 (S1)	SOPA DE FIDEOS	Arveja verde	6.80	6.80	X		X		X		91	89.1	83	9	9	9	9	X		~~Intercambio #~~ 17.
			Habichuela	11.01	9.92	X		X		X		91	89.1	83	9	9	9	9	X		Ninguna
			Papa pastusa	18.63	16.75	X		X		X		91	89.1	83	9	9	9	8	X		Ninguna
14/07/2023	MINUTA 6 (S1)	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Muslo de pollo	43.02	31,40	X		X		X		91	89.1	79	9	9	9	8	X		Cambio de pieza proteica según adenda
			Margarina	2.73	2.73		X	X		X		91	89.1	79	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche entera	3.55	3.55		X	X		X		91	89.1	79	9	9	9	8	X		Ninguna
14/07/2023	MINUTA 6 (S1)	TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca	42.3	25.39	X		X		X		91	89.1	779	9	8	9	9	X		Ninguna
			Huevos	6.66	6.00		X	X		X		91	89.1	779	8	8	9	9	X		Ninguna
14/07/2023	MINUTA 6 (S1)	ARROZ CON ARVEJA	Arroz blanco	14,17	14.17	X		X		X		91	89.1	84.6	9	9	9	9	X		Ninguna
			Arverja	2.88	2.88	X		X		X		91	89.1	84.6	9	9	9	9	X		Ninguna
14/07/2023	MINUTA 6 (S1)	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa pastusa	21.64	21,64	X		X		X		91	89.1	71	8	8	9	9	X		Ninguna
14/07/2023	MINUTA 6 (S1)	SORBETE DE MANGO	Mango pulpa	25.7	25.7		X	X			X	0	6.5	4.5	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche entera	80.45	80.15		X	X			X	0	6.5	4.5	9	8	9	9	X		Ninguna
14/07/2023	MINUTA 6 (S1)	MELÓN TAJADO CON LECHE CONDENSADA	Banano	38.14	19.07		X	X			X	0	16.0	46	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche condensada	2.49	2.49		X	X			X	0	16.0	4.6	9	9	9	9	X		Ninguna

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 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019045566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:__ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO 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	
15/07/2023	MINUTA 7 (S1)	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol	11,50	11,50	X		X		✓		90	94.0	86	9	9	9	9	X		Ninguna
			Platano verde	24,18	16,45		X	✓		X		90	94.0	86	9	8	8	9	X		Ninguna
			Chonto	12,40	9,92	✓		✓		✓		90	94.0	86	9	8	8	9	X		Ninguna
			Zanahoria	11.67	9.92	X		X		X		90	94.0	86	9	9	9	9	X		Ninguna
15/07/2023	MINUTA 7 (S1)	CARNE DE RES ASADA	Res cadera	34,54	31,40		X	X		✓		90	86.0	81.7	9	9	8	9	X		Ninguna
15/07/2023	MINUTA 7 (S1)	ARROZ BLANCO	Arroz	19,17	19,17	X		X		X		90	94.0	80.5	9	9	9	9	X		Ninguna
15/07/2023	MINUTA 7 (S1)	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate	24,95	19,22		X	X			X	∅	Amb	Amb	9	8	9	9	X		Ninguno
15/07/2023	MINUTA 7 (S1)	PLATANO MADURO COCIDO	Hartón maduro	30.05	21,64		X	X		X		90	87	74.7	9	9	9	9	X		Ninguna
15/07/2023	MINUTA 7 (S1)	JUGO DE LULO	Lulo en pulpa	25.7	25.7		X	X			✓	∅	6.4	3.2	9	8	9	9	X		Ninguna
15/07/2023	MINUTA 7 (S1)	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya	27.24	19.07		X	X			X	∅	Amb	4.9	9	9	9	9	X		Ninguna
15/07			Queso doble crema	6.69	669		X	X			X	∅	3.7	2.6	9	9	9	9	X		Ninguno
17/07	7	SOPA DE FIDEOS	CARNE RES	0.9	0.5	X		X		X		90'	78°	81°	9	9	9	9	X		NINGUNA
17/07	7	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA	39.5	31.5	X		X		X		90°	85°	79°	9	9	9	9	X		NINGUNA
17/07	7	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	19.1	19.1	X		X		X		60°	83°	80°	9	9	9	9	X		NINGUNA
17/07	7	ENSALADA	ESPINACA	16.4	9.8	X		X			X	∅	2°	3°	9	9	9	9	X		NINGUNA
17/07	7	TAJADA DE PLATANO	HARTON M.	30.2	21.8	X			X	X		20'	69°	68°	9	9	9	9	X		NINGUNA
17/07	7	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	25.7	25.7	X		X			X	∅	1°	3°	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código FOR-PSS-243 Versión 1 Fecha: Memo INT 2019044555 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN AREVALO OPERADOR:__ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO 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	
18/07/2023	MTA 8 (SEMANA 2)	SOPA DE ARROZ	Res Carne Cadera	0,98	0,98	x		x		x		90	91.4	82.3	9	9	9	9	x		Ninguna
18/07/2023	MTA 8 (SEMANA 2)	ALBONDIGAS EN SALSA	Res Carne semigorda	34,74	31,58	x		x		x		90	91.4	82.9	9	9	9	9	x		Ninguna
18/07/2023	MTA 8 (SEMANA 2)	ESPAGUETTI	Pasta Alimenticia	19,27	19,27	X		x		x		60	91.4	82.6	8	9	9	8	X		Ninguna
18/07/2023	MTA 8 (SEMANA 2)	TOMATE EN RODAJAS	TOMATE	39,16	31,33	X		x		x		0	9.2	3.6	8	9	9	8	x		Ninguna
18/07/2023	MTA 8 (SEMANA 2)	PAPA SIN CASCARA	PAPA VARIEDAD	27,24	21,79	X			X	x		90	90.9	81.4	8	9	9	9	x		Ninguna
18/07/2023	MTA 8 (SEMANA 2)	SORBETE DE MORA	MORA PULPA	25,82	25,82	X		x			X	0	56	2.1	9	9	8	9	x		Ninguna
18/07/2023	MTA 8 (SEMANA 2)	PAPAYA EN CUADROS	PAPAYA MADURA	27,41	19,17	X		x			X	0	11,7	3.8	9	9	9	8	x		Ninguna
19/07/2023	MTA 9 (SEMANA 2)	SOPA DE AVENA	Res Carne Cadera	0,98	0,98	X		x		X		90	92.3	84.0	9	9	9	9	x		Ninguna
19/07/2023	MTA 9 (SEMANA 2)	CARNE DE CERDO ASADA	Res Carne Cerdo	34,74	31,58	x		x		X		90	91.2	82.2	9	9	9	8	✓		Ninguna
19/07/2023	MTA 9 (SEMANA 2)	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	0,5	0,5	x		x		X		90	92.1	83.7	9	9	9	9	x		Ninguna
19/07/2023	MTA 9 (SEMANA 2)	ENSALA DE REMOLACHA	REMOLACHA	23,46	18,72	x		x			X	0	56.2	1.2	9	9	9	9	✓		Ninguna
19/07/2023	MTA 9 (SEMANA 2)	PAPA A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	27,24	21,79	x			x		X	90	76.6	82	9	9	8	9	x		Ninguna
19/07/2023	MTA 9 (SEMANA 2)	SORBETE DE FRESA	FRESA PULPA	25,82	25,82	x		x			X	0	0.7	8	9	9	8	8	x		Ninguna
19/07/2023	MTA 9 (SEMANA 2)	SORBETE DE FRESA	LECHE ENTERA	80,86	80,86	x		x			X	0	0.7	82	9	8	9	9	x		Ninguna
19/07/2023	MTA 9 (SEMANA 2)	BANANO PICADO CON CREMA	BANANO COMUN	27,41	19,17	x		x			X	0	Amb	Amb	9	9	9	9	x		Ninguna
19/07/2023	MTA 9 (SEMANA 2)	CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2,5	2,5	x		x			X	0	2.1	3.2	9	9	9	9	x		Ninguna

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN AREVALO TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 19,385,503 CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: 7745 CC/CP UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN AREVALO OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO 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	
21/07/2023	M11 (S2)	SOPA DE CEBADA PERLADA	Res Cadera Magra	0,98	98	X		X		X		90	84	76	9	9	9	9	X		Ninguna
21/07/2023	M11 (S2)	HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS	Res molida	34,74	31,58	X		X		X		90	85	77	9	9	9	9	X		Ninguna
21/07/2023	M11 (S2)	ARROZ BLANCO	Arroz	19,27	19,27	X		X		X		90	90.2	84	9	8	9	9	X		Ninguna
21/07/2023	M11 (S2)	ENSALADA	Aguacate-Guacamole	20,2	15,52	X		X			X	0	15.8	4.9	9	9	9	9	X		Ninguna
21/07/2023	M11 (S2)	YUCA DORADA	Yuca Blanca	27,24	21,79	X			X	X		90	15.9	4.9	8	9	8	9	X		Ninguna
21/07/2023	M11 (S2)	JUGO DE FEIJOA	Feijoa pulpa	25,82	25,82	X		X			X	0	4.1	25	8	9	8	9	X		Ninguna
21/07/2023	M11 (S2)	FRESAS CON HELADO	Fresa	20,22	19,2	X		X			X	0	3.5	4.2	9	9	8	9	X		Ninguna
21/07/2023	M11 (S2)	HELADO DE CREMA	Helado de Crema	6,71	6,71		X	X			X	0	2.2	4.2	9	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN AREVALO TIPO DE DOCUMENTO: C C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 19,385,503 CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____RESPONSABLE DEL SERVICIO_____ OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/07/2023	M12 (S2)	SANCOCHO	Hartón verde	14,2	9,64	X		X		X		90	92.1	86.4	9	9	9	9	X		Ninguna
22/07/2023	M12 (S2)	ARROZ CON CLANTRO	Arroz blanco	19,27	19,27	X		X		X		90	91.6	82.4	9	8	8	9	X		Ninguna
22/07/2023	M12 (S2)	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CABEZONA	Aguacate-Guacamole	20,17	20,17	X		X			X	0	14.3	3.7	8	9	8	9	X		Ninguna
22/07/2023	M12 (S2)	CARNE DE RES EN TROZOS	Carne de res cadera	34,74	31,58	X		X		X		90	92.4	81.3	9	9	9	9	X		Ninguna
22/07/2023	M12 (S2)	TAJADA DE PLATANO	Harton maduro	30,29	21,79	X			x	X		90	93.6	86.2	9	9	9	9	X		Ninguna
22/07/2023	M12 (S2)	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba pulpa	25,82	25,82	X		X			X	0	7.0	6.7	9	9	9	8	X		Ninguna
22/07/2023	M12 (S2)	SORBETE DE GUAYABA	Leche entera	80,86	80,86		X	X			X	0	6.2	4.4	9	9	8	9	X		Ninguna
22/07/2023	M12 (S2)	MANDARINA	Mandarina	52,87	36,97	X		X			X	0	AMB	AMB	9	9	8	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN AREVALO NUÑEZ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 19,385,503 CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___P 6554 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR:__ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO									
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/07/2023	M13(S3)	Sopa cuchuco de maiz	Cuchuco maiz	17,22	15,51	X		X		X		90	89	87,4	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/07/2023			Zanahoria	6,5	6,5		X		X	X		90	89	87,4	9	9	9	8	X		NINGUNA
24/07/2023			Papa pastusa	10,8	9,2	X		X			x	90	89	87,4	9	9	9	8	X		NINGUNA
24/07/2023	M13(S3)		Cebolla junca	32	29	X		X			x	90	89	87,4	9	9	9	8	X		NINGUNA
24/07/2023	M13(S3)	Carne cerdo guisada	Cerdo lomo	17,69	17,69		X		X	x		90	88	88,6	9	9	9	8	X		NINGUNA
24/07/2023	M13(S3)		Tomate chonto	21,51	17,16	X		X			x	90	90	88,6	8	8	8	9	X		NINGUNA
24/07/2023			Cebolla junca	13,55	11,55	X		X			x	90	90	88,6	9	8	9	9	X		NINGUNA
24/07/2023		Arroz-Fideos	Arroz	2,5	2,5		X		X	x		90	88	88,4	9	9	8	8	X		NINGUNA
24/07/2023	M13(S3)		Fideos	24,9	19,9	X		X		x		90	88	88,4	9	8	9	8	X		NINGUNA
24/07/2023	M13(S3)	Zanahoria, tomate, perejil, ensalada	Zanahoria	24	24	X		X			x	89	16,7	18,4	9	9	9	8	X		NINGUNA
24/07/2023			Tomate	75	75	X		X			x	89	16,7	18,4	9	8	9	9	X		NINGUNA
24/07/2023	M13(S3)		Perejil	25,5	17,6		X	X			x	89	16,7	18,4	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/07/2023		Patacon maduro	Platano maduro	2,5	2,5		X		X	x		90	88	87	9	8	8	9	X		NINGUNA
24/07/2023		Sorbete tomate de arbol	Tomate pulpa	26	26		X	x			x	4,2	10,4	16,4	9	8	9	9	X		NINGUNA
24/07/2023			Leche entera	88	88		X	x			x	3,9	9,2	16,4	8	9	9	8	X		NINGUNA
24/07/2023		Pera tajada	Pera	10,4	9,8	X		x			x	3,7	10,4	16,4	9	8	8	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __GERMAN AREVALO__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _193855036__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

OBJETIVO

Controlar y verificar 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: dia 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/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
11/09/2009	Desayuno	Arepas	Harina	40	NO APLICA
11/09/2009	Desayuno	Chocolate	Leche entera	2600	2600
11/09/2009	Desayuno	Papaya picada	Papaya	6600	6000
11/09/2009	Nuevo	Ensalada de frutas	Ensalada de frutas	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2009	Nuevo	Ensalada de frutas	Queso	2500	2500
11/09/2009	Almuerzo	Pollo al horno	Pechuga de pollo	5500	5000
11/09/2009	Almuerzo	Arroz con arveja	Arroz	3000	3000
11/09/2009	Almuerzo	Papa blanca en tajada cocida	Papa blanca	7000	6500
11/09/2009	Almuerzo	Ensalada frawaliana	Ensalada frawaliana	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2009	Almuerzo	Sorbete de mora	Mora	3000	3000
11/09/2009	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/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
11/09/2019	Almuerzo	Sopa de avena	Avena en hojuelas	600	600
11/09/2019	Cena	Mandarina en cascos	Mandarina	8500	7200
11/09/2019	Cena	Cagui	Cagui	8500	8500
11/09/2019	Cena	Carne de res en bistec	Carne de res	6600	6600
11/09/2019	Cena	Espaguetti	Pasta espaguetti	3200	3200
11/09/2019	Cena	Tuca guisada	Tuca	NO APLICA	6600
11/09/2019	Cena	Pabeca de ahuyama	Pabeca de ahuyama	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Cena	Jugo de mango	Mango	9800	9000
11/09/2019	Cena	Sopa de cuchuco de trigo	Sopa de cuchuco de trigo	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Cena	Arroz con leche	Arroz	3000	3000
11/09/2019	Cena	Arroz con leche	Leche entera	6600	6600

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.

