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 1	Fecha: Memo INT 2019026408 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO **UNIDAD OPERATIVA:** VERBENAL

AÑO: 2024 **MES:** ABRIL **COORDINADOR O RESPONSABLE:** SAMITH E.BELTRAN LUNA **OPERADOR:** ASOESPERANZA

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA FIRMA: Samith Beltran L

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 2	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO **UNIDAD OPERATIVA:** VERBENAL

AÑO: 2024 **MES:** ABRIL **COORDINADOR O RESPONSABLE:** SAMITH E.BELTRAN LUNA **OPERADOR:** ASOESPERANZA

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

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																																			

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA FIRMA: Samith Beltran L.

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 2	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** VERBENAL

AÑO: 2024 **MES:** MARZO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** SAMITH BELTRAN **OPERADOR:** ASOESPERANZA

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

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																																				

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Samith Beltran Luna FIRMA: CARGO: Responsable 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 1	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** VERBENAL

AÑO: 2024 **MES:** MARZO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** SAMITH BELTRAN **OPERADOR:** ASOESPERANZA

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: Samith Beltran Luna FIRMA: Samith Beltran CARGO: Responsable 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 1	Fecha: Memo INT 2019025406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO **UNIDAD OPERATIVA:** VERBENAL

AÑO: 2024 **MES:** FEBRERO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** SAMITH E.BELTRAN LUNA **OPERADOR:** ASOESPERANZA

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

Samith Beltran Luna

Samith Beltran

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 2	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO **UNIDAD OPERATIVA:** VERBENAL

AÑO: 2024 **MES:** FEBRERO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** SAMITH E.BELTRAN LUNA **OPERADOR:** ASOESPERANZA

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

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:

Samith Beltran Luna

Samith Beltran Luna

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 1	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** VERBENAL

AÑO: 2024 **MES:** ENERO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** SAMITH BELTRAN **OPERADOR:** ASOESPERANZA

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

TEMPERATURA EN GRADOS CENTIGRADOS	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 CENTIGRADOS	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																																				

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Fredy Serrato Nova FIRMA: Fredy Serrato Nova CARGO: Responsable servicio

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FQR-PSS-239
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 9
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN 2	Fecha: Memo IRT 20190264063 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** VERBENAL

AÑO: 2024 **MES:** ENERO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** SAMITH BELTRAN **OPERADOR:** ASOESPERANZA

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.	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: Fredy Serrato Nova FIRMA: Fredy Serrato Nova CARGO: Responsable 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 1	Fecha: Memo INT 2019028408 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** VERBENAL

AÑO: 2023 **MES:** DICIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** SAMITH BELTRAN **OPERADOR:** ASOESPERANZA

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: Fredy Serrato Nova FIRMA: Fredy Serrato Nova 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 2	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** VERBENAL

AÑO: 2023 **MES:** DICIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** SAMITH BELTRAN **OPERADOR:** ASOESPERANZA

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

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

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 Fredy Serrato Nova FIRMA Fredy Serrato Nova CARGO: Responsable servicio

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN **SERVICIO SOCIAL:** Comedor Comunitario- **UNIDAD OPERATIVA:** VERBENAL

AÑO: 2023 **MES:** NOVIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Samith Beltran **OPERADOR:** Asoesperanza

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

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																																			

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA								
	25			26			27		
	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 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								
	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.
-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		
	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: SAMITH BELTRAN FIRMA: _____

CARGO: COORDINADOR ADMINISTRATIVO

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 CONGELACION 2

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN **SERVICIO SOCIAL:** Comedor Comunitario- **UNIDAD OPERATIVA:** VERBENAL

AÑO: 2023 **MES:** NOVIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Samith Beltran **OPERADOR:** Asoesperanza

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS (-5 a -25) / DIA

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: SAMITH BELTRAN FIRMA: ______

CARGO: COORDINADOR ADMINISTRATIVO

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 1	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN **SERVICIO SOCIAL:** Comedor Comunitario- **UNIDAD OPERATIVA:** VERBENAL

AÑO: 2023 **MES:** OCTUBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Samith Beltran **OPERADOR:** Asoesperanza