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: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR:__ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO 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	
25/07/2023	M14 (S3)	MONDONGO	Res callo	4,1	3,41	X		X		X		90	85.6	80.3	9	9	9	9	x		Ninguna
			Zanahoria	15,7	13,36	X		X		X		90	90.0	86.3	9	9	9	9	x		Ninguna
			Arveja verde en fresco	15,68	15,68	X		X		X		90	85.6	80.7	9	9	9	9	x		Ninguna
25/07/2023	M14 (S3)	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pierna de pollo	64,56	32,28	X		X		X		90	81.5	77.1	9	9	9	9	x		Ninguna
			Cebolla junca	3,36	1,33	X		X		X		90	81.5	77.1	9	9	9	9	x		Ninguna
25/07/2023	M14 (S3)	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	19,69	19,69	X		X		X		90	85°	71°	8	8	8	8	x		Ninguna
25/07/2023	M14 (S3)	ENSALADA PICO DE GALLO	Cebolla cabezona	10,21	9,72	X		X			X	0	3°	4°	8	8	8	8	x		Ninguna
			Pimenton	7,52	6,37	X		X			X	0	3°	4°	8	8	8	8	x		Ninguna
25/07/2023	M14 (S3)	PAPA A LA FRANCESA	Papa sabanera	27,85	22,28	X		X		X		90	69°	69°	9	9	9	9	x		Ninguna
25/07/2023	M14 (S3)	SORBETE DE MORA	Mora pulpa	26,38	26,38		X	X			X	0	1°	3°	8	8	8	8	x		Ninguna
			Leche entera	82,61	82,61		X	X			X	0	1°	3°	8	8	8	8	x		Ninguna
25/07/2023	M14 (S3)	MANZANA TAJADA CON HELADO	Manzana	27,08	23,05	X		X			X	0	AMB	AMB	9	9	9	9	x		Ninguna
			Helado	6,85	6,85		X	X			X	0	-1°	-1°	9	9	9	9	x		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JHAN CARLOS SALAZAR M__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _88227915__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____RESPONSABLE DEL SERVICIO_____ OPERADOR: __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/07/2023	MTA 16 (SEMANA 3)	AJIACO	Pollo pechuga	1,3	1	X		X		X		90	86,1°	80.L	9	9	9	9	X		Ninguna
27/06/2023	MTA 16 (SEMANA 3)	POLLO MECHADO (PECHUGA)	Pechuga de pollo	43,5	32,2	X		X		X		90	86,1°	76.5	9	9	9	9	X		Ninguna
27/06/2023	MTA 16 (SEMANA 3)	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	19,2	19,2	X			X	X		90	79°	80-L	9	9	9	9	X		Ninguna
27/06/2023	MTA 16 (SEMANA 3)	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate	25,6	19,7	X		X			X	0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		Ninguna
27/06/2023	MTA 16 (SEMANA 3)	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba pulpa	27	27	X		X			X	0	0°	11.4	9	9	9	9	X		Ninguna
27/06/2023	MTA 16 (SEMANA 3)	MANDARINA	Mandarina	37,7	37,7	X		X			X	0	0°	0°	9	9	9	9	X		Ninguna.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JHAN CARLOS SALAZAR__ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 88,227,915 CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

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: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___P 6554 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR: __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO 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 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	
28/07/2023	M17(S3)	Sopa de patacon	Platano harton, verde	6,3	6,3	X		X		X		90	83°	79°	9	9	9	9	X		
			Arveja verde	17,22	15,51	X		X		X		90	83°	79°	9	9	9	9	X		
			Zanahoria	0,91	0,91	X		X		X		90	83°	79°	9	9	9	9	X		
		Sobre barriga desmechada	Sobre barriga	6,17	6,17		X	X		X		90	80°	77°	9	9	9	9	X		
28/07/2023	M17(S3)		Cebolla junca	36,22	28,95	X		X		X		90	80°	77°	9	9	9	9	X		
		Arroz con pimenton	Arroz blanco	4,5	4,5		X	X		X		90	78°	69°	9	9	9	9	X		
28/07/2023	M17(S3)		Pimenton rojo	17,69	17,69	X		X		X		90	78°	69°	9	9	9	9	X		
			Cebolla junca	5,67	4,42	X		X		X		90	78°	69°	9	9	9	9	X		
28/07/2023	M17(S3)	Ensalada silvestre	Lechuga comun	15,16	9,08	X		X			X	90	2,1°	3,5°	9	9	9	9	X		
			Cebolla cabezona	13,28	11,26			X			X	0	2,1°	3,5°	9	9	9	9	X		
			Espinaca	8,79	8,38	X		X			X	0	2,1°	3,5°	9	9	9	9	X		
28/07/2023	M17(S3)	Papa criolla dorada	Papa variedad harinosa	27,69	19,92	X		X		X		0	81°	75°	8	8	8	8	X		
28/07/2023	M17(S3)		Cebolla junca	24	24		X	X			X	90	81°	75°	8	8	8	8	X		
28/07/2023	M17(S3)		Aceite de soya	18,56	17,6	X		X			X	90	81°	75°	8	8	8	8	X		
28/07/2023	M17(S3)	Sorbete de frutos rojos	Fresa	6,5	6,5		X	X			X	0	1,5°	2,9°	9	9	9	9	X		
			Mora de castilla									0	1,5°	2,9°	9	9	9	9	X		
			Uva isabella									0	1,5°	2,9°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __GERMAN AREVALO__ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _193855036__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

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: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___P 6554 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR:__ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/07/2023	M18(S3)	Sopa de arroz	Papa	6,3	6,3	X		X		X		90	82°	75°	8	8	8	8	x		
			Habichuela	17,22	15,51	X		X		X		90	82°	75°	8	8	8	8	x		
			Zanahoria	0,91	0,91	X		X		X		90	82°	75°	8	8	8	8	x		
29/07/2023	M18(S3)	Albondigas en salsa a la boloñesa	Res	6,17	6,17		X	X		X		90	84°	77°	8	8	8	8	x		
29/07/2023	M18(S3)		Huevo de gallina	36,22	28,95	X		X		X		90	84°	77°	8	8	8	8	x		
			Cebolla junca	4,5	4,5		X	X		X		90	84°	77°	8	8	8	8	x		
29/07/2023	M18(S3)	Espaguetis	Pasta alimenticia	17,69	17,69	X		X		X		90	77°	69°	8	8	8	8	x		
			Tomate crudo	5,67	4,42	X		X		X		90	77°	69°	8	8	8	8	x		
29/07/2023	M18(S3)		Cebolla junca	15,16	9,08	X		X			X	90	77°	69°	8	8	8	8	x		
		Ensalada de lechuga,tomate, aguacate y cilantro	Tomate crudo	13,28	11,26			X			X	0	2,5°	3,1°	8	8	8	8	x		
			Lechuga comun	8,79	8,38	X		X			X	0	2,5°	3,1°	8	8	8	8	x		
29/07/2023	M18(S3)		Aguacate lorena	27,69	19,92	X		X		X		0	2,5°	3,1°	8	8	8	8	x		
29/07/2023	M18(S3)	Platano mauduro melado	Platano harton	24	24		X	X			X	90	69°	66°	8	8	8	8	x		
29/07/2023	M18(S3)		Panela	18,56	17,6	X		X			X	90	69°	66°	8	8	8	8	x		
			Canela molida	6,5	6,5		X	X			X	90	69°	66°	8	8	8	8	x		
29/07/2023	M18(S3)	Jugo de maracuya	Maracuya	26,31	26,31	X		X			X	0	2,2°	2,9°	8	8	8	8	x		
			Azucar blanco	2,63	2,63	X		X			X	0	2,2°	2,9°	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __GERMAN AREVALO__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _193855036__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

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: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___P 6554 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR:__ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO 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 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	
31/07/2023	M19(S3)	Sopa de avena	Papa	6,3	6,3	X		X		X		180	82°	78°	9	9	9	9	X		
			Habichuela	17,22	15,51	X		X		X		180	82°	78°	9	9	9	9	X		
			Zanahoria	0,91	0,91	X		X		X		180	82°	78°	9	9	9	9	X		
31/07/2023	M19(S3)	Piernas de pollo a las finas hierbas	Pollo	6,17	6,17		X	X		X		180	85°	78°	9	9	9	9	X		
31/07/2023	M19(S3)		Cebolla juca	36,22	28,95	X		X		X		180	85°	78°	9	9	9	9	X		
			Ajo	4,5	4,5		X	X		X		180	85°	78°	9	9	9	9	X		
31/07/2023	M19(S3)	Arroz blanco	Arroz blanco	17,69	17,69	X		X		X		180	79°	75°	9	9	9	9	X		
			Cebolla juca	5,67	4,42	X		X		X		180	79°	75°	9	9	9	9	X		
			Aceite de soya	15,16	9,08	X		X			X	180	79°	75°	9	9	9	9	X		
31/07/2023	M19(S3)	Ensalada hawaiana	Piña	13,28	11,26			X			X	0	2,1°	3,6°	9	9	9	9	X		
			Lechuga comun	8,79	8,38	X		X			X	0	2,1°	3,6°	9	9	9	9	X		
31/07/2023	M19(S3)		Manzana comun	27,69	19,92	X		X		X		0	2,1°	3,6°	9	9	9	9	X		
31/07/2023	M19(S3)	Papa cocida con cascara	Papa	24	24		X	X			X	180	82°	76°	9	9	9	9	X		
			Cebolla juca	18,56	17,6	X		X			X	180	82°	76°	9	9	9	9	X		
			sal	6,5	6,5		X	X			X	180	82°	76°	9	9	9	9	X		
31/07/2023	M19(S3)	Sorbete de curuba	Curuba	26,31	26,31	X		X			X	0	2°	2,9°	8	8	8	8	**X**		
			Azucar	2,63	2,63	X		X			X	0	2°	2,9°	8	8	8	8	**X**		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __GERMAN AREVALO__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _19385503__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL: __P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR: __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS__

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
1/06/2023	MTA 16 (SEMANA 31	AJIACO	Pollo pechuga	1,5	1,5	X		X		X		90	89	81	9	9	9	9	X		Ninguna
			Papa pastusa	15,51	13,9	X		X		X		90	87	81	9	9	9	9	X		Ninguna
			Mazorca	12,12	12,12	X		X		X		90	87	81	9	9	9	9	X		Ninguna
1/06/2023	MTA 16 (SEMANA 31	POLLO MECHADO (PECHUGA)	Pechuga de pollo	40	36,5	X		X		X		90	82,3	74	9	9	9	9	X		Ninguna
			Tomate	3,19	3	X		X		X		90	82,3	74	9	9	9	9	X		Ninguna
1/06/2023	MTA 16 (SEMANA 31	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	18,1	18,1	X		X		X		90	90	+5	9	9	9	9	X		Ninguna
1/06/2023	MTA 16 (SEMANA 31	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate	23,5	17,5		X	X			X	¢	Amb	Amb	9	9	9	9	X		Ninguna
1/06/2023	MTA 16 (SEMANA 31	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba pulpa	25	25		X	X			X	¢	3.6	4.8	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche entera	76	76		X	X			X	¢	3.6	4,8	9	9	9	9	X		Ninguna
1/06/2023	MTA 16 (SEMANA 31	GRANADILLA***	Pera	80	80		X	X			X	¢	Amb.	Amb.	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO A PERA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRACEÑO_ TIPO DE DOCUMENTO _CC_ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD _81741541_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVCIO___

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: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: __P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR: __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2/06/2023	MTA 17 (SEMANA 3)	SOPA DE PATACON	Plátano harton, verde	16,08	10,93	X		X		X		90	87	85	9	9	9	9	X		Ninguno
			Arveja verde	11,93	9,18	X		X		X		90	87	85	9	9	9	9	X		Ninguno
			Zanahoria	14.17	12,06	X		X		X		90	87	85	9	9	9	9	X		Ninguno
2/06/2023	MTA 17 (SEMANA 3)	SOBREBARRIGA DESMECHADA	Sobre barriga	32,5	32,5	X		X		X		90	82	80	9	9	9	9	X		Ninguno
			Cebolla junca	6,3	2,52	X		X		X		90	82	80	9	9	9	9	X		Ninguno
2/06/2023	MTA 17 (SEMANA 3)	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco	18,1	18,1	X		X		X		90	86,4	76	9	9	9	9	X		Ninguno
			Pimentón rojo	5,22	4,42	X		X		X		90	86,1	76	9	9	9	9	X		Ninguno
			Cebolla junca	3.50	1,38	X		X		X		90	86,1	76	9	9	9	9	X		Ninguno
2/06/2023	MTA 17 (SEMANA 3)	ENSALADA SILVESTRE	Lechuga comun	10,37	5,7	X		X		X		90	4,9	3,7	9	9	9	9	X		Ninguno
			Cebolla cabezona	6,04	5,7	X		X			X	¢	4,9	3,7	9	9	9	9	X		Ninguno
			Espinaca	9,22	5,56	X		X			X	¢	4,9	3,7	9	9	9	9	X		Ninguno
2/06/2023	MTA 17 (SEMANA 3)	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa variedad harinosa	19,92	19,92	X		X			X	¢	78	71	9	9	9	9	X		Ninguno
			Cebolla junca	2,52	1	X		X		X		90	78	71	9	9	9	9	X		Ninguno
			Aceite de soya	1,19	1,19		X	X		X		90	78	71	9	9	9	9	X		Ninguno
2/06/2023	MTA 17 (SEMANA 3)	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Fresa	9	9	X		X		X		¢	5,6	2,8	9	9	9	9	X		Ninguno
			Mora de castilla	10	10		X	X			X	¢	5,6	2,8	9	9	9	9	X		Ninguno
			Uva isabella	7	7		X	X			X	¢	5,6	2,8	9	9	9	9	X		Ninguno
2/06/2023	MTA 17 (SEMANA 3)	POSTRE	Banano comun	26,5	26,5		X	X			X	¢	Amb	Amb	9	9	9	9	X		Ninguno
			Yogurt	7	7		X	X			X	¢	2,7	4,1	9	9	9	9	X		Ninguno

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP___ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR: __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS__

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO 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	
3/06/2023	MTA 18 (SEMANA 3)	SOPA DE ARROZ	Papa	17,22	15,51	X		X		X		90	88	96	9	9	9	9	X		Ninguna
			habichuela	10,17	9.18	X		X		X		90	88	86	9	9	9	9	X		Ninguna
			zanahoria	10,79	9,18	X		X		X		90	88	86	9	9	9	9	X		Ninguna
3/06/2023	MTA 18 (SEMANA 3)	ALBONDIGAS EN SALSA A LA BOLOÑESA	Res	32,5	32,5	X		X		X		90	83,4	84	9	9	9	9	X		Ninguna
			Huevo de gallina	6,45	5,79		X	X		X		90	83,4	84	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	6,3	2,52	X		X		X		90	83,4	84	9	9	9	9	X		Ninguna
3/06/2023	MTA 18 (SEMANA 3)	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia	17,69	17,69		X	X		X		90	87	75	9	9	9	9	X		Ninguna
			Tomate crudo	5,57	4,42	X		X		X		90	87	75	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	3,5	1,38	X		X		X		90	87	75	9	9	9	9	X		Ninguna
3/06/2023	MTA 18 (SEMANA 3)	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	Tomate crudo	12,71	10,17	X		X		X		¢	4,8	3,6	9	9	9	9	X		Ninguna
			Lechuga común	18,5	10,17	X		X			X	¢	4,8	3,6	9	9	9	9	X		Ninguna
			Aguacate lorena	11,5	11,5		X	X			X	¢	4,8	3,6	9	9	9	9	X		Ninguna
3/06/2023	MTA 18 (SEMANA 3)	PLÁTANO MADURO MELAO	Plátano hartón	28,5	19,92		X	X			X	~~¢~~ 90	77	70	9	9	9	9	X		Ninguna
			Panela	1,99	1,99		X	X		X		90	77	70	9	9	9	9	X		Ninguna
			Canela molida	0,37	0,37		X	X		X		90	77	70	9	9	9	9	X		Ninguna
3/06/2023	MTA 18 (SEMANA 3)	JUGO DE MARACUYÁ	Maracuyá	25	25		X	X			X	¢	5,2	2,7	9	9	9	9	X		Ninguna
			Azúcar blanco	2,37	2,37		X	X			X	¢	5,2	2,7	9	9	9	9	X		Ninguna
3/06/2023	MTA 18 (SEMANA 3)	PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya	26,5	26,5		X	X			X	¢	1,6	1,8	9	9	9	9	X		Ninguna
			Queso fresco	6,2	6,2		X	X			X	¢	3.6	2.5	9	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043588 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL: __P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR: _ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS__

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/06/2023	M19 (S4)	SOPA DE AVENA	Papa	17,22	15,51	X		X		X		90	86.1	83	9	7	9	9	X		Ninguno
			Habichuela	10,17	9,18	X		X		X		90	86.1	83	9	9	9	9	X		Ninguna
			Zanahoria	10,79	9,18	X		X		X		90	86.1	83	9	9	9	9	X		Ninguna
6/06/2023	M19 (S4)	PIERNAS DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo	52,1	28,95	X		X		X		90	84.7	74	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	3,01	1,19	X		X		X		90	84,7	74	9	9	9	9	X		Ninguna
			Ajo	0,26	0,26	X		X		X		90	84,7	74	9	9	9	9	X		Ninguna
7/05/2023	M19 (S4)	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	17,69	17,69	X		X		X		90	89	81,8	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	3,5	1,38	X		X		X		90	89	81,8	9	9	9	9	X		Ninguna
			Aceite de soya	0,56	0,56		X	X		X		90	89	81,8	9	9	9	9	X		Ninguno
6/06/2023	M19 (S4)	ENSALADA HAWAIANA	Piña	8,39	4,61	X		X			X	¢	2,7	4,6	9	9	9	9	X		Ninguna
			Lechuga comun	14,93	8,23	X		X			X	¢	2,7	4,6	9	9	9	9	X		Ninguna
			Manzana comun	9,64	8,23	X		X			X	¢	2,7	4,6	9	9	9	9	X		Ninguna
6/06/2023	M19 (S4)	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa	19,92	19,92	X		X			X	90	75	80,9	9	9	9	9	X		Ninguno
			Cebolla junca	2,52	1	X		X		X		90	75	80,9	9	9	9	9	X		Ninguno
			Sal	0,15	0,15		X	X		X		90	75	80,9	9	9	9	9	X		Ninguno
7/05/2023	M19 (S4)	SORBETE DE CURUBA	Leche	75	75		X	X			X	¢	2,8	4,4	7	9	9	9	X		Ninguno
			Curuba	25	25		X	X			X	¢	2,8	4,4	9	9	9	7	X		Ninguna
			Azucar	2,37	2,37		X	X			X	¢	2,8	4,4	9	9	9	9	X		Ninguno
6/06/2023	M19 (S4)	MELON PICADO CON LECHE CONDENSADA	Melon	38	19		X	X			X	¢	Amk	6,8	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche	2,31	2,31		X	X			X	¢	Amk.	4,2.	9	9	9	9	X		Ninguna.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

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

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL: __P7745 CC/CP___ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR:__ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS__

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTOS EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TEMPERATURA ALIMENTO PREPARADO: PESO EN GRAMOS	TEMPERATURA ALIMENTO PREPARADO:	ALIMENTO PREPARADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
														Evalúe entre 2 y 10						
7/06/2023	M20 (S4)	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Cuchuco de trigo	6,17	6,17	X		X		X		90	89	83,6	9	9	9	9	X		Ninguna
			Habichuela	10,17	9,18	X		X		X		90	89	83,6	9	9	9	9	X		Ninguna
			arveja verde	6,3	6,3	X		X		X		90	89	83,6	9	9	9	9	X		Ninguna
7/06/2023	M20 (S4)	CARNE DE RES ASADA (PORCION SIN FRACCIONAR) SOBREBARRIGA	Res cadera	32,5	32,5	X		X		X		90	86	82	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	3,01	1,19	X		X		X		90	86	82	9	9	9	9	X		Ninguna
			Aceite de soya	1,19	1,19		X	X		X		90	86	82	9	9	9	9	X		Ninguna
7/06/2023	M20 (S4)	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCO	Arroz blanco	17,69	17,69	X		X		X		96	91,1	85	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	3,5	1,38	X		X		X		96	91,1	85	9	9	9	9	X		Ninguna
			arveja verde	2,65	2,65	X		X		X		90	91,1	85	9	9	9	9	X		Ninguna
7/06/2023	M20 (S4)	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Lechuga comun	16,52	9,08	X		X			X	¢	6,9	3,5	9	9	9	9	X		Ninguna
			Tomate	14,07	11,26	X		X			X	¢	6,9	3,5	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla cabezona	8,79	8,38	X		X			X	¢	6,8	3,5	9	9	9	9	X		Ninguna
7/06/2023	M20 (S4)	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa	22,11	19,92	X		X		X		90	87	72	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	2,52	1	X		X		X		90	87	72	9	9	9	9	X		Ninguna
			Margarina	0,37	0,37		X	X		X		90	87	72	9	9	9	9	X		Ninguna
7/06/2023	M20 (S4)	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana	25	25		X	X			X	¢	4,8	3.1	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche de vaca	76	76		X	X			X	¢	4,8	3.1	9	9	9	9	X		Ninguna
7/06/2023	M20 (S4)	GRANADILLA**	Pera	81	81	X		X			X	¢	4,8	3.1	9	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: **COMEDORES** UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ ALEXANDER BRICEÑO _____ OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/6/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga asada	sobrenarriga	35.00	35	X			X	X		80	81.4	85.4	9	9	9	8	X		
		arroz con cilantro	arroz	19.5	19.5	X			X	X		90	89.1	80.2	9	8	8	8	X		
		verduras salteadas en julianas	calabacin, tomate	N.A	N.A	X		X			X	N.A	2.5	2.7	9	8	8	8	X		
		papa criolla dorada	papa criolla	27.2	21.7	X			X	X		80	78.4	74.2	9	8	8	8	X		
		cazuela de garbanzos	cazuela de garbanzos	12.00	12	X			X	X		90	81.5	80.1	9	8	8	8	X		
		jugo de mango	mango	27	27	X		X			X	N.A	N/A	N/A	9	8	8	8	X		
		banano picado con queso	queso	7	7	X		X			X	N.A	2.5	4	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___ALEXANDER BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 81741541_____ CARGO:RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: **COMEDORES** UNIDAD OPERATIVA:JUAN REY

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/6/2023	ALMUERZO	Pechuga de pollo gratinada	pechuga	47.6	31.7	x			x	x		90	80.2	84.2	82.3	9	9	9	X		
		Arroz blanco	arroz	19.5	19.5	x			x	x		80	78.1	79.4	9	9	9	9	X		
		Tajada de aguacate	aguacate	25.3	19.4	x		x			x	N.A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
		papa a la francesa	papa	41	35	x			x	x		120	81.5	87.4	9	9	9	9	X		
		sopa de conchitas	carne de res	1.1	1	x			x	x		90	90.2	86.1	9	9	9	9	X		
		jugo de guayaba	guayaba	27	27	x		x			x	N.A	2.8	3.1	9	9	9	9	X		
		manzana con queso doble crema	queso	6.80	6.80	x		x			x	N.A	2.4	2.7	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____ALEXANDER BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 81741541_____ CARGO:RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: **COMEDORES** UNIDAD OPERATIVA:JUAN REY

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/6/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES	1.1	1	X			X	X		80	82	80	82.3	9	10	9	X		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	36.30	36.3	X			X	X		70	90	91	9	9	10	9	X		
	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	HUEVO	7.5	6	X		X		X		60	80	74	9	9	10	9	X		
	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	19.5	19.5	X			X	X		80	91	86	9	9	10	9	X		
	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	32.6	21.7	X			X	X		90	86	81	9	9	10	9	X		
	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	LECHE	83	83	X		X			X	N.A	2.3	3.4	9	9	10	9	X		
	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	7.00	7	X		X			X	N.A	2	2.4	9	9	10	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____ALEXANDER BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO: __CC_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 81741541_____ CARGO:RESPONSABLE DEL SERVICIO

BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR: __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos, Libras, unidad)	PESO NETO (gramos, libras, unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCION: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
10/06/2023	M24 (S4)	SANCOCHO	Papa	12,27	11,03	X		X		X		90	83	80	9	9	9	7	X		Ninguna
			Maiz tierno	11,5	11,5	X		X		X		90	83	80	9	7	9	9	X		Ninguna
			Platano	13,03	8,85	X		X		X		90	83	80	9	9	7	9	X		Ninguna
			Yuca blanca	11,06	8,85	X		X		X		90	83	80	9	9	7	9	X		Ninguna
10/06/2023	M24 (S4)	SOBREARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res	32,5	32,5		X	X		X		90	89,5	81.6	9	9	9	9	X		Ninguna
			Tomate	3,19	2,52	X		X		X		90	88,5	81.6	9	7	9	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	6,3	2,52	X		X		X		90	88,5	81.6	9	7	9	7	X		Ninguna
10/06/2023	M24 (S4)	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco	18,1	18,1	X		X		X		90	83.8	81.6	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	3,5	1,38	X		X		X		90	83,8	81.6	9	9	9	9	X		Ninguna
			Aceite de soya	0,56	0,56	X	X	X		X		90	83,8	81.6	9	7	9	9	X		Ninguna
10/06/2023	M24 (S4)	ENSALADA DE ZANAHORIA Y MANZANA EN JULIANAS CON CREMA DE LECHE	Zanahoria	13,38	11,4	X		X			X	¢	12,9	3.9	9	9	9	9	X		Ninguna
			Manzana comun	20,3	17,31	X		X			X	¢	12,9	3.9	9	9	9	9	X		Ninguna
			Crema de leche	1,88	1,88		X	X			X	¢	2,6	1,8	9	9	9	9	X		Ninguna
10/06/2023	M24 (S4)	SORBETE DE MORA	Mora de castilla	25	25		X	X			X	¢	1,9	3.6	9	7	9	9	X		Ninguna
			Leche de vaca	76	76		X	X			X	¢	1,9	3.6	9	9	9	9	X		Ninguna
			Azucar	2,5	2,5		X	X			X	¢	1,9	3.6	9	9	9	9	X		Ninguna
10/06/2023	M24 (S4)	FRESAS CON HELADO	Fresa	18,56	17,6	X		X			X	¢	2,6	4.5	9	9	7	9	X		Ninguna
			Helado de crema	6,2	6,2		X	X			X	¢	2,6	4.5	9	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

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

PROCESO PRESTACIÓN ...

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20150435... 4/04/2015
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP___ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR: __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/06/2023	MTA 2 (SEMANA 1)	SOPA DE AVENA	Papa pastusa	17,6	15,8	X		X		X		180	90.1	86	9	9	9	9	X		Ninguna
			Arveja	6,4	6,4	X		X		X		180	90.1	86	9	9	9	9	X		Ninguna
			Habichuela	10,4	9,4	X		X		X		180	90.1	86	9	9	9	9	X		Ninguna
			Zanahoria	11	9,5	X		X		X		180	90.1	86	9	9	9	9	X		Ninguna
13/06/2023	MTA 2 (SEMANA 1)	SOUFLÉ DE ATÚN	Atún en lata	274	274		X	X			X	0	4,7	3.2	9	9	9	9	X		Ninguna
			Tomate	2,9	2,32	X		X			X	0	4,7	3.2	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cabezona	2,44	2,32	X		X			X	0	4,7	3.2	9	9	9	9	X		Ninguna
13/06/2023	MTA 2 (SEMANA 1)	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	18,03	18,03	X		X		X		180	88	80.1	9	9	9	9	X		Ninguna
13/06/2023	MTA 2 (SEMANA 1)	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	Calzabaza	20	18	X		X		X		180	83.5	75.3	9	9	9	9	X		Ninguna
			Arveja	11,5	11,5	X		X		X		180	83.5	75.3	9	9	9	9	X		Ninguna
			Tomate	2,7	2,2	X		X		X		180	83.5	75.3	9	9	9	9	X		Ninguna
			Junca	5,36	2,14	X		X		X		180	83,5	75.3	9	9	9	9	X		Ninguna
13/06/2023	MTA 2 (SEMANA 1)	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa pastusa	22,7	20,4	X		X		X		180	79	81	9	9	9	9	X		Ninguna
			Margarina	0,5	0,5		X	X		X		180	79	81	9	9	9	9	X		Ninguna
13/06/2023	MTA 2 (SEMANA 1)	SORBETE DE MORA	Mora pulpa	25	25		X	X			X	0	4.6	2.1	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche entera	76	76		X	X			X	0	4.6	2.1	9	9	9	9	X		Ninguna
13/06/2023	MTA 2 (SEMANA 1)	BANANA PICADA CON HELADO	Banana	26,5	19		X	X			X	0	15.6	5.6					X		Ninguna
			Helado	10	10		X	X			X	0	3.2	4.8	9	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP___ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR: __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14/06/2023	MTA 3 (SEMANA 1)	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Cuchuco de cebada	6,5	6,5	X		X		X		90	91.4	87	9	9	9	9	X		Ninguna
			Papa pastusa	17,54	15,77	X		X		X		90	91.4	87	9	9	9	9	X		Ninguna
			Arveja verde	6,5	6,5	X		X		X		90	91.4	87	9	9	9	9	X		Ninguna
			Habichuela	10,5	9,5	X		X		X		90	91.4	87	9	9	9	9	X		Ninguna
			Zanahoria	11	9,5	X		X		X		90	91.4	87	9	9	9	9	X		Ninguna
14/06/2023	MTA 3 (SEMANA 1)	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE	Colombina de pollo	54	54	X		X		X		90	83.7	75	9	9	9	9	X		Ninguna
			Naranja	14,5	8,5	X		X		X		90	83.7	75	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	3,1	1,5	X		X		X		90	83.7	75	9	9	9	9	X		Ninguna
			Fecula de maiz	0,38	0,38		X	X		X		90	83.7	75	9	9	9	9	X		Ninguna
14/06/2023	MTA 3 (SEMANA 1)	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco	18,1	18,1	X	X	X		X		90	90.1	83	9	9	9	9	X		Ninguna
			Pimentón	5,5	4,5	X	X	X		X		90	90.1	83	9	9	9	9	X		Ninguna
14/06/2023	MTA 3 (SEMANA 1)	ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE LECHE	Fresa	9,05	8,6	X		X			X	0	7,9	35	9	9	9	9	X		Ninguna
			Lechuga	18,9	12	X		X			X	0	7.9	3.5	8	8	8	8	X		Ninguna
			Manzana	12,5	10,5	X		X			X	0	7.9	3.5	8	8	8	8	X		Ninguna
			Crema de leche	2,7	2,7		X	X			X	0	7.9	3.5	9	9	9	9	X		Ninguna
14/06/2023	MTA 3 (SEMANA 1)	PLATANO COCIDO CON CANELA	Hartón maduro	28,5	24,5		X	X			X	0	85	74.1	10	10	10	10	X		Ninguna
14/06/2023	MTA 3 (SEMANA 1)	SORBETE DE MARACUYA	Maracuya pulpa	25	25		X	X		X		90	6.6	2.8	10	10	10	10	X		Ninguna
			Leche entera	78	78		X	X			X	0	6.6	2.8	10	10	10	10	X		Ninguna
17/05/2023	M3 (S1)	MELÓN YOGURTH	Melón	22	18		X	X			X	0	17.3	4.5	9	9	9	9	X		Intercambio de uva x melon *2
			Yogurth	7	7		X	X			X	0	4.3	4.5	9	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

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

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: MEMO INT 20190[illegible]
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:__ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO 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	
15/06/2023	MTA 4 (SEMANA 1)	SOPA DE PATACÓN	Arveja verde	9,5	9,5	X		X		X		90	92.4	85	9	9	9	9	X		Ninguna
			Zanahoria	14,5	12,3	X		X		X		90	92.4	85	9	9	9	9	X		Ninguna
			Platano verde	16,5	11,5		X	X		X		90	92.4	85	9	9	9	9	X		Ninguna
15/06/2023	MTA 4 (SEMANA 1)	MIX DE POLLO	Pechuga de pollo	18,5	14,5	X		X		X		90	83.1	77	6	8	8	6	X		Ninguna
			Pajarilla de res	16	16	X		X		X		90	83.1	77	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	3,05	1,3	X		X		X		90	83.1	77	9	9	9	9	X		Ninguna
15/06/2023	MTA 4 (SEMANA 1)	Arroz con perejil	Arroz blanco	18,1	18,1	X		X		X		90	89	80	9	9	9	9	X		Ninguna
			Perejil	1,7	1,5	X		X		X		90	89	80	9	9	9	9	X		Ninguna
15/06/2023	MTA 4 (SEMANA 1)	VERDURA CAMPESINA	Arveja verde	6	6	X		X		X		90	82.7	73.2	9	9	9	9	X		Ninguna
			Zanahoria	6,84	5,82	X		X		X		90	82.7	73.2	9	9	9	9	X		Ninguna
			Mazorca	5,5	5,5	X		X		X		90	82.7	73.2	9	9	9	9	X		Ninguna
15/06/2023	MTA 4 (SEMANA 1)	PAPA CRIOLLA CHORRREADA	Criolla	20,5	20,5	X		X		X		90	80	70	9	9	9	9	X		Ninguna
15/06/2023	MTA 4 (SEMANA 1)	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba pulpa	25	25		X	X	X	X	X	0	5.7	3.2	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche entera	78	78		X	X			X	0	5.7	3.2	9	9	9	9	X		Ninguna
15/06/2023	MTA 4 (SEMANA 1)	MANZANA TAJADA CON HELADO	Manzana	21,5	18	X		X			X	0	12,3	4.8	9	9	9	9	X		Ninguna
			Helado	10	10		X	X			X	6	1,8	3,6	9	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP___ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR: __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/06/2023	MINUTA 6 (S1)	SOPA DE FIDEOS	Arveja verde	6,5	6,5	x		x		x		90	88.3	82	9	9	9	9	x		Ninguna
			Habichuela	10,5	9,5	x		x		x		90	88.3	82	9	9	9	9	x		Ninguna
			Papa pastusa	17,5	15,8	x		x		x		90	88.3	82	9	9	9	9	x		Ninguna
16/06/2023	MINUTA 6 (S1)	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Colombina de pollo	54	40	x		x		x		90	81	76	9	9	9	9	x		Ninguna
			Margarina	25,5	2,5		x	x		x		90	81	76	9	9	9	9	x		Ninguna
			Leche entera	4	4		x	x		x		90	81	76	9	9	9	9	x		Ninguna
16/06/2023	MINUTA 6 (S1)	TORTILLA DE ESPINACA* CAMBIO A ACELGA	Acelga	40	24	x		x		x		90	83.4	77.9	9	9	9	9	x		Intercambio
			Huevos	6,3	5,4		x	x		x		90	83.4	77.9	9	9	9	9	x		Ninguna
16/06/2023	MINUTA 6 (S1)	ARROZ CON ARVEJA	Arroz blanco	18,1	18,1	x		x		x		96	90.7	83.6	9	9	9	9	x		Ninguna
			Arverja	2,7	2,7	x		x		x		90	90.7	83.6	9	9	9	9	x		Ninguna
16/06/2023	MINUTA 6 (S1)	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa pastusa	20,5	20,5	x		x		x		90	81.8	71	9	9	9	9	x		Ninguna
16/06/2023	MINUTA 6 (S1)	SORBETE DE MANGO	Mango pulpa	25	25		x	x			x	0	6.4	4.8	9	9	9	9	x		Ninguna
			Leche entera	78	78		x	x			x	0	6.4	4.8	9	9	9	9	x		Ninguna
16/06/2023	MINUTA 6 (S1)	MELÓN TAJADO CON LECHE CONDENSADA	Melón	36	18		x	x			x	0	15.7	4.6	9	9	9	9	x		Ninguna
			Leche condensada	3,1	3,1		x	x			x	0	15.7	4.6	9	9	9	9	x		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO 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	
17/06/2023	MINUTA 7 (S1)	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol	11	11	x		x		x		90	93.8	85	9	9	9	9	x		Ninguna
			Platano verde	23	16		x	x		x		90	93.8	85	9	9	9	9	x		Ninguna
			Chonto	12	9,5	x		x		x		90	93.8	85	9	9	9	9	x		Ninguna
			Zanahoria	11	9,5	x		x		x		90	93.8	85	9	9	9	9	x		Ninguna
17/06/2023	MINUTA 7 (S1)	CARNE DE RES ASADA	Res cadera	32,5	32,5		x	x		x		90	83.1	80.6	9	9	9	9	x		Ninguna
17/06/2023	MINUTA 7 (S1)	ARROZ BLANCO	Arroz	18,1	18,1	x		x		x		90	91.4	81.7	9	9	9	9	x		Ninguna
17/06/2023	MINUTA 7 (S1)	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate	23,5	23,5		x	x			x	0	Amb	Amb	9	9	9	9	x		Ninguna
17/06/2023	MINUTA 7 (S1)	PLATANO MADURO COCIDO	Hartón maduro	28,5	20,5		x	x		x		90	86	74.6	9	9	9	9	x		Ninguna
17/06/2023	MINUTA 7 (S1)	JUGO DE LULO	Lulo en pulpa	25	25		x	x			x	0	6.4	3.1	9	9	9	9	x		Ninguna
17/06/2023	MINUTA 7 (S1)	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya	26	18		x	x			x	0	Amb	4.8	9	9	9	9	x		Ninguna
			Queso doble crema	7,5	7,5		x	x			x	0	3.8	2.5	9	9	9	9	x		Ninguna