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

DIA (columnas por día: 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: SAMITH BELTRAN FIRMA: ______

CARGO: COORDINADOR ADMINISTRATIVO

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 2.	Fecha: Memo INT 2019028406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN **SERVICIO SOCIAL:** Comedor Comunitario- **UNIDAD OPERATIVA:** VERBENAL

AÑO: 2023 **MES:** OCTUBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Samith Beltran **OPERADOR:** Asoesperanza

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: SAMITH BELTRAN FIRMA: ______

CARGO: COORDINADOR ADMINISTRATIVO

OBSERVACIONES: ______

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

PROCESO: ...STACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SO...	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: USAQUEN **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** VERBENAL

AÑO: 2023 **MES:** Septiembre **COORDINADOR O RESPONSABLE:** FREDY SERRATO **OPERADOR:** ASOESPERANZA

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 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: Fredy Serrato Nova FIRMA: Fredy Serrato Nova 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: USAQUEN **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** VERBENAL

AÑO: 2023 **MES:** Septiembre **COORDINADOR O RESPONSABLE:** FREDY SERRATO **OPERADOR:** ASOESPERANZA

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

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	X		X	X		X				X		X		X	X	X		X	X		X	X		X
-19		X			X						X		X				X			X			X	
-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										X						X						X		
-17									X				X		X		X		X					
-18	X		X				X				X									X			X	
-19		X						X			X			X				X			X			X
-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				X			X			X	X		X		X	X		X	X		X			
-18					X			X						X			X			X				
-19						X			X			X												
-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															X				X		
-17	X		X		X	X	X		X		X	X		X			X				X
-18		X			X			X			X					X	X				
-19																					
-20																					
-21																					
-22																					
-23																					
-24																					
-25																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Fredy Serrato Nova FIRMA: Fredy Serrato Nova 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: USAQUEN **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** VERBENAL

AÑO: 2023 **MES:** Agosto **COORDINADOR O RESPONSABLE:** FREDY SERRATO **OPERADOR:** ASOESPERANZA

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

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

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

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Fredy Serrato. FIRMA:

CARGO: Operador.

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: USAQUEN **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** VERBENAL

AÑO: 2023 **MES:** Agosto **COORDINADOR O RESPONSABLE:** FREDY SERRATO **OPERADOR:** ASOESPERANZA

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

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

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA																																		
	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				X	X	X		X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X															
-19																X																			
-20																																			
-21																																			
-22																																			
-23																																			
-24																																			
-25																																			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Fredy Serrato FIRMA:

CARGO: Responsable

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: USAQUEN **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** VERBENAL

AÑO: 2023 **MES:** Julio. **COORDINADOR O RESPONSABLE:** FREDY SERRATO **OPERADOR:** ASOESPERANZA

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

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

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																			X			X									X				
-17																						X			X									X	
-18	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
-19	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
-20																																			
-21																																			
-22																																			
-23																																			
-24																																			
-25																																			

DIA																																			
	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			X												X				X																
-18										X																										
-19												X									X														
-20																																			
-21																																			
-22																																			
-23																																			
-24																																			
-25																																			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Fredy Serrato. 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: USAQUEN **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** VERBENAL

AÑO: 2023 **MES:** Julio. **COORDINADOR O RESPONSABLE:** FREDY SERRATO **OPERADOR:** ASOESPERANZA

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

Temperatura en grados centígrados (escala de -5 a -25) marcada por DIA y hora:

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Fredy Serrato. 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: USAQUEN **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** VERBENAL

AÑO: 2023 **MES:** Junio **COORDINADOR O RESPONSABLE:** FREDY SERRATO **OPERADOR:** ASOESPERANZA

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Fredy Serrato FIRMA:

CARGO: Responsable.