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435MB - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR: __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/06/2023	M8 / S2	SOPA DE ARROZ	Papa pastusa	17,5	15,77	X		X		X		90	91.4	82.6	9	9	9	9	X		Ninguna
			Zanahoria	10,97	9,34	X		X		X		90	91.4	82.6	9	9	9	9	X		Ninguna
			Habichuela	10,35	9,34	X		X		X		90	91.4	82.6	9	9	9	9	X		Ninguna
20/06/2023	M8 / S2	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGNESA	Res molida	32,5	30		X	X		X		90	87.5	79	9	9	9	9	X		Ninguna
			Tomate chonto	3,26	2,57	X		X		X		90	87.5	79	9	9	9	9	X		Ninguna
			Huevo	6,58	5,91		X	X		X		90	87.5	79	9	9	9	9	X		Ninguna
20/06/2023	M8 / S2	SPAGUETTIE	Spaguettie	18	18		X	X		X		90	88.8	85	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche entera	4	4	X		X		X		90	88	85	9	9	9	9	X		Ninguna
20/06/2023	M8 / S2	RODAJA DE TOMATE	Tomate milano	36,7	29,3	X		X			X	0	9.2	3.6	9	9	9	9	X		Ninguna
20/06/2023	M8 / S2	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa pastusa	25,5	20,5	X		X		X		90	90.9	81.4	9	9	9	9	X		Ninguna
20/06/2023	M8 / S2	SORBETE DE MORA	Mora pulpa	25	25		X	X			X	0	5,6	2.1	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche entera	76	76	X		X			X	0	5.6	2.1	9	9	9	9	X		Ninguna
20/06/2023	M8 / S2	PAPAYA EN CUADROS CON YOGURTH	Papaya	26	18		X	X			X	0	11.7	3.8	9	9	9	9	X		Ninguna
			Yogurth	7	7	X		X			X	0	3.2	3.8	9	9	9	9	X		Ningona

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL: __P7745 CC/CP___ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR: _ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS__

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO 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	
21/06/2023	M9 / S2	SOPA DE AVENA	Papa pastusa	17,5	15,8	X		X		X		90	76.2	80	9	9	9	9	X		Ninguna
			Avena	6,5	6,5		X	X		X		90	76.2	80	9	9	9	9	X		Ninguna
			Zanahoria	11	9,5	X		X		X		90	76.2	80	9	9	9	9	X		Ninguna
21/06/2023	M9 / S2	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	Cerdo lomo	32,5	32,5		X	X		X		90	76	85	9	9	9	9	X		Ninguna
21/06/2023	M9 / S2	ARROZ BLANCO	Arroz	18,1	18,1	X		X		X		90	76	85	9	9	9	9	X		Ninguna
21/06/2023	M9 / S2	ENSALADA DE REMOLACHA ZANAHORIA Y MAYONESA	Remolacha	22	22	X		X		X		90	5.6	12	9	9	9	9	X		Ninguna
			Zanahoria	14	12	X		X		X		90	5.6	12	9	9	9	9	X		Ninguna
			Mayonesa	3	3		X	X		X		90	5,6	12	9	9	9	9	X		Ninguna
21/06/2023	M9 / S2	PAPA A LA FRANCESA	Papa sabanera	25,5	20,5	X		X		X		90	76,6	83	9	9	9	9	X		Ninguna
21/06/2023	M9 / S2	SORBETE DE FRESA	Fresa pulpa	25	25		X	X			X	0	0,7	8	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche entera	76	76		X	X			X	0	07	8	9	9	9	9	X		Ninguna
21/06/2023	M9 / S2	BANANA PICADA CON CREMA DE LECHE	Banana	26	18		X	X			X	0	Alm	Alm	9	9	9	9	X		Ninguna
			Crema de leche	2,7	2,7		X	X			X	0	2.1	9	9	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/06/2023	M9 / S2	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja en seco	11	11	X		X		X		90	93,5	85	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Zanahoria	25,17	21,42	X		X		X		90	93,5	85	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Papa pastusa	17,1	15,46	X		X		X		90	93,5	85	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/06/2023	M9 / S2	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Colombina de pollo	52	45	X		X		X		90	89,1	81,4	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Tomate chonto	3,2	2,5	X		X		X		90	89,1	81,4	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Cebolla junca	6,3	2,5	X		X		X		90	89,1	81,4	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/06/2023	M9 / S2	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco	13,43	13,43	X		X		X		90	91,7	83,6	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Fideos	4,5	4,5		X	X		X		90	91,7	83,6	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/06/2023	M9 / S2	ENSALADA DE COHOMBRO, TOMATE Y CILANTRO	Cohombro	19,5	14,5	X		X			X	0	5,9	3,1	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Tomate chonto	18,5	14,5	X		X			X	0	5,9	3,1	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/06/2023	M9 / S2	PLATANO MADURO EN MONEDAS FRITO	Platano maduro	28	28		X	X		X		90	81,3	77	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/06/2023	M9 / S2	SORBETE DE GUANABANA	Guanabana pulpa	25	25		X	X			X	0	9,4	4,2	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Leche entera	76	76		X	X			X	0	9,4	4,2	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/06/2023	M9 / S2	GRANADILLA	MANDARINA	51	51		X	X			X	0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: **COMEDORES** UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO 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		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/6/2023	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE PARA SOPA	1	1	X			X	X		120	84.6	80.8	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	HAMBURGUESAS DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS	CARNE MOLIDA	32	32	X			X	X		60	81.3	78.6	9	9	10	9	X		
	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	17.6	17.6	X			X	X		50	82.6	80.6	9	9	10	9	X		
	ALMUERZO	GUACAMOLE	GUACAMOLE	NA	NA	X		X			X	NA	2.2	5.8	9	9	10	9	X		
	ALMUERZO	PAPA DORADA	PAPA PASTUSA	25	20	X			X	X		60	83.6	81.2	9	9	10	9	X		
	ALMUERZO	JUGO DE FEIJOA	JUGO DE FEIJOA	25	25	X		X			X	N.A	3.6	6	9	9	10	9	X		
	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS CON HELADO	19.00	18	X		X			X	N.A	N/A	N/A	9	9	10	9	X		
	ALMUERZO		HELADO	10	10	X		X			X	N.A	-12	-10	9	9	10	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___ALEXADER BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 81741541_____ CARGO:RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR:__ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/06/2023	M12 (S2)	SANCOCHO	Hartón verde	13,5	9		X	X		X		90	94,7	84,6	9	9	9	9	X		Ninguna
			Papa pastusa	12,27	11,03	X		X		X		90	94,7	84,6	9	9	9	9	X		Ninguna
			Yuca	11,6	8,85	X		X		X		90	94,7	84,6	9	9	9	9	X		Ninguna
24/06/2023	M12 (S2)	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	18	18	X		X		X		90	90,2	83	9	9	9	9	X		Ninguna
24/06/2023	M12 (S2)	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CABEZONA	Lechuga	16,52	9,08	X		X			X	0	5,4	7,1	9	9	9	9	X		Ninguna
			Tomate	14,07	11,26	X		X			X	0	5,4	7,1	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla cabezona	8,79	8,38	X		X			X	0	5,4	7,1	9	9	9	9	X		Ninguna
24/06/2023	M12 (S2)	CARNE DE RES EN TROZOS	Carne de res cadera	32,5	32,5		X	X		X		90	87,6	80	9	9	9	9	X		Ninguna
24/06/2023	M12 (S2)	TAJADA DE PLATANO	Harton maduro	28,5	20,5		X	X		X		90	81,3	76,5	9	9	9	9	X		Ninguna
24/06/2023	M12 (S2)	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba pulpa	25	25		X	X			X	0	4,5	3,8	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche entera	78	78		X	X			X	0	4,5	3,8	9	9	9	9	X		Ninguna
24/06/2023	M12 (S2)	MANDARINA	Mandarina	51	51		X	X			X	0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043599 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL: __P7745 CC/CP___ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR: _ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS__

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO 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	
26.06.23	M13	Sopa Cuchuco Maiz	Cuchuco Maiz	9	9	X		X		X		90	83,5	81	9	9	9	9	X		Ninguno
			Zanahoria	12	10	X		X		X		90	83,5	81	9	9	9	9	X		Ninguno
			Papa Pastusa	19	17	X		X		X		90	83,5	81	9	9	9	9	X		Ninguno
			Cebolla Junca	2	1	X		X		X		90	83,5	81	9	9	9	9	X		Ninguno
26.06.23	M13	Carne Cerdo Guisada.	Cerdo lomo	35	35	X		X		X		90	80,1	72,3	9	9	9	9	X		Ninguno
			Tomate chonto	3,5	3.	X		X		X		90	80,1	72,3	9	9	9	9	X		Ninguno
			Cebolla Junca	6,9	2,8	X		X		X		90	80,1	72,3	9	9	9	9	X		Ninguno
26.06.23	M13	Arroz - Fideo)	Arroz	14,5	14,5	X		X		X		90	84	82	9	9	9	9	X		Ninguno
			Fideo)	5	5		X	X		X		90	84	82	9	9	9	9	X		Ninguno
26.06.23	M13	Zanahoria, Tomate Perejil, Ensalada	Zanahoria	11,5	9,5	X		X			X	¢	9,6	3,3	9	9	9	9	X		Ninguno
			Tomate	29,5	22.	X		X			X	¢	9,6	3,3	9	9	9	9	X		Ninguno
26.06.23	M13		Perejil	2	1,5	X		X			X	¢	9,6	3,3	9	9	9	9	X		Ninguno
		Patacon Maduro	Platano Maduro	31	22.		X	X		X		90	75	70	9	9	9	9	X		Ninguno
26.06.23	M13	Salsa Tomate de Arbol	Tomate de Arbol	26	26		X	X			X	¢	4,1	2,1	9	9	9	9	X		Ninguno
			Leche entera	81	81		X	X			X	¢	4,1	2,1	9	9	9	9	X		Ninguno
26.06.23	M13	Pera Tajada	Pera.	40	40	X		X			X	¢	Amb	Amb	9	9	9	9	X		Ninguno.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR: __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/06/2023	M14 (S3)	MONDONGO	Res callo	4	4	X		X		X		90	90,7	83	9	9	9	9	X		Ninguna
			Zanahoria	14,17	12,06	X		X		X		90	90,7	83	9	9	9	9	X		Ninguna
			Arveja verde en fresco	15,66	15,66	X		X		X		90	90,7	83	9	9	9	9	X		Ninguna
27/06/2023	M14 (S3)	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pierna de pollo	62,8	31,5	X		X		X		90	85	77	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	3,01	1,19	X		X		X		90	85	77	9	9	9	9	X		Ninguna
27/06/2023	M14 (S3)	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	18,1	18,1	X		X		X		90	89,8	80	9	9	9	9	X		Ninguna
27/06/2023	M14 (S3)	ENSALADA PICO DE GALLO	Cebolla cabezona	9,16	8,73	X		X			X	0	6,9	4,3	9	9	9	9	X		Ninguna
			Pimenton	6,73	5,7	X		X			X	0	6,9	4,3	9	9	9	9	X		Ninguna
27/06/2023	M14 (S3)	PAPA A LA FRANCESA	Papa sabanera	24,9	19,92	X		X		X		90	84,1	79	9	9	9	9	X		Ninguna
27/06/2023	M14 (S3)	SORBETE DE MORA	Mora pulpa	26	26		X	X			X	0	6,3	3,2	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche entera	81	81		X	X			X	0	6,3	3,2	9	9	9	9	X		Ninguna
27/06/2023	M14 (S3)	MANZANA TAJADA CON HELADO	Manzana	20,67	17,6	X		X			X	0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		Ninguna
			Helado	10	10		X	X			X	0	2,7	3,8	9	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha: Memo INT 2019043986 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL: __P7745 CC/CP___ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR:__ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/06/2023	M14 (S3)	MONDONGO	Res callo	4	4	X		X		X		90	90,7	83	9	9	9	9	X		Ninguna
			Zanahoria	14,17	12,06	X		X		X		90	90,7	83	9	9	9	9	X		Ninguna
			Arveja verde en fresco	15,68	15,68	X		X		X		90	90,7	83	9	9	9	9	X		Ninguna
27/06/2023	M14 (S3)	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pierna de pollo	62,8	31,5	X		X		X		90	85	77	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	3,01	1,19	X		X		X		90	85	77	9	9	9	9	X		Ninguna
27/06/2023	M14 (S3)	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	18,1	18,1	X		X		X		90	89,8	80	9	9	9	9	X		Ninguna
27/06/2023	M14 (S3)	ENSALADA PICO DE GALLO	Cebolla cabezona	9,16	8,73	X		X			X	0	6,9	4,3	9	9	9	9	X		Ninguna
			Pimenton	6,73	5,7	X		X			X	0	6,9	4,3	9	9	9	9	X		Ninguna
27/06/2023	M14 (S3)	PAPA A LA FRANCESA	Papa sabanera	24,9	19,92	X		X		X		90	84,1	79	9	9	9	9	X		Ninguna
27/06/2023	M14 (S3)	SORBETE DE MORA	Mora pulpa	26	26		X	X			X	0	6,3	3,2	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche entera	81	81		X	X			X	0	6,3	3,2	9	9	9	9	X		Ninguna
27/06/2023	M14 (S3)	MANZANA TAJADA CON HELADO	Manzana	20,87	17,6	X		X			X	0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		Ninguna
			Helado	10	10		X	X			X	0	2,7	3,8	9	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO__

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043066 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR: __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO 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	
28/06/2023	MTA 15 - SEMANA 3	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	11,5	11,5	X		X		X		90	85	79	9	9	9	9	X		Ninguna
			Tomate chonto	11,48	9,18	X		X		X		90	85	79	9	9	9	9	X		Ninguna
			Papa pastusa	16,89	15,22	X		X		X		90	85	79	9	9	9	9	X		Ninguna
28/06/2023	MTA 15 - SEMANA 3	SOBREBARRIGA EN SALSA	Res sobrebarriga	35	32	X		X		X		90	82.1	86	9	9	9	9	X		Ninguna
			Tomate chonto	3,19	2,52	X		X		X		90	82.1	86	9	9	9	9	X		Ninguna
28/06/2023	MTA 15 - SEMANA 3	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	19,2	19,2	X		X		X		90	88	80	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cilantro	1,95	1,77	X		X		X		90	88	80	9	9	9	9	X		Ninguna
28/06/2023	MTA 15 - SEMANA 3	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Espinaca	15,16	9,08	X		X			X	0	9,7	3,5	9	9	9	9	X		Ninguna
			Manzana	13,26	11,26	X		X			X	0	9,7	3,5	9	9	9	9	X		Ninguna
			Fresa	10	9,5	X		X			X	0	9,7	3,5	9	9	9	9	X		Ninguna
28/06/2023	MTA 15 - SEMANA 3	PAPA EN CASQUITOS DORADOS	Papa sabanera	20	20	X		X			X	0	76,4	73	9	9	9	9	X		Ninguna
28/06/2023	MTA 15 - SEMANA 3	JUGO DE LULO	Lulo pulpa	26	26		X	X			X	0	6,2	2,5	9	9	9	9	X		Ninguna
28/06/2023	MTA 15 - SEMANA 3	MELON EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA	Melon	38,5	19,5	X		X			X	0	Amb	3,6	9	9	9	9	X		Ninguna
			Queso doble crema	7	7		X	X			X	0	2,8	3,7	9	9	9	9	X		Ninguna

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435866 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL: __P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR: __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS__

FECHA (dd/mm/ssas)	TIEMPO 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	
29/06/2023	MTA 16 (SEMANA 3)	AJIACO	Pollo pechuga	1,5	1,5	X		X		X		90	87	81	9	9	9	9	X		Ninguna
			Papa pastusa	15,51	13,9	X		X		X		90	87	81	9	9	9	9	X		Ninguna
			Mazorca	12,12	12,12	X		X		X		90	87	81	9	9	9	9	X		Ninguna
29/06/2023	MTA 16 (SEMANA 3)	POLLO MECHADO (PECHUGA)	Pechuga de pollo	42,5	31,5	X		X		X		90	82,3	74	9	9	9	9	X		Ninguna
			Tomate	3,19	3	X		X		X		90	82,3	74	9	9	9	9	X		Ninguna
29/06/2023	MTA 16 (SEMANA 3)	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	19,2	19,2	X		X		X		90	80	75	9	9	9	9	X		Ninguna
29/06/2023	MTA 16 (SEMANA 3)	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate	25	19,5		X	X			X	0	Amb	Amb	9	9	9	9	X		Ninguna
29/06/2023	MTA 16 (SEMANA 3)	SORBETE DE GUAYABA	Guaysba pulpa	26	26		X	X			X	0	3,6	4,8	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche entera	81	81		X	X			X	0	3,6	4,8	9	9	9	9	X		Ninguna
29/06/2023	MTA 16 (SEMANA 3)	GRANADILLA***	Mandarina	51	51		X	X			X	0	Amb	Amb	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO A PERA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO__