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: USAQUEN **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** VERBENAL

AÑO: 2023 **MES:** Junio **COORDINADOR O RESPONSABLE:** FREDY SERRATO **OPERADOR:** ASOESPERANZA

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Fredy Serrato FIRMA:

CARGO: Responsable

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: USAQUEN **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** VERBENAL

AÑO: 2023 **MES:** Mayo **COORDINADOR O RESPONSABLE:** FREDY SERRATO **OPERADOR:** ASOESPERANZA

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Fredy Serrato FIRMA: Fredy Serrato

CARGO: coordinador

OBSERVACIONES:

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.
SECRETARIA DE INTEGRACION 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 2019026408 - 31/05/2019

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** VERBENAL

AÑO: 2023 **MES:** Mayo **COORDINADOR O RESPONSABLE:** FREDY SERRATO **OPERADOR:** ASOESPERANZA

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
Hora	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 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: Fredy Serrato FIRMA: [firma]
CARGO: Coordinador

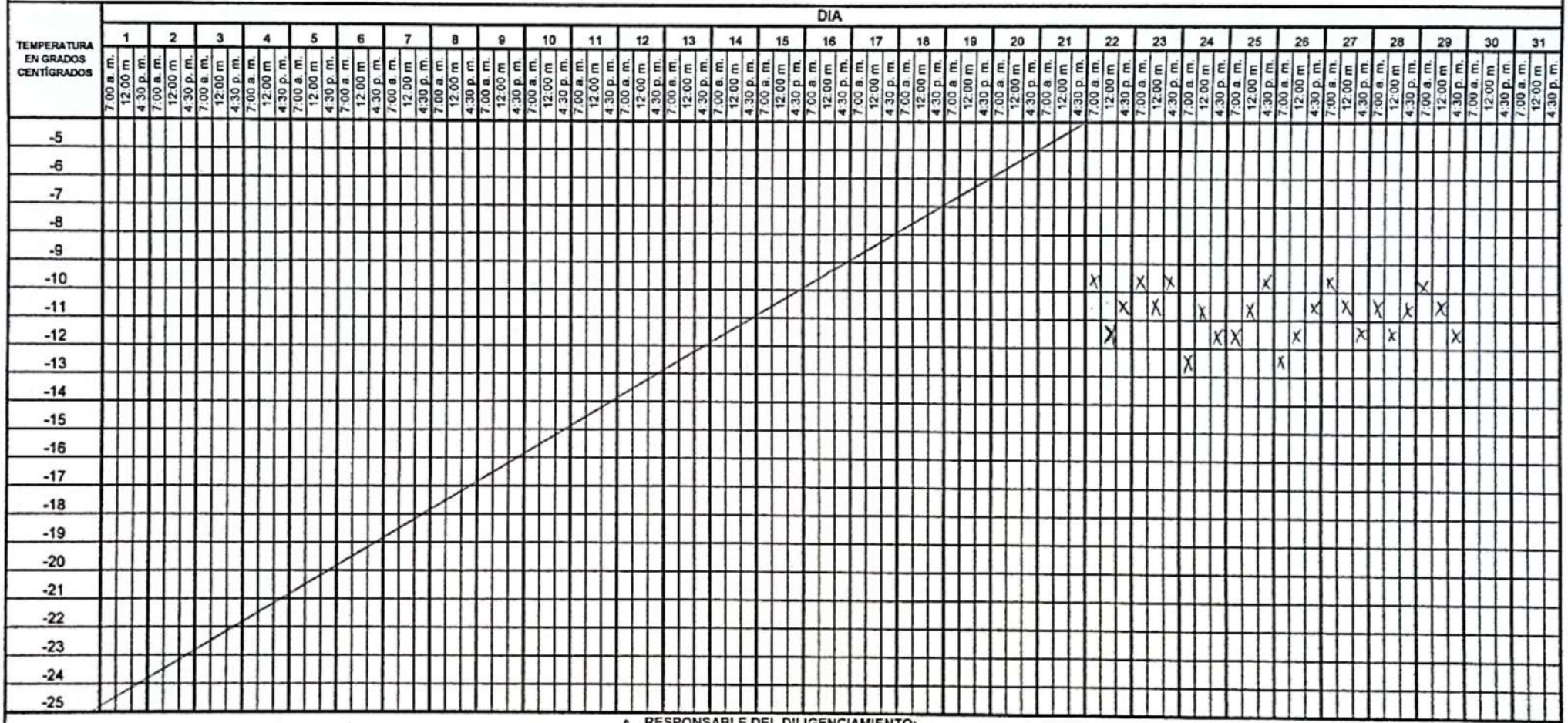
OBSERVACIONES:

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** VERBENAL

AÑO: 2023 **MES:** Abril. **COORDINADOR O RESPONSABLE:** FREDY SERRATO **OPERADOR:** ASOESPERANZA

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Fredy Serrato FIRMA: Fredy Serrato

CARGO: Coordinador

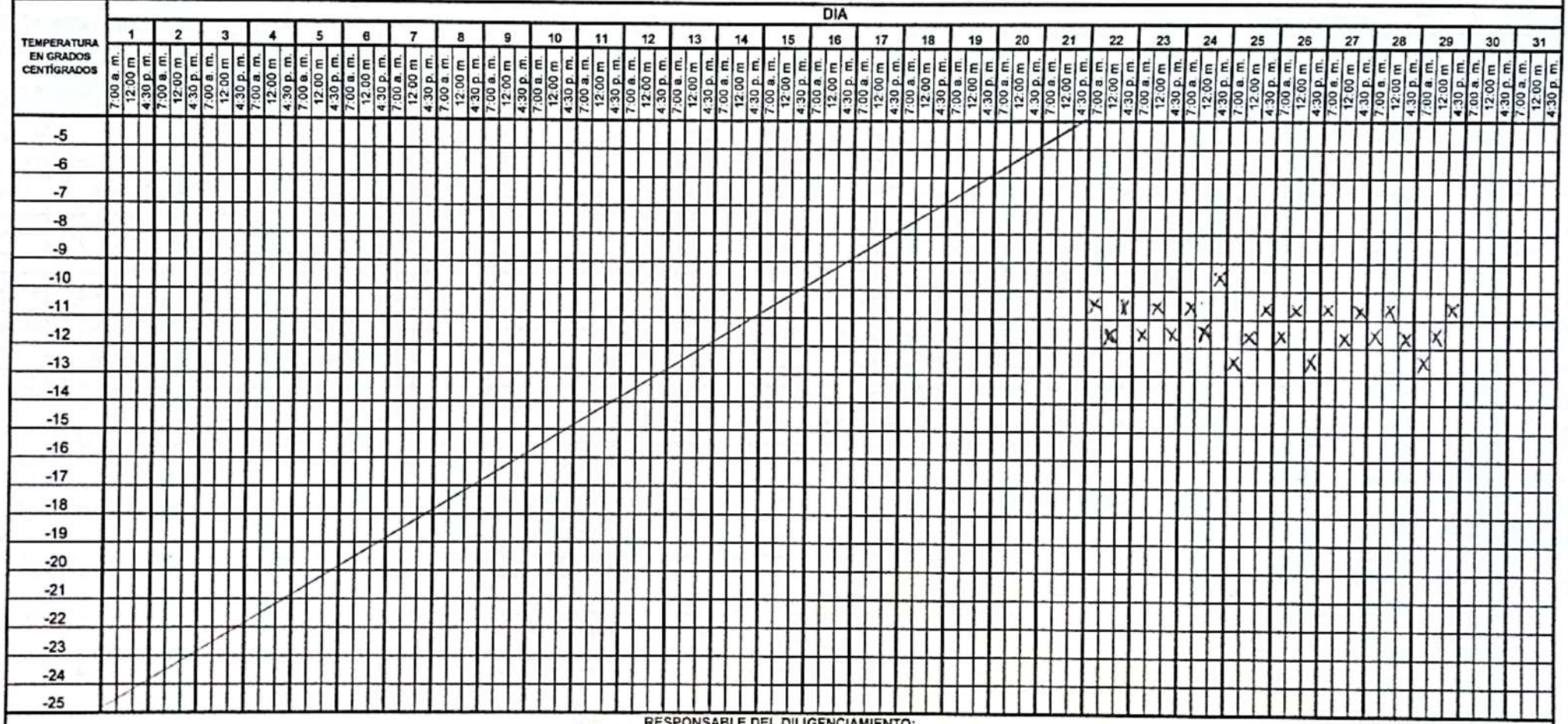
OBSERVACIONES:

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: USAQUEN **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** VERBENAL

AÑO: 2023 **MES:** Abril. **COORDINADOR O RESPONSABLE:** FREDY SERRATO **OPERADOR:** ASOESPERANZA

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Fredy Serrato FIRMA: Fredy Serrato.