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043986 - 10/10/2019
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL _ P7745 CC/CP___ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR: _ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/libras/unidad)	PESO NETO (gramos/libras/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
30/06/2023	MTA 17 (SEMANA 31)	SOPA DE PATACON	Platano harton, verde	17,5	12	X		X		X		90	87	85	9	9	9	9	X		Ninguna
			Arveja verde	11,93	9,18	X		X		X		90	87	85	9	9	9	9	X		Ninguna
			Zanahoria	14,7	12,06	X		X		X		90	87	85	9	9	9	9	X		Ninguna
30/06/2023	MTA 17 (SEMANA 31)	SOBREBARRIGA DESMECHADA	Sobre barriga	35	31,5	X		X		X		90	82	80	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	6,3	2,52	X		X		X		90	82	80	9	9	9	9	X		Ninguna
30/06/2023	MTA 17 (SEMANA 31)	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco	19,2	19,2	X		X		X		90	86,4	76	9	9	9	9	X		Ninguna
			Pimentón rojo	5,22	4,42	X		X		X		90	86,4	76	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	3,50	1,38	X		X		X		90	86,4	76	9	9	9	9	X		Ninguna
30/06/2023	MTA 17 (SEMANA 31)	ENSALADA SILVESTRE	Lechuga comun	11,5	6,5	X		X		X		90	4,9	3,7	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla cabezona	6,04	5,7	X		X			X	0	4,9	3,7	9	9	9	9	X		Ninguna
			Espinaca	9,22	5,56	X		X			X	0	4,9	3,7	9	9	9	9	X		Ninguna
30/06/2023	MTA 17 (SEMANA 31)	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa variedad harinosa	19,92	19,92	X		X			X	0	78	71	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	2,52	1	X		X		X		90	78	71	9	9	9	9	X		Ninguna
			Aceite de soya	1,19	1,19		X	X		X		90	78	71	9	9	9	9	X		Ninguna
30/06/2023	MTA 17 (SEMANA 31)	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Fresa	10	10	X		X		X		0	5,6	2,8	9	9	9	9	X		Ninguna
			Mora de castilla	10	10		X	X			X	0	5,6	2,8	9	9	9	9	X		Ninguna
			Uva isabella	7	7		X	X			X	0	5,6	2,8	9	9	9	9	X		Ninguna
30/06/2023	MTA 17 (SEMANA 31)	POSTRE	Banano comun	27,5	19,5		X	X			X	0	Amb	Amb	9	9	9	9	X		Ninguna
			Yogurt	7	7		X	X			X		2,7	4,1	9	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_ TIPO DE DOCUMENTO: _CC_ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO_

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL: __P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR: __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS__

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros Unidad)	PESO NETO (gramos/litros Unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2/05/2023	M14 (S3)	MONDONGO	Res callo	3,5	3,5	X		X		X		180	90,7	83	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Zanahoria	14,17	12,06	X		X		X		180	90,7	83	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Arveja verde en fresco	15,68	15,68	X		X		X		180	90,7	83	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/05/2023	M14 (S3)	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pierna de pollo	57,89	28,95	X		X		X		180	85	77	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Cebolla junca	3,01	1,19	X		X		X		180	85	77	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/05/2023	M14 (S3)	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	17,69	17,69	X		X		X		180	89,6	80	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/05/2023	M14 (S3)	ENSALADA PICO DE GALLO	Cebolla cabezona	9,16	8,73	X		X			X	0	6,9	4,3	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Pimenton	6,73	5,7	X		X			X	0	6,9	4,3	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/05/2023	M14 (S3)	PAPA A LA FRANCESA	Papa sabanera	24,9	19,92	X		X		X		180	84,1	79	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/05/2023	M14 (S3)	SORBETE DE MORA	Mora pulpa	24	24		X	X			X	0	6,3	3,2	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Leche entera	75	75		X	X			X	0	6,3	3,2	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/05/2023	M14 (S3)	MANZANA TAJADA CON HELADO	Manzana	20,67	17,6	X		X			X	0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Helado	10	10		X	X			X	0	2,7	3,8	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

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 20196435666 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP___ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR: __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS__

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO 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	
3/05/2023	M15 (S3)	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	11	11	X		X		X		180	81,6	77	9	9	9	9	X		Ninguna
			Tomate chonto	11,48	9,18	X		X		X		180	81,6	77	9	9	9	9	X		Ninguna
			Papa pastusa	16,89	15,22	X		X		X		180	81,6	77	9	9	9	9	X		Ninguna
3/05/2023	M15 (S3)	SOBREBARRIGA EN SALSA	Res sobrebarriga	32	29		X	X		X		180	73,4	80.2	9	7	9	9	X		Ninguna
			Tomate chonto	3,19	2,52	X		X		X		180	73,4	80.2	9	9	9	9	X		Ninguna
3/05/2023	M15 (S3)	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	17,69	17,69	X		X		X		180	81,9	85.4	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cilantro	1,95	1,77	X		X		X		180	81,9	85.4	9	9	9	9	X		Ninguna
3/05/2023	M15 (S3)	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Espinaca	15,16	9,08	X		X			X	¢	2,1	4,8	9	9	9	9	X		Ninguna
			Manzana	13,28	11,26	X		X			X	¢	2,1	4,8	9	9	9	9	X		Ninguna
			Fresa	8,79	8,38	X		X			X	¢	2,1	4,8	9	9	9	9	X		Ninguna
3/05/2023	M15 (S3)	PAPA EN CASQUITOS DORADOS	Papa sabanera	19,92	19,92	X		X		X		180	75,7	80.7	9	9	9	9	X		Ninguna
3/05/2023	M15 (S3)	JUGO DE LULO	Lulo pulpa	24	24		X	X			X	¢	0,4	3,5	9	9	9	9	X		Ninguna
3/05/2023	M15 (S3)	MELON EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA	Melon	35,19	17,6		X	X			X	¢	10,5	6,2	9	9	9	9	X		Ninguna
			Queso doble crema	6,2	6,2		X	X			X	¢	6,3.	6,2.	9	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO __CC__ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO__

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

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

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	1
Fecha:	Memo INT 20190435B8 - 10/10/2019
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP ___ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR: _ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS__

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/05/2023	M16 (S3)	AJIACO	Pollo pechuga	1,5	1,5	X		X		X		180	87,6	71,5	9	9	9	9	X		Ninguna
			Papa pastusa	15,51	13,9	X		X		X		180	87,6	71,5	9	9	9	9	X		Ninguna
			Mazorca	12,12	12,12	X		X		X		180	87,6	71,5	9	9	9	9	X		Ninguna
4/05/2023	M16 (S3)	POLLO MECHADO (PECHUGA)	Pechuga de pollo	36,5	36,5	X		X		X		180	83,5	74,4	8	9	9	9	X		Ninguna
			Tomate	3,19	3	X		X		X		180	83,5	74,4	9	8	9	9	X		Ninguna
4/05/2023	M16 (S3)	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	17,69	17,69	X		X		X		180	85,7	72,3	9	9	9	9	X		Ninguna
4/05/2023	M16 (S3)	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate	23,5	17,5	X		X			X	Φ	1,3	1,8	8	9	9	9	X		Ninguna
4/05/2023	M16 (S3)	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba pulpa	24	24		X	X			X	Φ	1,8	1,9	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche entera	75	75		X	X			X	Φ	1,8	1,9	9	9	9	9	X		Ninguna
4/05/2023	M16 (S3)	GRANADILLA	Granadilla	40	40		X	X			X	Φ	1,4	2	9	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_ TIPO DE DOCUMENTO: _CC_ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVCIO__

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

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

Código: FOR-PDS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20134043668 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBOIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR: __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS__

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/05/2023	M17 (S3)	SOPA DE PATACON	Plátano harton, verde	16,08	10,93	X		X		X		180	81	73,9	9	9	9	9	X		Ninguna
			Arveja verde	11,93	9,18	X		X		X		180	86	73,8	9	9	9	9	X		Ninguna
			Zanahoria	14,17	12,06	X		X		X		180	86	73,8	9	8	9	9	X		Ninguna
5/05/2023	M17 (S3)	SOBREBARRIGA DESMECHADA	Sobre barriga	31,84	28,95	X		X		X		180	84	74	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	6,3	2,52	X		X		X		180	84	74	9	9	9	9	X		Ninguna
5/05/2023	M17 (S3)	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco	17,69	17,69	X		X		X		180	89	78	9	9	9	9	X		Ninguna
			Pimentón rojo	5,22	4,42	X		X		X		180	89	78	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	3,50	1,38	X		X		X		180	89	78	9	9	9	9	X		Ninguna
5/05/2023	M17 (S3)	ENSALADA SILVESTRE	Lechuga comun	10,37	5,7	X		X			X	¢	1,5	2,1	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla cabezona	6,04	5,7	X		X			X	¢	1,5	2,1	9	9	9	9	X		Ninguna
			Espinaca	9,22	5,56	X		X			X	¢	1,5	2,1	9	9	9	9	X		Ninguna
5/05/2023	M17 (S3)	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa variedad harinosa	19,92	19,92	X		X		X		180	87,1	76,5	9	9	8	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	2,52	1	X		X		X		180	87,1	76,5	9	9	9	9	X		Ninguna
			Aceite de soya	1,19	1,19		X	X		X		180	87,1	76,5	9	9	9	9	X		Ninguna
5/05/2023	M17 (S3)	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Fresa	8,71	8,71	X		X			X	¢	1,7	1,9	8	9	9	9	X		Ninguna
			Mora de castilla	8,85	8,85		X	X			X	¢	1,7	1,9	9	9	9	9	X		Ninguna
			Uva isabella	6,17	6,17		X	X			X	¢	1,7	1,9	9	8	9	9	X		Ninguna
5/05/2023	M17 (S3)	POSTRE	Banano comun	25,16	17,6		X	X			X	¢	1,2	1,6	9	9	9	9	X		Ninguna
			Yogurt	6,2	6,2		X	X			X	¢	1,2	1,6	9	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO__

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20130439966 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP___ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR: __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS__

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
6/05/2023	M18 (S3)	SOPA DE ARROZ	Papa	17,22	15,51	X		X		X		180	83,7	71,3	9	9	9	9	X		Ninguno
			habichuela	10,17	9,18	X		X		X		180	83,7	71,3	8	9	9	9	X		Ninguna
			zanahoria	10,79	9,18	X		X		X		180	83,7	71,3	9	9	8	9	X		Ninguna
6/05/2023	M18 (S3)	ALBONDIGAS EN SALSA A LA BOLOÑESA	Res	31,84	28,95		X	X		X		180	84,6	73,2	9	9	9	9	X		Ninguna
			Huevo de gallina	6,45	5,79		X	X		X		180	84,6	73,2	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	6,3	2,52	X		X		X		180	84,6	73,2	9	9	9	9	X		Ninguna
6/05/2023	M18 (S3)	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia	17,69	17,69		X	X		X		180	87,2	74,5	8	9	9	9	X		Ninguna
			Tomate crudo	5,57	4,42	X		X		X		180	87,2	74,5	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	3,5	1,38	X		X		X		180	87,2	74,5	9	9	8	9	X		Ninguna
6/05/2023	M18 (S3)	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	Tomate crudo	12,71	10,17	X		X			X	Φ	1,8	2,2	8	8	9	9	X		Ninguna
			Lechuga común	18,5	10,17	X		X			X	Φ	1,8	2,2	9	9	9	9	X		Ninguna
			Aguacate lorena	10,89	8,38		X	X			X	Φ	1,8	2,2	9	9	9	9	X		Ninguna
6/05/2023	M18 (S3)	PLÁTANO MADURO MELAO	Plátano hartón	27,69	19,92		X	X		X		180	84,9	72,8	9	9	9	9	X		Ninguna
			Panela	1,99	1,99		X	X		X		180	84,9	72,8	9	9	9	9	X		Ninguna
			Canela molida *15g	0,37	0,37		X	X		X		180	84,9	72,8	9	9	9	9	X		Ninguna
6/05/2023	M18 (S3)	JUGO DE MARACUYÁ	Maracuyá	23,73	23,73		X	X			X	Φ	1,3	2,1	9	9	9	9	X		Ninguno
			Azúcar blanco	2,37	2,37		X	X			X	Φ	1,3	2,1	9	9	9	9	X		Ninguna
6/05/2023	M18 (S3)	PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya	25,16	17,6	X		X			X	Φ	1,8	2,4	8	9	9	9	X		Ninguna
			Queso fresco	6,2	6,2		X	X			X	Φ	1,8	2,4	9	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO__

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SC[illegible]ARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190431566 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR: __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS__

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/05/2023	M19 (S4)	SOPA DE AVENA	Papa	17,22	15,51	X		X		X		180	87,8	77,2	9	9	9	9	X		Ninguna
			Habichuela	10,17	9,18	X		X		X		180	87,8	77,2	9	9	9	9	X		Ninguna
			Zanahoria	10,79	9,18	X		X		X		180	87,8	77,2	9	9	9	9	X		Ninguna
7/05/2023	M19 (S4)	PIERNAS DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo	52,1	28,95	X		X		X		180	88,5	75,3	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	3,01	1,19	X		X		X		180	88,5	75,3	8	9	9	9	X		Ninguna
			Ajo	0,26	0,26	X		X		X		180	88,5	75,3	9	8	9	9	X		Ninguna
7/05/2023	M19 (S4)	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	17,69	17,69	X		X		X		180	83,9	72,3	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	3,5	1,38	X		X		X		180	83,9	72,3	9	8	9	9	X		Ninguna
			Aceite de soya	0,56	0,56		X	X		X		180	83,9	72,3	9	9	9	9	X		Ninguna
7/05/2023	M19 (S4)	ENSALADA HAWAIANA	Piña	8,39	4,61	X		X			X	0	1,8	2,3	9	9	9	8	X		Ninguna
			Lechuga comun	14,93	8,23	X		X			X	0	1,8	2,3	9	9	9	9	X		Ninguna
			Manzana comun	9,64	8,23	X		X			X	0	1,8	2,3	9	9	9	9	X		Ninguna
7/05/2023	M19 (S4)	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa	19,92	19,92	X		X		X		180	86,4	76,2	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	2,52	1	X		X		X		180	86,4	76,2	8	9	9	9	X		Ninguna
			Sal	0,15	0,15		X	X		X		180	86,4	76,2	9	9	9	9	X		Ninguna
7/05/2023	M19 (S4)	SORBETE DE CURUBA	Leche	74,27	74,27		X	X			X	0	1,2	1,8	9	9	9	9	X		Ninguna
			Curuba	23,73	23,73		X	X			X	0	1,2	1,8	9	9	9	9	X		Ninguna
			Azucar	2,37	2,37		X	X			X	0	1,2	1,8	9	9	9	9	X		Ninguna
7/05/2023	M19 (S4)	MELON PICADO CON LECHE CONDENSADA	Melon	35,19	17,6		X	X			X	0	1,4	2	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche	2,31	2,31		X	X			X	0	1,4	2	9	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SC[illegible]RÍA PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20150043566 - 15/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP___ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR: __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS__

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/05/2023	M20 (S4)	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Cuchuco de trigo	6,17	6,17	X		X		X		180	83,2	71,4	9	9	9	9	X		Ninguna
			Habichuela	10,17	9,18	X		X		X		180	83,2	71,4	9	9	9	9	X		Ninguna
			arveja verde	6,3	6,3	X		X		X		180	83,2	71,4	9	9	9	9	X		Ninguna
8/05/2023	M20 (S4)	CARNE DE RES ASADA (PORCION SIN FRACCIONAR) SOBREBARRIGA	RES	31,84	28,95		X	X		X		180	87,4	74,8	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	3,01	1,19	X		X		X		180	87,4	74,8	9	9	9	9	X		Ninguna
			Aceite de soya	1,19	1,19		X	X		X		180	87,4	74,8	8	9	9	9	X		Ninguna
8/05/2023	M20 (S4)	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCO	Arroz blanco	17,69	17,69	X		X		X		180	86,5	73	9	9	8	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	3,5	1,38	X		X		X		180	86,5	73	8	9	9	9	X		Ninguna
			arveja verde	2,65	2,65	X		X		X		180	86,5	73	9	9	9	9	X		Ninguna
8/05/2023	M20 (S4)	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Lechuga comun	16,52	9,06	X		X			X	0	89	1,8	9	8	9	9	X		Ninguna
			Tomate	14,07	11,26	X		X			X	0	88	1,8	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla cabezona	8,79	8,38	X		X			X	0	88	1,8	9	9	9	9	X		Ninguna
8/05/2023	M20 (S4)	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa	22,11	19,92	X		X			X	180	84	71	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	2,52	1	X		X		X		180	84	71	9	9	9	9	X		Ninguna
			Margarina	0,37	0,37		X	X		X		180	84	71	8	9	9	9	X		Ninguna
8/05/2023	M20 (S4)	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana	23,73	23,73		X	X		X		0	1,5	1,2	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche de vaca	74,27	74,27		X	X			X	0	1,5	1,2	9	8	9	9	X		Ninguna
8/05/2023	M20 (S4)	GRANADILLA	Granadilla	79,3	23,79		X	X			X	0	1,6	1,2	9	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20194043668 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL: __P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR: __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS__