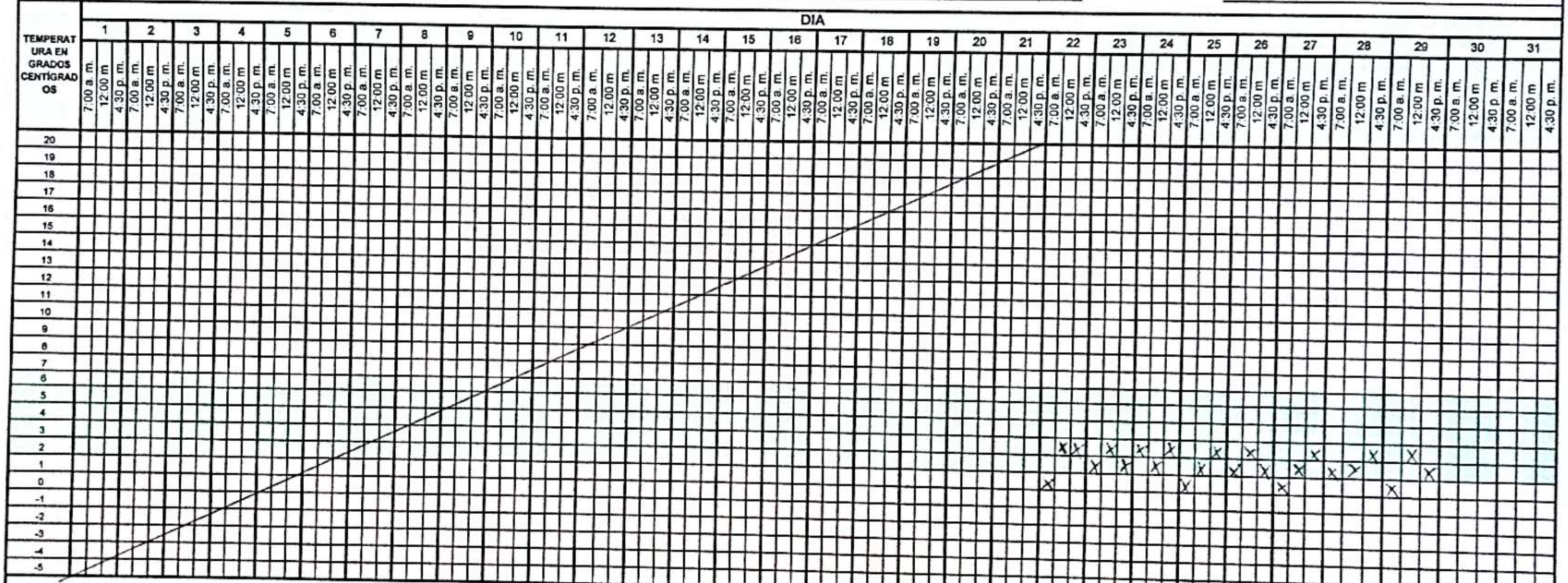
CARGO: Coordinador.

OBSERVACIONES:

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES **UNIDAD OPERATIVA:** VERBENAL

AÑO: 20 #23 **MES:** Abril **COORDINADOR O RESPONSABLE:** FREDY SERRATO NOVA **OPERADOR:** ASOESPERANZA



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Fredy Serrato FIRMA: [firma] CARGO: Coordinador

OBSERVACIONES:

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo (20230394220 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCION		ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (glcc/ unidades)	PESO NETO (glcc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		SERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	84	86	7	7	7	7	x		NINGUNA
1/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	28,960	27,710	X			X	X		60	87	85	7	7	7	7	x		NINGUNA
1/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	12,800	12,800	X			X	X		60	82	84	7	7	7	7	x		NINGUNA
1/04/2024	ALMUERZO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	36,740	30,050	X		X			X	N.A.	2	3	7	7	7	7	x		NINGUNA
1/04/2024	ALMUERZO	PATACON DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	24,800	19,040	X		X		X		60	84	86	7	7	7	7	x		NINGUNA
1/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PULPA DE TOMATE DE ARBOL	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	2,5	3	7	7	7	7	x		NINGUNA
1/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									
1/04/2024	ALMUERZO	PERA TAJADA	PERA	22,700	22,700	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	7	7	7	7	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 1002303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

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						ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	SI	NO	OBSERVACION
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
2/04/2024	ALMUERZO	MONDONGO	MENUDO DE RES	3,240	2,950	X			X	X		60	87,3	86,2	8	8	8	8	X		NINGUNA
2/04/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	COLOMBINAS DE POLLO	49,900	27,710	X			X	X		60	86,2	85,1	8	8	8	8	X		NINGUNA
2/04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	87,3	85,7	8	8	8	8	X		NINGUNA
2/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	36,930	29,680	X		X			X	N.A.	3,2	4,3	8	8	8	8	X		NINGUNA
2/04/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	22,850	19,040	X			X	X		60	88,6	86,4	8	8	8	8	X		NINGUNA
2/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3,4	4,2	8	8	8	8	X		NINGUNA
2/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									
2/04/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	MANZANA	20,160	16,800	X		X			X	N.A.	-13	-11	8	8	8	8	X		NINGUNA
2/04/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	HELADO	5,900	5,900		X		X		X	N.A.									

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 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 (20230342 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3/04/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	50,890	44,080	X			X	X		60	89,4	87,6	7	7	7	7	X		NINGUNA
3/04/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	29,980	27,710	X			X	X		60	85,3	83,9	7	7	7	7	X		NINGUNA
3/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	87,5	86,9	7	7	7	7	X		NINGUNA
3/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA , FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA , FRESA Y MIEL	39,770	31,830	X		X			X	N.A.	3,2	4,1	7	7	7	7	X		NINGUNA
3/04/2024	ALMUERZO	PAPA EN CASQUITOS DORADAS	PAPA SABANERA	23,800	19,040	X			X	X		60	85,7	83,8	7	7	7	7	X		NINGUNA
3/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	2,9	3,8	7	7	7	7	X		NINGUNA
3/04/2024	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	MELÓN	21,840	16,800	X		X			X	N.A.	3,3	3,9	7	7	7	7	X		NINGUNA
3/04/2024	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,890	5,890	X		X			X	N.A.									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 0023035942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)										OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		ALIMENTO TERMINADO											
															COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
4/04/2024	ALMUERZO	AJIACO	PECHUGA DE POLLO	0,950	0,870	X			X	X		60	87,6	85,4	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
4/04/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO MECHADA SALSA	PECHUGA DE POLLO	30,480	27,710	X			X	X		60	84,7	82,5	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
4/04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	86,9	83,2	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
4/04/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	21,980	16,910	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
4/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	PULPA GUAYABA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3,2	3,9	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
4/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.												
4/04/2024	ALMUERZO	MANDARINA	MANDARINA	36,100	22,690	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 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 (20213039402 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	82,3	81,7	7	7	7	7	x		NINGUNA
5/04/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA	29,880	27,710	X			X	X		60	89,5	87,3	7	7	7	7	x		NINGUNA
5/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	86,4	84,1	7	7	7	7	x		NINGUNA
5/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	36,710	29,660	X		X			X	N.A.	3,3	4,1	7	7	7	7	x		NINGUNA
5/04/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	23,800	19,040	X			X	X		60	81,9	79,8	7	7	7	7	X		NINGUNA
5/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS PULPAS	SORBETE DE FRUTOS ROJOS PULPAS	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3,1	4	7	7	7	7	x		NINGUNA
5/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	LECHE	70,900	70,900	X		X			X										
5/04/2024	ALMUERZO	BANANO CON YUGURT	BANANO	21,000	16,800	X		X			X	N.A.	3,4	4,2	7	7	7	7	x		NINGUNA
5/04/2024	ALMUERZO	BANANO CON YUGURT	YOGURT	5,890	5,890	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 20230304 2-20212/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

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						COCCION			ALIMENTO TERMINADO									SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
6/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	87,3	85,4	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
6/04/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	28,960	27,710	X			X	X		60	85,8	84,6	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
6/04/2024	ALMUERZO	SPAGUETTI	SPAGUETTI	16,910	16,910	X			X	X		60	80,1	78,3	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
6/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	35,830	28,990	X		X			X	N.A.	3,2	3,9	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
6/04/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO MELAO	PLATANO MADURO	24,800	19,040	X		X		X		60	81,3	79,8	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
6/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3,2	3,9	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
6/04/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO	PAPAYA CON QUESO	21,000	16,800	X		X			X	N.A.	3,7	4,3	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
6/04/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO	PAPAYA CON QUESO	5890	5890	X		X			X	N.A.												NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 2022303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCION			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO								
11/03/2024	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gfcc/ unidades)	PESO NETO (gfcc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		SERVACION
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	83,2	81,6	8	8	8	8	X		NINGUNA
8/04/2024	ALMUERZO	COLOMBINAS DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	COLOMBINAS DE POLLO	49,9	27,71	X			X	X		60	82,4	80,5	8	8	8	8	X		NINGUNA
8/04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60	84,2	82,3	8	8	8	8	X		NINGUNA
8/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	37,59	31,68	X		X			X	N.A.	3,2	4,1	8	8	8	8	X		NINGUNA
8/04/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA SABANERA	23,8	19,04	X			X	X		60	81,1	79,8	8	8	8	8	X		NINGUNA
8/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	PULPA DE CURUBA	23.000	23.000	X		X			X	N.A.	3,1	4	8	8	8	8	X		NINGUNA
8/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE CORUBA	LECHE	70.900	70.900	X		X			X										
8/04/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON	21.840	16.800	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		NINGUNA
8/04/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	LECHE CONDENSADA	2.200	2.200	X			X		X										NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 020230394 2 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN					ALIMENTO TERMINADO						
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		SERVACION
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/04/2024	ALMUERZO	SOPA CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	87,2	858,6	8	8	8	8	X		NINGUNA
9/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES MAGRA	29,980	27,210	X			X	X		60	88,4	87,8	8	8	8	8	X		NINGUNA
9/04/2024	ALMUERZO	ARROZ DE ARVEJA VERDE	ARROZ DE ARVEJA VERDE	19,450	19,450	X			X	X		60	86,9	83,7	8	8	8	8	X		NINGUNA
9/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	35,350	28,980	X		X			X	N.A.	3,2	4,1	8	8	8	8	X		NINGUNA
9/04/2024	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA	PAPA PASTUSA	22,850	19,040	X			X	X		60	83,4	81,2	8	8	8	8	X		NINGUNA
9/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3,1	4	8	8	8	8	X		NINGUNA
9/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X										NINGUNA
9/04/2024	ALMUERZO	GRANADILLA	GRANADILLA	72,600	55,846	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 20230354 2-2023-12-20 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		SERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/04/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE GABANZOS	CAZUELA DE GABANZOS	41.920	36.660	X			X	X		60	88,3	86,9	7	7	7	7	X		NINGUNA
10/04/2024	ALMUERZO	CARNE SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA	29,980	27,710	X			X	X		60	86,4	83,1	7	7	7	7	X		NINGUNA
10/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	16,910	16,910	X			X	X		60	87,3	85,9	7	7	7	7	X		NINGUNA
10/04/2024	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	35.150	29.420	X		X		X		60	80,8	79,8	7	7	7	7	X		NINGUNA
10/04/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	23,800	19,040	X			X	X		60	81,2	80,5	7	7	7	7	X		NINGUNA
10/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MANGO	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	2,8	3,9	7	7	7	7	X		NINGUNA
10/04/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	21,000	16,800	X		X			X	N.A.	3,5	4,2	7	7	7	7	X		NINGUNA
10/04/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESA DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5.890	5.890	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo 20230304 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	89,3	87,8	8	8	8	8	X		NINGUNA