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/05/2023	M21 (S4)	CAZUELA DE GARBANZO	Garbanzo	10,64	10,64	X		X		X		180	88,3	73	9	9	9	9	X		Ninguna
			Zanahoria	10,53	8,99	X		X		X		180	88,3	73	9	9	9	9	X		Ninguna
			papa	16,89	15,22	X		X		X		180	88,3	73	8	9	9	9	X		Ninguna
9/05/2023	M21 (S4)	SOBREBARRIGA ASADA (PROPORCIÓN SIN FRACCIONAR)	Res	31,84	28,95	X		X		X		180	85,4	74,1	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla	3,01	1,19	X		X		X		180	85,4	74,1	9	9	9	9	X		Ninguna
			Aceite se soya	0,74	0,74		X	X		X		180	85,4	74,1	9	8	9	9	X		Ninguna
9/05/2023	M21 (S4)	PAPA CRIOLLA DORADA	papa variedad harinosa	19,92	19,92	X		X		X		180	87,8	72	9	9	8	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	2,52	1	X		X		X		180	87,8	72	8	9	9	9	X		Ninguna
			Aceite de soya	1,19	1,19		X	X		X		180	87,8	72	9	9	9	9	X		Ninguna
9/05/2023	M21 (S4)	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	17,69	17,69	X		X		X		180	89	76	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	3,5	1,38	X		X		X		180	89	76	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cilantro	1,95	1,77	X		X		X		180	89	76	9	9	9	9	X		Ninguna
9/05/2023	M21 (S4)	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	Zanahoria	7,98	6,79	X		X		X		0	2,6	2,1	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cabalaza	8,88	7,99	X		X		X		0	2,6	2,1	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla cabezona	8,64	8,23	X		X		X		0	2,6	2,1	8	9	9	9	X		Ninguna
9/05/2023	M21 (S4)	JUGO DE MANGO	Mango comun	23,73	23,73		X	X			X	0	2,3	1,6	9	9	9	9	X		Ninguna
			Azucar blanco	2,37	2,37		X	X			X	0	2,3	1,6	9	9	9	9	X		Ninguna
9/05/2023	M21 (S4)	BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano comun	25,16	17,8		X	X			X	0	2,7	1,9	8	9	9	9	X		Ninguna
			Limon	1,25	0,63		X	X			X	0	2,7	1,9	9	9	9	9	X		Ninguna
			Queso fresco	6,2	6,2		X	X			X	0	2,7	1,9	8	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043586 - 15/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP___ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE ____RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR:__ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS__

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/05/2023	M22 (S4)	SOPA DE CONCHITAS	Papa	17,22	15,51	X		X		X		180	86	75	9	9	9	9	X		Ninguna
			Zanahoria	10,79	9,18	X		X		X		180	86	75	9	9	9	9	X		Ninguna
			Arveja verde	12,06	12,06	X		X		X		180	86	75	9	9	9	9	X		Ninguna
10/05/2023	M22 (S4)	PECHUGA DE POLLO GRATINADA (PORCION SIN FRACCIONAR)	Pollo	37,63	28,95	X		X		X		180	87	77	9	9	9	9	X		Ninguna
			Queso fresco	4,17	4,17		X	X		X		180	89	77	8	9	8	9	X		Ninguna
			Perejil	0,9	0,82	X		X		X		180	89	77	9	9	9	9	X		Ninguna
10/05/2023	M22 (S4)	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	17,69	17,69	X		X		X		180	85	74	9	8	9	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	3,5	1,38	X		X		X		180	85	74	9	9	9	9	X		Ninguna
			Aceite de soya	0,56	0,56	X		X		X		180	85	74	9	9	9	9	X		Ninguna
10/05/2023	M22 (S4)	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena	23,06	17,74	X		X			X	Φ	2,2	1,5	9	9	9	9	X		Ninguna
			Sal	0,15	0,15		X	X			X	Φ	2,2	1,5	9	9	9	9	X		Ninguna
10/05/2023	M22 (S4)	PAPA A LA FRANCESA	Papa	24,9	19,92	X		X		X		180	89	72,5	9	9	9	9	X		Ninguna
			Sal	0,15	0,15		X	X		X		180	89	72,5	9	9	9	9	X		Ninguna
			Aceite de soya	1,6	1,6		X	X		X		180	89	72,5	8	9	9	9	X		Ninguna
10/05/2023	M22 (S4)	JUGO DE GUAYABA	Guayaba	23,73	23,73		X	X			X	Φ	1,8	2,1	9	9	8	9	X		Ninguna
			Azucar blanco	2,37	2,37		X	X			X	Φ	1,8	2,1	9	9	9	9	X		Ninguna
10/05/2023	M22 (S4)	MANZANA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana	23,24	19,78	X		X			X	Φ	2,2	1,7	9	9	9	9	X		Ninguna
			Queso fresco	6,2	6,2		X	X			X	Φ	2,2	1,7	8	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019643566 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP___ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR: _ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS__

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/05/2023	M23 (S4)	SOPA DE ARRACACHA	Papa	5,14	4,59	X		X		X		180	84	78	9	8	9	9	X		Ninguna
			Habichuela	10,79	9,18	X		X		X		180	89	78	9	9	9	9	X		Ninguna
			Arracacha	13,68	10,93	X		X		X		180	84	78	9	9	9	8	X		Ninguna
11/05/2023	M23 (S4)	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Cerdo	31,8	28,95	X		X		X		180	87	76,2	9	9	9	9	X		Ninguna
			Piña	7	3,85	X		X		X		180	87	76,2	9	9	9	9	X		Ninguna
			Fécula de maiz	2,31	2,31		X	X		X		180	87	76,2	9	9	9	9	X		Ninguna
11/05/2023	M23 (S4)	TORTILLA DE ACELGA	Acelga	27,55	23,43	X		X		X		180	89	81	9	8	9	9	X		Ninguna
			Margarina	1,19	1,19		X	X		X		180	89	81	9	9	9	9	X		Ninguna
			Huevo de gallina	6,17	5,51		X	X		X		180	89	81	9	9	9	9	X		Ninguna
11/05/2023	M23 (S4)	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco	17,69	17,69	X		X		X		180	86	78,2	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	3,5	1,38	X		X		X		180	86	78,2	8	9	9	9	X		Ninguna
			Pimenton	5,22	4,42	X		X		X		180	86	78,2	9	9	9	9	X		Ninguna
11/05/2023	M23 (S4)	PLATANO MADURO COCIDO CON PANELA	Platano harton	27,69	19,92	X		X		X		180	87	79	9	8	9	9	X		Ninguna
			Canela molida	0,37	0,37		X	X		X		180	87	79	9	9	9	8	X		Ninguna
11/05/2023	M23 (S4)	SORBETE DE FEIJODA	Feijoa	23,73	23,73		X	X			X	0	3,5	2,4	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche de vaca	74,27	74,27		X	X			X	0	3,5	2,4	8	9	9	9	X		Ninguna
11/05/2023	M23 (S4)	BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano comun	25,16	17,6		X	X			X	0	1,6	1,8	9	9	9	9	X		Ninguna
			Queso fresco	6,2	6,2		X	X			X	0	1,6	1,8	9	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 1	
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR: __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS__

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/05/2023	M24 (S4)	SANCOCHO	Papa	12,27	11,03	X		X		X		180	83,4	77	9	9	8	9	X		Ninguna
			Maiz tierno	11,03	11,03	X		X		X		180	83,4	77	9	9	9	9	X		Ninguna
			Platano	13,03	8,85	X		X		X		180	83,4	77	9	9	8	9	X		Ninguna
			Yuca blanca	11,06	8,85	X		X		X		180	83,4	77	9	9	9	9	X		Ninguna
12/05/2023	M24 (S4)	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res	31,884	28,95	X		X		X		180	88	82	9	8	9	9	X		Ninguna
			Tomate	3,19	2,52	X		X		X		180	88	82	8	9	9	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	6,3	2,52	X		X		X		180	88	82	9	9	9	9	X		Ninguna
12/05/2023	M24 (S4)	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco	17,69	17,69	X		X		X		180	89.5	77.2	9	9	8	9	X		Ninguna
			Cebolla junca	3,5	1,38	X		X		X		180	89.5	77,2	9	9	9	9	X		Ninguna
			Aceite de soya	0,56	0,56		X	X		X		180	89.5	77,2	9	9	9	9	X		Ninguna
12/05/2023	M24 (S4)	ENSALADA DE ZANAHORIA Y MANZANA EN JULIANAS CON CREMA DE LE CHE	Zanahoria	13,38	11,4	X		X			X	0	3,7	2,5	9	9	9	9	X		Ninguna
			Manzana comun	20,3	17,31	X		X			X	0	3,7	2,5	8	9	9	9	X		Ninguna
			Crema de leche	1,88	1,88		X	X			X	0	3,7	2,5	9	9	9	9	X		Ninguna
12/05/2023	M24 (S4)	SORBETE DE MORA	Mora de castilla	23,73	23,73		X	X			X	0	1,8	1.5	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche de vaca	74,27	74,27		X	X			X	0	1,8	1.5	9	8	9	9	X		Ninguna
			Azucar	2,37	2,37		X	X			X	0	1,8	1.5	9	9	9	9	X		Ninguna
12/05/2023	M24 (S4)	FRESAS CON HELADO	Fresa	18,56	17,6		X	X			X	0	1.1	4.0	9	9	9	9	X		Ninguna
			Helado de crema	6,2	6,2		X	X			X	0	1.1	4.0	9	8	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO __CC__ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO__

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS S[illegible]ES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: [illegible]
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR: __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO 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	
15/05/2023	M1 (S1)	SOPA DE CONCHITAS	Papa pastusa	17,5	15,5	X		X		X		180	89.1	82	X	9	9	9	X		Ninguna
			Zanahoria	11	9,5	X		X		X		180	89.1	82	9	9	9	9	X		Ninguna
			Arveja	12,3	12,3	X		X		X		180	89.1	82	9	9	9	9	X		Ninguna
			Pasta conchitas	6,5	6,5		X	X		X		180	89.1	82	9	9	9	9	X		Ninguna
15/05/2023	M1 (S1)	SOBREBARRIGA MECHADA	Res sobrebarriga	32,5	32,5	X		X		X		180	85	77	9	9	9	9	X		Ninguna
			Junca	6,5	2,5	X		X		X		180	85	77	9	9	9	9	X		Ninguna
15/05/2023	M1 (S1)	VERDURA COCIDA CON MAYONESA	Arveja	8,9	8,9	X		X		X		180	14,1	5.1	9	9	9	9	X		Ninguna
			Habichuela	10	9	X		X		X		180	14,1	5.1	9	9	9	9	X		Ninguna
			Zanahoria	14	11,5	X		X		X		180	14,1	5.1	9	9	9	9	X		Ninguna
			Mayonesa	2	2		X	X		X		180	14,1	5.1	9	9	9	9	X		Ninguna
15/05/2023	M1 (S1)	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	18,01	18,01	X		X		X		180	90.5	84	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cilantro	1,98	1,8	X		X		X		180	90.5	84	9	9	9	9	X		Ninguna
15/05/2023	M1 (S1)	PAPA CRIOLLA DORADA	Criolla	20,5	20,5	X		X		X		180	81.3	70	9	9	9	9	X		Ninguna
15/05/2023	M1 (S1)	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate arbol pulpa	25	25		X	X		X		180	5.9	2.9	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche entera	76	76		X	X			X	¢	5.9	2.9	9	9	9	9	X		Ninguna
15/05/2023	M1 (S1)	FRESAS CON CREMA	Fresas	19	18	X		X			X	¢	7.4	3.7	9	9	9	9	X		Ninguna
			Crema de leche	2,7	2,7		X	X			X	¢	5.3	3.7	9	9	6	9	X		Ninguna.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha inicio vigencia: 20/04/2023 Actualización
		Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE ___J ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/05/2023	M2 (S1)	SOPA DE AVENA	Papa pastusa	17,6	15,8	X		X		X		180	90.1	86	9	9	9	9	X		Ninguno
			Arveja	6,4	6,4	X		X		X		180	90.1	86	9	9	9	9	X		Ninguno
			Habichuela	10,4	9,4	X		X		X		180	90.1	86	9	9	9	9	X		Ninguno
			Zanahoria	11	9,5	X		X		X		180	90.1	86	9	9	9	9	X		Ninguno
16/05/2023	M2 (S1)	SOUFLÉ DE ATÚN	Atún en lata	274	274		X	X			X	¢	4,7	3.2	9	9	9	9	X		Ninguno
			Tomate	2,9	2,32	X		X			X	¢	4,7	3.2	9	9	9	9	X		Ninguno
			Cabezona	2,44	2,32	X		X			X	¢	4,7	3.2	9	9	9	9	X		Ninguno
16/05/2023	M2 (S1)	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	18,03	18,03	X		X		X		180	88	80.1	9	9	9	9	X		Ninguno
16/05/2023	M2 (S1)	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	Calzabaza	20	18	X		X		X		180	83.5	75.3	9	9	9	9	X		Ninguno
			Arveja	11,5	11,5	X		X		X		180	83.5	75.3	9	9	9	9	X		Ninguno
			Tomate	2,7	2,2	X		X		X		180	83.5	75.3	9	9	9	9	X		Ninguno
			Junca	5,36	2,14	X		X		X		180	83.5	75.3	9	9	9	9	X		Ninguno
16/05/2023	M2 (S1)	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa pastusa	22,7	20,4	X		X		X		180	79.	81	9	9	9	9	X		Ninguno
			Margarina	0,5	0,5		X	X		X		180	79	81	9	9	9	9	X		Ninguno
16/05/2023	M2 (S1)	SORBETE DE MORA	Mora pulpa	25	25		X	X			X	¢	4.6	2.1	9	9	9	9	X		Ninguno
			Leche entera	76	76		X	X			X	¢	4.6	2.1	9	9	9	9	X		Ninguno
16/05/2023	M2 (S1)	BANANA PICADA CON HELADO	Banana	26	18		X	X			X	¢	16.6	5.6					X		Ninguno
			Helado	10	10		X	X			X	¢	3.2	4.0	9	9	9	9	X		Ninguno

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código FOR-PSS-243 Versión 1 Fecha inicio INT 20190[illegible] Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL ___P7745 CC/CP___ UNIDAD OPERATIVA JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR: __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO 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	
17/05/2023	M3 (S1)	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Cuchuco de cebada	6,5	6,5	X		X		X		90	71,4	89	9	9	9	9	X		Ninguno
			Papa pastusa	17,54	15,77	X		X		X		90	91,4	87	9	9	9	9	X		Ninguno
			Arveja verde	6,5	6,5	X		X		X		90	91,4	87	9	9	9	9	X		Ninguno
			Habichuela	10,5	9,5	X		X		X		90	91,4	87	9	9	9	9	X		Ninguno
			Zanahoria	11	9,5	X		X		X		90	91,4	87	9	9	9	9	X		Ninguno
17/05/2023	M3 (S1)	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE	Colombina de pollo	54	54	X		X		X		90	83.7	75	9	9	9	9	X		Ninguno
			Naranja	14,5	8,5	X		X		X		90	83.7	75	9	9	9	9	X		Ninguno
			Cebolla junca	3,1	1,5	X		X		X		90	83.7	75	9	9	9	9	X		Ninguno
			Fecula de maiz	0,38	0,38		X	X		X		90	83.7	75	9	9	9	9	X		Ninguno
17/05/2023	M3 (S1)	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco	18,1	18,1	X		X		X		90	90.1	83	9	9	9	9	X		Ninguno
			Pimentón	5,5	4,5	X		X		X		90	90.1	83	9	9	9	9	X		Ninguno
17/05/2023	M3 (S1)	ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE LECHE	Fresa	9,05	8,6	X		X			X	¢	7,9	35	7	9	9	9	X		Ninguno
			Lechuga	18,9	12	X		X			X	¢	7.9	3.5	8	8	8	8	X		Ninguno
			Manzana	12,5	10,5	X		X			X	¢	7.9	3.5	8	8	8	8	X		Ninguno
			Crema de leche	2,7	2,7		X	X			X	¢	7.9	3.5	9	9	9	9	X		Ninguno
17/05/2023	M3 (S1)	PLATANO COCIDO CON CANELA	Hartón maduro	28,5	24,5		X	X			X	¢	85	74.1	10	10	10	10	X		Ninguno
17/05/2023	M3 (S1)	SORBETE DE MARACUYA	Maracuya pulpa	25	25		X	X		X		90	6.6	2.8	10	10	10	10	X		Ninguno
			Leche entera	76	76		X	X			X	¢	6.6	2.8	10	10	10	10	X		Ninguno
17/05/2023	M3 (S1)	MELÓN YOGURTH	Melón	22	18		X	X			X	¢	12.3	4.5	9	9	9	9	X		Inkicomido de cuo x Melón # 2.
			Yogurth	7	7		X	X			X	¢	4.3	4.5	9	9	9	9	X		Ninguno

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

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

Código FOR.PSS.241
Versión 1
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA JUAN REY_____
COORDINADOR O RESPONSABLE ___J ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/saaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/05/2023	M4(S1)	SOPA DE PATACÓN	Arveja verde	9,5	9,5	X		X		X		90	92.4	85	9	9	9	9	X		Ninguno
			Zanahoria	14,5	12,3	X		X		X		90	92.4	85	9	9	9	9	X		Ninguno
			Platano verde	16,5	11,5		X	X		X		90	92.4	85	9	9	9	9	X		Ninguno
18/05/2023	M4(S1)	MIX DE POLLO	Pechuga de pollo	18,5	14,5	X		X		X		90	83.1	77	6	8	8	6	X		Ninguno
			Pajarilla de res	16	16	X		X		X		90	83.1	77	9	9	9	9	X		Ninguno
			Cebolla junca	3,05	1,3	X		X		X		90	83.1	77	9	9	9	9	X		Ninguno
18/05/2023	M4(S1)	Arroz con perejil	Arroz blanco	18,1	18,1	X		X		X		90	89	80	9	9	9	9	X		Ninguno
			Perejil	1,7	1,5	X		X		X		90	89	80	9	9	9	9	X		Ninguno
18/05/2023	M4(S1)	VERDURA CAMPESINA	Arveja verde	6	6	X		X		X		90	82.7	73.2	9	9	9	9	X		Ninguno
			Zanahoria	6,84	5,82	X		X		X		90	82.7	73.2	9	9	9	9	X		Ninguno
			Mazorca	5,5	5,5	X		X		X		90	82.7	73.2	9	9	9	9	X		Ninguno
18/05/2023	M4(S1)	PAPA CRIOLLA CHORRREADA	Criolla	20,5	20,5	X		X		X		90	80	70	9	9	9	9	X		Ninguno
18/05/2023	M4(S1)	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba pulpa	25	25		X	X		X	X	0	5.7	3.2	9	9	9	9	X		Ninguno
			Leche entera	76	76		X	X			X	0	5.7	3.2	9	9	9	9	X		Ninguno
18/05/2023	M4(S1)	MANZANA TAJADA CON HELADO	Manzana	21,5	18	X		X			X	0	12.3	4.8	9	9	9	9	X		Ninguno
			Helado	10	10		X	X			X	0	1,8	3.6	9	9	9	9	X		Ninguno

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE ___J ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/05/2023	M5(S1)	SOPA DE FIDEOS	Arveja verde	6,5	6,5	x		x		x		90	88.3	82	9	9	9	9	X		Ninguna
			Habichuela	10,5	9,5	x		x		x		90	88.3	82	9	9	9	9	X		Ninguna
			Papa pastusa	17,5	15,8	x		x		x		90	88.3	82	9	9	9	9	X		Ninguna
19/05/2023	M5(S1)	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Colombina de pollo	54	40	x		x		x		90	81	76	9	9	9	9	X		Ninguna
			Margarina	25,5	2,5		x	x		x		90	81	76	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche entera	4	4		x	x		x		90	81	76	9	9	9	9	X		Ninguna
19/05/2023	M5(S1)	TORTILLA DE ESPINACA* CAMBIO A ACELGA	Acelga	40	24	x		x		x		90	83.4	77.9	9	9	9	9	X		Intercambio
			Huevos	6,3	5,4		x	x		x		90	83.4	77.9	9	9	9	9	X		Ninguna
19/05/2023	M5(S1)	ARROZ CON ARVEJA	Arroz blanco	18,1	18,1	x		x		x		90	90.7	83.6	9	9	9	9	X		Ninguna
			Arverja	2,7	2,7	x		x		x		90	90.7	83.6	9	9	9	9	X		Ninguna
19/05/2023	M5(S1)	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa pastusa	20,5	20,5	x		x		x		90	81.8	71	9	9	9	9	X		Ninguna
19/05/2023	M5(S1)	SORBETE DE MANGO	Mango pulpa	25	25		x	x			x	¢	6.4	4.8	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche entera	76	76		x	x			x	¢	6.4	4.8	9	9	9	9	X		Ninguna
19/05/2023	M5(S1)	MELÓN TAJADO CON LECHE CONDENSADA	Melón	36	18		x	x			x	¢	15.7	4.6	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche condensada	3,1	3,1		x	x			x	¢	15.7	4.6	9	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: [illegible]
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP___ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR: __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/05/2023	M6(S1)	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol	11	11	X		X		X		90	93.8	85	9	9	9	9	X		Ninguno
			Platano verde	23	16		X	X		X		90	93,8	85	9	9	9	9	X		Ninguno
			Chonto	12	9,5	X		X		X		90	93,8	85	9	9	9	9	X		Ninguno
			Zanahoria	11	9,5	X		X		X		90	93,8	85	9	9	9	9	X		Ninguno
20/05/2023	M6(S1)	CARNE DE RES ASADA	Res cadera	32,5	32,5		X	X		X		90	85.1	80.6	9	9	9	9	X		Ninguno
20/05/2023	M6(S1)	ARROZ BLANCO	Arroz	18,1	18,1	X		X		X		90	91.4	81.9	9	9	9	9	X		Ninguno
20/05/2023	M6(S1)	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate	23,5	23,5		X	X			X	¢	Amb	Amb	9	9	9	9	X		Ninguno
20/05/2023	M6(S1)	PLATANO MADURO COCIDO	Hartón maduro	28,5	20,5		X	X		X		90	86	74.6	9	9	9	9	X		Ninguno
20/05/2023	M6(S1)	JUGO DE LULO	Lulo en pulpa	25	25		X	X			X	¢	6.4	3.1	9	9	9	9	X		Ninguno
20/05/2023	M6(S1)	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya	26	18		X	X			X	¢	Amb	4.8	9	9	9	9	X		Ninguno
			Queso doble crema	7,5	7,5		X	X			X	¢	3.8	2.5	9	9	9	9	X		Ninguno.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20150643566 19/10/2015
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP___ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR: __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/05/2023	M8(S2)	SOPA DE ARROZ	Papa pastusa	17,5	15,77	X		X		X		90	91,4	82.6	9	9	9	9	X		Ninguna
			Zanahoria	10,97	9,34	X		X		X		90	91,4	82,6	9	9	9	9	X		Ninguna
			Habichuela	10,35	9,34	X		X		X		90	91,4	82,6	9	9	9	9	X		Ninguna
23/05/2023	M8(S2)	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGNESA	Res molida	32,5	30		X	X		X		90	87.5	79	9	9	9	9	X		Ninguna
			Tomate chonto	3,26	2,57	X		X		X		90	87.5	79	9	9	9	9	X		Ninguna
			Huevo	6,58	5,91		X	X		X		90	87.5	79	9	9	9	9	X		Ninguna
23/05/2023	M8(S2)	SPAGUETTIE	Spaguettie	18	18		X	X		X		90	83.8	85	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche entera	4	4	X		X		X		90	83.8	85	9	9	9	9	X		Ninguna
23/05/2023	M8(S2)	RODAJA DE TOMATE	Tomate milano	36,7	29,3	X		X			X	0	9.2	3.6	9	9	9	9	X		Ninguna
23/05/2023	M8(S2)	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa pastusa	25,5	20,5	X		X		X		90	90.9	81.4	9	9	9	9	X		Ninguna
23/05/2023	M8(S2)	SORBETE DE MORA	Mora pulpa	25	25		X	X			X	0	5,6	2,1	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche entera	76	76	X		X			X	0	5,6	2,1	9	9	9	9	X		Ninguna
23/05/2023	M8(S2)	PAPAYA EN CUADROS CON YOGURTH	Papaya	26	18		X	X			X	0	11,7	3.8	9	9	9	9	X		Ninguna
			Yogurth	7	7	X		X			X	0	3.2	3,8	9	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT-2019MA9585 - 15/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR: _ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS__

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/05/2023	M9(S2)	SOPA DE AVENA	Papa pastusa	17,5	15,8	X		X		X		90	76,2	80	9	9	9	9	X		Ninguna
			Avena	6,5	6,5		X	X		X		90	76,2	80	9	9	9	9	X		Ninguna
			Zanahoria	11	9,5	X		X		X		90	76,2	80	9	9	9	9	X		Ninguna
24/05/2023	M9(S2)	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	Cerdo lomo	32,5	32,5		X	X		X		90	76	85	9	9	9	9	X		Ninguna
24/05/2023	M9(S2)	ARROZ BLANCO	Arroz	18,1	18,1	X		X		X		90	76	85	9	9	9	9	X		Ninguna
24/05/2023	M9(S2)	ENSALADA DE REMOLACHA ZANAHORIA Y MAYONESA	Remolacha	22	22	X		X		X		90	5,6	12	9	9	9	9	X		Ninguna
			Zanahoria	14	12	X		X		X		90	5,6	12	9	9	9	9	X		Ninguna
			Mayonesa	3	3		X	X		X		90	5,6	12	9	9	9	9	X		Ninguna
24/05/2023	M9(S2)	PAPA A LA FRANCESA	Papa sabanera	25,5	20,5	X		X		X		90	76,6	83	9	9	9	9	X		Ninguna
24/05/2023	M9(S2)	SORBETE DE FRESA	Fresa pulpa	25	25		X	X			X	0	0,7	8	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche entera	76	76		X	X			X	0	0,7	8	9	9	9	9	X		Ninguna
24/05/2023	M9(S2)	BANANA PICADA CON CREMA DE LECHE	Banana	26	18		X	X			X	0	Amb.	Amb	9	9	9	9	X		Ninguna
			Crema de leche	2,7	2,7		X	X			X	0	2,1	9	9	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR-PSS-343
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Marzo (INT 20/Mar/XMR - 10/10/2013
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL __P774A CC/CP___ UNIDAD OPERATIVA JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE ___RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS__

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO 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	
25/05/2023	MINUTA 10 SEMANA 2	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja en seco	11	11	X		X		X		90	93,5	85	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Zanahoria	25,17	21,42	X		X		X		90	93,5	85	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Papa pastusa	17,1	15,46	X		X		X		90	93,5	85	9	9	9	9	X		NINGUNA
25/05/2023	MINUTA 10 SEMANA 2	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Colombina de pollo	54	47	X		X		X		90	89,1	81,4	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Tomate chonto	3,2	2,5	X		X		X		90	89,1	81,4	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Cebolla junca	6,3	2,5	X		X		X		90	89,1	81,4	9	9	9	9	X		NINGUNA
25/05/2023	MINUTA 10 SEMANA 2	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco	13,43	13,43	X		X		X		90	91,7	83,6	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Fideos	4,5	4,5		X	X		X		90	91,7	83,6	9	9	9	9	X		NINGUNA
25/05/2023	MINUTA 10 SEMANA 2	ENSALADA DE COHOMBRO, TOMATE Y CILANTRO	Cohombro	19,5	14,5	X		X			X	0	5,9	3,1	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Tomate chonto	18,5	14,5	X		X			X	0	5,9	3,1	9	9	9	9	X		NINGUNA
25/05/2023	MINUTA 10 SEMANA 2	PLATANO MADURO EN MONEDAS FRITO	Platano maduro	28	28		X	X		X		90	81,3	77	9	9	9	9	X		NINGUNA
25/05/2023	MINUTA 10 SEMANA 2	SORBETE DE GUANABANA	Guanabana pulpa	25	25		X	X			X	0	9,4	4,2	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Leche entera	76	76		X	X			X	0	9,4	4,2	9	9	9	9	X		NINGUNA
25/05/2023	MINUTA 10 SEMANA 2	GRANADILLA	Granadilla	85	85		X	X			X	0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PSS.143
Versión: 1
Fecha: Memo 617 20193040566 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE ____RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS__

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO 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	
26/05/2023	MINUTA 11 (SEMANA 2)	SOPA DE CEBADA PERLADA	Cebada perlada	6,5	6,5	X		X		X		90	83	77	9	9	9	9	X		Ninguno
			Papa pastusa	17,22	15,51	X		X		X		90	83	77	9	9	9	9	X		Ninguno
			Habichuela	10,17	9,18	X		X		X		90	83	77	9	9	9	9	X		Ninguno
26/05/2023	MINUTA 11 (SEMANA 2)	HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS	Res molida	32	32		X	X		X		90	86	81	9	9	9	9	X		Ninguno
			Huevo	129	129		X	X		X		90	86	81	9	9	9	9	X		Ninguno
26/05/2023	MINUTA 11 (SEMANA 2)	ARROZ BLANCO	Arroz	17,69	17,69	X		X		X		90	90,1	83	9	9	9	9	X		Ninguno
26/05/2023	MINUTA 11 (SEMANA 2)	GUACAMOLE	Aguacate	18,5	14,5		X	X			X	0	15,8	4,9	9	9	9	9	X		Ninguno
			Pimenton	4,94	4,19	X		X			X	0	15,8	4,9	9	9	9	9	X		Ninguno
26/05/2023	MINUTA 11 (SEMANA 2)	YUCA DORADA	Yuca	24,9	19,92	X		X		X		90	81,3	72	9	9	9	9	X		Ninguno
26/05/2023	MINUTA 11 (SEMANA 2)	JUGO DE FEIJOA	Feijoa pulpa	24	24		X	X			X	0	4.1	25	9	9	9	9	X		Ninguno
26/05/2023	MINUTA 11 (SEMANA 2)	FRESAS CON HELADO	Fresa	18,56	17,6	X		X			X	0	3.5	4.2	9	9	9	9	X		Ninguno
			Helado	10	10		X	X			X	0	2,2	4,2	9	9	9	9	X		Ninguno

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS __J ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO __CC__ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD _81741541__ CARGO __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190A0068 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP___ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR: _ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS__

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/05/2023	MINUTA 12 (SEMANA 2)	SANCOCHO	Hartón verde	13,5	9		X	X		X		90	94,7	84,6	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Papa pastusa	12,27	11,03	X		X		X		90	94,7	84,6	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Yuca	11,6	8,85	X		X		X		90	94,7	84,6	9	9	9	9	X		NINGUNA
27/05/2023	MINUTA 12 (SEMANA 2)	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	17,69	17,69	X		X		X		90	90,2	83	9	9	9	9	X		NINGUNA
27/05/2023	MINUTA 12 (SEMANA 2)	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CABEZONA	Lechuga	16,52	9,08	X		X			X	0	5,4	7,1	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Tomate	14,07	11,26	X		X			X	0	5,4	7,1	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Cebolla cabezona	8,79	8,38	X		X			X	0	5,4	7,1	9	9	9	9	X		NINGUNA
27/05/2023	MINUTA 12 (SEMANA 2)	CARNE DE RES EN TROZOS	Carne de res cadera	32,5	32,5		X	X		X		90	87,6	80	9	9	9	9	X		NINGUNA
27/05/2023	MINUTA 12 (SEMANA 2)	TAJADA DE PLATANO	Harton maduro	28,8	28,5		X	X		X		90	81,3	76,5	9	9	9	9	X		NINGUNA
27/05/2023	MINUTA 12 (SEMANA 2)	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba pulpa	25	25		X	X			X	0	4,5	3,8	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Leche entera	76	76		X	X			X	0	4,5	3,8	9	9	9	9	X		NINGUNA
27/05/2023	MINUTA 12 (SEMANA 2)	MANDARINA	Mandarina	84	84		X	X			X	0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

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

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

Código: PGIN-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Marzo INT 30/MARZO/2023 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: P7745 CC/CP UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

COORDINADOR O RESPONSABLE: RESPONSABLE DEL SERVICIO OPERADOR: ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29.05.23	M13 S3	Sopa Cuchuco Mail	Cuchuco Mail	6,5	6,5	X		X		X		90	83,1	80	9	9	9	9	X		Ninguna
			Papa Pastusa	17,5	15,7	X		X		X		90	83,1	80	9	9	9	9	X		Ninguna
			Zanahoria	11	9,5	X		X		X		90	83,1	80	9	9	9	9	X		Ninguna
			Habichuela	10,5	9,5	X		X		X		90	83,1	80	9	9	9	9	9		Ninguna
29.05.23	M13 S3	Caldo de Cerdo Guisada	Cerdo lomo	32,5	32,5	X		X		X		90	79	84	9	9	9	9	X		Ninguna
			Tomate	3,5	2,6	X		X		X		90	79	84	9	9	9	9	X		Ninguna
29.05.23	M13 S3	A1102 - Fideo	A1102	13,6	13,6	X		X		X		90	86,3	79	9	9	9	9	X		Ninguna
			Fideo	4,5	4,5		X	X		X		90	86,3	79	9	9	9	9	X		Ninguna
29.05.23	M13 S3	Zanahoria, Tomate, Perejil	Zanahoria	10,5	9	X		X			X	0	6,6	3,2	9	9	9	9	X		Ninguna
			Tomate	25,5	20,5	X		X			X	0	6,6	3,2	9	9	9	9	X		Ninguna
29.05.23	M13 S3	Patacon de Platano Maduro	Platon Maduro	28,5	20,5		X	X		X		0	80,8	75	9	9	9	9	X		Ninguna
29.05.23	M13 S3	Salsa Tomate A.	Tomate Pulpa	25	25		X	X		X		0	2,4	4,7	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche Entera	96	96.		X	X		X		0	2,4	4,7	9	9	9	9	X		Ninguna
29.05.23	M13 S3	Tajada Pera	Pera Entera	35	29	X		X			X	0	Amb.	Amb.	9	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: J. ALEXANDER BRICEÑO TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 81741541 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL ___P7745 CC/CP___ UNIDAD OPERATIVA JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE ____RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO 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	
30/05/2023	M14 (S3)	MONDONGO	Res callo	3,5	3,5	X		X		X		180	90,7	83	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Zanahoria	14,17	12,06	X		X		X		180	90,7	83	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Arveja verde en fresco	15,68	15,68	X		X		X		180	90,7	83	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/05/2023	M14 (S3)	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pierna de pollo	57,89	28,95	X		X		X		180	85	77	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Cebolla junca	3,01	1,19	X		X		X		180	85	77	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/05/2023	M14 (S3)	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	18,1	18,1	X		X		X		180	89,8	80	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/05/2023	M14 (S3)	ENSALADA PICO DE GALLO	Cebolla cabezona	9,16	6,73	X		X			X	0	6,9	4,3	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Pimenton	6,73	5,7	X		X			X	0	6,9	4,3	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/05/2023	M14 (S3)	PAPA A LA FRANCESA	Papa sabanera	24,9	19,92	X		X		X		180	84,1	79	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/05/2023	M14 (S3)	SORBETE DE MORA	Mora pulpa	25	25		X	X			X	0	6,3	3,2	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Leche entera	76	76		X	X			X	0	6,3	3,2	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/05/2023	M14 (S3)	MANZANA TAJADA CON HELADO	Manzana	20,67	17,6	X		X			X	0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Helado	10	10		X	X			X	0	2,7	3,8	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-343
Versión: 1
Fecha: Marzo INT: 20190430 RSE: 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR: __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS__

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO 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	
31/05/2023	MTA 15 - SEMANA 1	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	11	11	X		X		X		90	85	79	9	9	9	9	X		Ninguna
			Tomate chonto	11,48	9,18	X		X		X		90	85	79	9	9	9	9	X		Ninguna
			Papa pastusa	16,89	15,22	X		X		X		90	85	79	9	9	9	9	X		Ninguna
31/05/2023	MTA 15 - SEMANA 1	SOBREBARRIGA EN SALSA	Res sobrebarriga	32	29	X		X		X		90	82.1	86	9	9	9	9	X		Ninguna
			Tomate chonto	3,19	2,52	X		X		X		90	82.1	86	9	9	9	9	X		Ninguna
31/05/2023	MTA 15 - SEMANA 1	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	17,69	17,69	X		X		X		90	88	80	9	9	9	9	X		Ninguna
			Cilantro	1,95	1,77	X		X		X		90	88	80	9	9	9	9	X		Ninguna
31/05/2023	MTA 15 - SEMANA 1	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Espinaca	15,16	9,08	X		X			X	¢	9,7	3,5	9	9	6	9	X		Ninguna
			Manzana	13,28	11,26	X		X			X	¢	9,7	3,5	9	9	9	9	X		Ninguna
			Fresa	8,79	8,38	X		X			X	¢	9,7	3,5	9	9	9	9	X		Ninguna
31/05/2023	MTA 15 - SEMANA 1	PAPA EN CASQUITOS DORADOS	Papa sabanera	19,92	19,92	X		X			X	¢	76,4	73	9	9	9	9	X		Ninguna
31/05/2023	MTA 15 - SEMANA 1	JUGO DE LULO	Lulo pulpa	24	24		X	X			X	¢	6,2	2,5	9	9	9	9	X		Ninguna
31/05/2023	MTA 15 - SEMANA 1	MELON EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA	Melon	35,19	17,6	X		X			X	¢	Amb.	3,6	9	9	9	9	X		Ninguna
			Queso doble crema	6,2	6,2		X	X			X	¢	2,8	3,9	9	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO__

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
[illegible] 20/10/2019
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL: __P7745 CC/CP___ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR:__ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS__

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/04/2023	M7(S2)	SOPA DE FIDEOS	Arveja verde	6,3	6,3	X		X		X		180	92	87	7	7	7	7	X		Ninguna
			Papa pastusa	17,22	15,51	X		X		X		180	92	87	7	7	7	7	X		Ninguna
			Res goulash	0,91	0,91	X		X		X		180	92	87	7	7	7	7	X		Ninguna
			Fideos	6,17	6,17		X	X		X		180	92	87	7	7	7	7	X		Ninguna
24/04/2023	M7(S2)	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo pechuga	36,22	28,95	X		X		X		180	87,5	79	9	9	9	9	X		Ninguna
			Queso doble crema	4,5	4,5		X	X		X		180	87,5	79	9	9	9	9	X		Ninguna
24/04/2023	M7(S2)	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco	17,69	17,69	X		X		X		180	90,1	85	9	9	9	9	X		Ninguna
			Tomate chonto	5,67	4,42	X		X		X		180	90,1	85	9	9	9	9	X		Ninguna
24/04/2023	M7(S2)	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Espinaca	15,16	9,08	X		X			X	0	6,7	5,5	9	9	9	9	X		Ninguna
			Manzana	13,28	11,26			X			X	0	6,7	5,5	9	9	9	9	X		Ninguna
			Fresa	8,79	8,38	X		X			X	0	6,7	5,5	9	9	9	9	X		Ninguna
24/04/2023	M7(S2)	TAJADA DE PLATANO	Platano maduro	27,69	19,92	X		X		X		180	93	81,3	9	9	9	9	X		Ninguna
24/04/2023	M7(S2)	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de maracuya	24	24		X	X			X	0	4,8	3,6	9	9	9	9	X		Ninguna
24/04/2023	M7(S2)	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa	18,56	17,6	X		X			X	0	10,5	6,6	9	9	9	9	X		Ninguna
			Queso doble crema	6,5	6,5		X	X			X	0	4,8	5,1	9	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO__

Powered by CamScanner

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR:__ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO 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	
25/04/2023	M8(S2)	SOPA DE ARROZ	Papa pastusa	17,22	15,51	X		X		X		180	89	82	9	9	9	9	X		Ninguna
			Zanahoria	10,79	9,18	X		X		X		180	89	82	9	9	9	9	X		Ninguna
			Habichuela	10,17	9,18	X		X		X		180	89	82	9	9	9	9	X		Ninguna
25/04/2023	M8(S2)	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGNESA	Res molida	31,84	28,95		X	X		X		180	86,4	78,7	9	9	9	9	X		Ninguna
			Tomate chonto	3,19	2,52	X		X		X		180	86,4	78,7	9	9	9	9	X		Ninguna
			Huevo	6,45	5,79		X	X		X		180	86,4	78,7	9	9	9	9	X		Ninguna
25/04/2023	M8(S2)	SPAGUETTIE	Spaguettie	17,69	17,69		X	X		X		180	80,1	83,1	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche entera	3,54	3,54	X		X		X		180	80,1	83,1	9	9	9	9	X		Ninguna
25/04/2023	M8(S2)	RODAJA DE TOMATE	Tomate milano	35,88	28,71	X		X			X	0	9,5	4,8	9	9	9	9	X		Ninguna
25/04/2023	M8(S2)	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa pastusa	24,9	19,9	X		X		X		180	86,1	75	9	9	9	9	X		Ninguna
25/04/2023	M8(S2)	SORBETE DE MORA	Mora pulpa	24	24		X	X			X	0	6,9	3,2	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche entera	75	75	X		X			X	0	6,9	3,2	9	9	9	9	X		Ninguna
25/04/2023	M8(S2)	PAPAYA EN CUADROS CON YOGURTH	Papaya	25,16	17,6		X	X			X	0	15,4	5,5	9	9	9	9	X		Ninguna
			Yogurth	6,5	6,5	X		X			X	0	15,4	5,5	9	9	9	9	X		Ninguna.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

Powered by CamScanner

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR:__ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS__

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO 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	
25/04/2023	M9(S2)	SOPA DE AVENA	Papa pastusa	17,22	15,51	X		X		X		180	94.1	81	9	9	9	9	X		Ninguna
			Avena	6,5	6,5		X	X		X		180	94.1	81	9	9	9	9	X		Ninguna
			Zanahoria	10,8	9,2	X		X		X		180	94.1	81	9	9	9	9	X		Ninguna
25/04/2023	M9(S2)	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	Cerdo lomo	32	29		X	X		X		180	86,5	76,6	9	9	9	9	X		Ninguna
25/04/2023	M9(S2)	ARROZ BLANCO	Arroz	17,69	17,69	X		X		X		180	90,8	83,2	9	9	9	9	X		Ninguna
25/04/2023	M9(S2)	ENSALADA DE REMOLACHA ZANAHORIA Y MAYONESA	Remolacha	21,51	17,16	X		X		X		180	15,3	6,4	9	9	9	9	X		Ninguna
			Zanahoria	13,55	11,55	X		X		X		180	15,3	6,4	9	9	9	9	X		Ninguna
			Mayonesa	2,5	2,5		X	X		X		180	15,3	6,4	9	9	9	9	X		Ninguna
25/04/2023	M9(S2)	PAPA A LA FRANCESA	Papa sabanera	24,9	19,9	X		X		X		180	83,2	71.5	9	9	9	9	X		Ninguna
25/04/2023	M9(S2)	SORBETE DE FRESA	Fresa pulpa	24	24		X	X		X		180	7,5	4,3	9	9	9	9	X		Ninguna
			Leche entera	75	75		X	X			X	¢	7,5	4,3	9	9	9	9	X		Ninguna
25/04/2023	M9(S2)	BANANA PICADA CON CREMA DE LECHE	Banana	25,5	17,6		X	X			X	¢	Amb	Amb	9	9	9	9	X		Ninguna
			Crema de leche	2,5	2,5		X	X			X	¢	2,A	4,9	9	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

Powered by CamScanner

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR: __ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS__

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/04/2023	M10 (S2)	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja en seco	11	11	X		X		X		180	93,5	85	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Zanahoria	25,17	21,42	X		X		X		180	93,5	85	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Papa pastusa	17,1	15,46	X		X		X		180	93,5	85	9	9	9	9	X		NINGUNA
27/04/2023	M10 (S2)	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Colombina de pollo	52	45	X		X		X		180	89,1	81,4	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Tomate chonto	3,2	2,5	X		X		X		180	89,1	81,4	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Cebolla junca	6,3	2,5	X		X		X		180	89,1	81,4	9	9	9	9	X		NINGUNA
27/04/2023	M10 (S2)	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco	13,43	13,43	X		X		X		180	91,7	83,6	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Fideos	4,5	4,5		X	X		X		180	91,7	83,6	9	9	9	9	X		NINGUNA
27/04/2023	M10 (S2)	ENSALADA DE COHOMBRO, TOMATE Y CILANTRO	Cohombro	19,5	14,5	X		X			X	0	5,9	3,1	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Tomate chonto	18,5	14,5	X		X			X	0	5,9	3,1	9	9	9	9	X		NINGUNA
27/04/2023	M10 (S2)	PLATANO MADURO EN MONEDAS FRITO	Platano maduro	28	28		X	X		X		180	81,3	77	9	9	9	9	X		NINGUNA
27/04/2023	M10 (S2)	SORBETE DE GUANABANA	Guanabana pulpa	24	24		X	X			X	0	9,4	4,2	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Leche entera	75	75		X	X			X	0	9,4	4,2	9	9	9	9	X		NINGUNA
27/04/2023	M10 (S2)	GRANADILLA	Granadilla	74,5	74.5		X	X			X	0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

Powered by CamScanner

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR:__ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO 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	
28/04/2023	M11 (S2)	SOPA DE CEBADA PERLADA	Cebada perlada	6,5	6,5	X		X		X		180	91,6	85	9	9	9	9	X		Ninguna
			Papa pastusa	17,22	15,51	X		X		X		180	91,6	85	9	9	9	9	X		Ninguna
			Habichuela	10,17	9,18	X		X		X		180	91,6	85	9	9	9	9	X		Ninguna
28/04/2023	M11 (S2)	HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS	Res molida	32	32		X	X		X		180	87,5	78,6	9	9	9	9	X		Ninguna
			Huevo	129	129		X	X		X		180	87,5	78,6	9	9	9	9	X		Ninguna
28/04/2023	M11 (S2)	ARROZ BLANCO	Arroz	17,69	17,69	X		X		X		180	90	82,3	9	9	9	9	X		Ninguna
28/04/2023	M11 (S2)	GUACAMOLE	Aguacate	18,5	14,5		X	X			X	0	5,7	3,9	9	9	9	9	X		Ninguna
			Pimenton	4,94	4,19	X		X			X	0	5,7	3,9	9	9	9	9	X		Ninguna
28/04/2023	M11 (S2)	YUCA DORADA**	Papa pastusa**	24,9	19,92	X		X		X		180	88,4	76,4	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO
28/04/2023	M11 (S2)	JUGO DE FEIJOA	Feijoa pulpa	24	24		X	X			X	0	3,9	3,2	9	9	9	9	X		Ninguna
28/04/2023	M11 (S2)	FRESAS CON HELADO	Fresa	18,56	17,6	X		X			X	0	4,1	3,5	9	9	9	9	X		Ninguna
			Helado	5	5		X	X			X	0	4,1	3,5	9	9	9	9	X		Ninguna

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

Powered by CamScanner

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

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

Código: FOR-PS5-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL____ SERVICIO SOCIAL: ___P7745 CC/CP____ UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____RESPONSABLE DEL SERVICO_____ OPERADOR:__ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS__

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO 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	
29/04/2023	M12 (S2)	SANCOCHO	Hartón verde	13,5	9		X	X		X		180	94,7	84,6	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Papa pastusa	12,27	11,03	X		X		X		180	94,7	84,6	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Yuca	11,6	8,85	X		X		X		180	94,7	84,6	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/04/2023	M12 (S2)	ARROZ CON CLANTRO	Arroz blanco	17,69	17,69	X		X		X		180	90,2	83	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/04/2023	M12 (S2)	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CABEZONA	Lechuga	16,52	9,08	X		X			X	0	5,4	7,1	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Tomate	14,07	11,26	X		X			X	0	5,4	7,1	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Cebolla cabezona	8,79	8,38	X		X			X	0	5,4	7,1	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/04/2023	M12 (S2)	CARNE DE RES EN TROZOS	Carne de res cadera	31,84	28,95		X	X		X		180	87,6	80	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/04/2023	M12 (S2)	TAJADA DE PLATANO	Harton maduro	27,69	19,92		X	X		X		180	81,3	76,5	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/04/2023	M12 (S2)	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba pulpa	24	24		X	X			X	0	4,5	3,8	9	9	9	9	X		NINGUNA
			Leche entera	75	75		X	X			X	0	4,5	3,8	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/04/2023	M12 (S2)	MANDARINA	Mandarina	34,5	34,5		X	X			X	0	AMB	AMB	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

INOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _81741541__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVCIO___

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL: San Cristobal			SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comedor Comunitario				UNIDAD OPERATIVA: Juan Rey						
DIRECCIÓN:	Carrera 15 Este 69-60 sur						TELÉFONO: 3102643592						
OPERADOR:	Orden Ministro de los Enfermos												
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO: _13/01/2024___	FEBRERO: 05/02/2024__	MARZO: 02/03/2024__	ABRIL: 17/04/2024_	MAYO: _____	JUNIO: _____	JULIO: _____						
	AGOSTO: _____	SEPTIEMBRE: _____	OCTUBRE: _____	NOVIEMBRE: _____	DICIEMBRE: _____								
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	1/8/2023	CONCEPTO	Favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	92.5	No. ACTA:	AS02SE 4695	SUBRED	Centro Oriente				
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		CONCEPTO		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		No. ACTA:		SUBRED					

	1. INFRAESTRUCTURA	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	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 algún elemento para prevenir al estallido.	C	C	C	C									
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.	C	C	C	C									
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo; las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.	C	C	C	C									

	2. PLAN DE SANEAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
2.1	La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos.	C	C	C	C									
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.	C	C	C	C									
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable	C	C	C	C									
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones	C	C	C	C									
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro)	C	C	C	C									
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.	C	C	C	C									
2.7	Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses), Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua (Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados)	C	C	C	C									
2.8	La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente.	C	C	C	C									

2.11	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.	NA	NA	NA	NA									
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante	NA	NA	NA	NA									

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

4. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		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									
4.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.	C	C	C	C									
4.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.	C	C	C	C									
4.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.	C	C	C	C									

5. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.	C	C	C	C									
5.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.	C	C	C	C									

5.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.	C	C	C	C									
5.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.	C	C	C	C									
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.	C	C	C	C									
5.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión	C	C	C	C									
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.	C	C	C	C									
5.8	Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y canastillas).	C	C	C	C									

6. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura máxima 6 °C.	C	C	C	C									
6.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.	C	C	C	C									
6.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.	C	C	C	C									

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	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 0ºC a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor.	C	C	C	C									
6.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.	C	C	C	C									
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.	C	C	C	C									
6.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras	C	C	C	C									
6.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día		C											
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.	C	C	C	C									
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben	C	C	C	C									
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.	C	C	C	C									
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.	C	C	C	C									
6.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.	C	C	C	C									

7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
7.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.	C	C	C	C									
7.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.	C	C	C	C									
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	C	C	C	C									
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las caracteristicas físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	C	C	C	C									
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.	C	C	C	C									
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC y <60ºC).	C	C	C	C									
7.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C	C	C	C	C									
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	C	C	C	C									
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos	C	C	C	C									
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.	C	C	C	C									
7.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.	C	C	C	C									
7.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.	C	C	C	C									
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.	C	C	C	C									
7.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.	C	C	C	C									

8. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
8.1	Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.	C	C	C	C									
8.2	Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias.	C	C	C	C									
8.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de consumo), mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.	C	C	C	C									
8.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.	C	C	C	C									

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	9/12/2023	EMPRESA	Fumigaciones A.S.R	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) 10/7/2023
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)	9/12/2023	EMPRESA	Fumigaciones A.S.R	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) 10/7/2023
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:	Amaya A	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Mocro Malaccha	Firma:	
Nombre Profesional:	Amaya A	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Mocro Malaccha	Firma:	
Nombre Profesional:	Amaya A	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Mocro Malaccha	Firma:	
Nombre Profesional:	Amaya A	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Mocro Malaccha	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: San Cristobal | **SERVICIO SOCIAL:** CC/CP | **UNIDAD OPERATIVA:** JUAN REY

DIRECCIÓN: CR 15 ESTE # 69 - 60 SUR | **TELÉFONO:** 6013653107

OPERADOR: ORDEN MINISTRO DE LOS HERMANOS

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: 25/04/2023 MAYO: 13/05/2023 JUNIO:09/06/2023 JULIO: 15/07/2023 AGOSTO: 05/08/2023 SEPTIEMBRE:02/09/2023 OCTUBRE: _07/10/2023_____ NOVIEMBRE:04/11/2023 DICIEMBRE: 2/12/2023

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas)				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
1.4	Las caracteristicas organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.				NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante				NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA														
2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas estan cortas y sin esmalte.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realize la anotación pertinente en la remisión				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

Powered by CamScanner

	4. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un 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 área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

	ALMACENAMIENTO EN SECO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

	REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

	5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

Powered by CamScanner

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>5°C <60°C).				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización 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 6°C y las preparaciones calentes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

	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	C	
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:
		J. Alexander Bucaro	
		J. Alexander Bucaro	
		J. Alexander Bucaro	
		J. Alexander Bucaro	
		GERMAN	
		Rocio Mahecha	
		Rocio Mahecha	
		Rocio Mahecha	
		Rocio Mahecha	

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: 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 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.

Powered by CamScanner