11/04/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	30,480	27,740	X			X	X		60	86,5	84,1	8	8	8	8	X		NINGUNA
11/04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	88,6	86,3	8	8	8	8	X		NINGUNA
11/04/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	21,980	16,910	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		NINGUNA
11/04/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	22,810	19,040	X			X	X		60	81,2	79,8	8	8	8	8	X		NINGUNA
11/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	PULPA GUAYABA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	2,9	3,8	8	8	8	8	X		NINGUNA
11/04/2024	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA	23,640	18,930	X		X			X	N.A.	3,2	4,1	8	8	8	8	X		NINGUNA
11/04/2024	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO	5,930	5,890	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Mes: 12/12/2024 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIÓN
						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	
12/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	88,6	85,4	8	8	8	8	X		NINGUNA
12/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	28,960	27,710	X			X	X		60	87,5	85,7	8	8	8	8	X		NINGUNA
12/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMIENTÓN	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	86,8	84,5	8	8	8	8	X		NINGUNA
12/04/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	34,850	29,050	X		X		X		60	83,7	81,9	8	8	8	8	X		NINGUNA
12/04/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	PLATANO MADURO	24,800	19,040	X		X		X		60	86,9	85,7	8	8	8	8	X		NINGUNA
12/04/2024	ALMUERZO	SORBETE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	2,7	3,8	8	8	8	8	X		NINGUNA
12/04/2024	ALMUERZO	SORBETE FEIJOA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X										
12/04/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	21,000	16,800	X		X			X	N.A.	2,9	3,6	8	8	8	8	X		NINGUNA
12/04/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,890	5,890	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 2023203942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)								
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCION			ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR		SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/04/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	SANCOCHO	57,550	48.39	X			X	X		60	89.3	87.2	7	7		7	7	X		NINGUNA
13/04/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	29,880	27,710	X			X	X		60	87.6	85.9	7	7		7	7	X		NINGUNA
13/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	16,910	16,910	X			X	X		60	86.3	84.8	7	7		7	7	X		NINGUNA
13/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA ZANAHORIA MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA ZANAHORIA MANZANA Y CREMA DE LECHE	34,79	26,000	X		X			X	N.A.	3.4	4.2	7	7		7	7	X		NINGUNA
13/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.1	4.2	7	7		7	7	X		NINGUNA
13/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.										
13/04/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS	20,140	16,800	X		X			X	N.A.	-15.7	-14.2	7	7		7	7	X		NINGUNA
13/04/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	HELADO	5,860	5,860		X		X		X	N.A.										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PDR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Martes 03/23/2021 – 30/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
					ALIMENTO EN PROCESO									ALIMENTO TERMINADO						
					LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			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		OBSERVACION
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	87,3	85,4	8	8	8	8	X		NINGUNA
15/04/2024	ALMUERZO	CARNE SOBREBARRIGA DESMECHADA	SOBREBARRIGA DESMECHADA	29,980	27,710	X			X	X	60	60	88,6	86,7	8	8	8	8	X		NINGUNA
15/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	16,900	16,900	X			X	X		60	83,2	81,8	8	8	8	8	X		NINGUNA
15/04/2024	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	35,120	30,680	X		X		X		60	3,3	4,2	8	8	8	8	X		NINGUNA
15/04/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	22,850	19,040	X			X	X		60	84,2	82,4	8	8	8	8	X		NINGUNA
15/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PULPA TOMATE DE ARBOL	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	2,8	3,96	8	8	8	8	X		NINGUNA
19/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									
15/04/2024	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	FRESAS	21,000	16,800	X		X			X	N.A.	2,4	3,2	8	8	8	8	X		NINGUNA
15/04/2024	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2,200	2,200	X		X			X	N.A.									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo (02/23/2024) - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0.950	0.870	X			X	X		60	89,4	87,2	7	7	7	7	X		NINGUNA
16/04/2024	ALMUERZO	ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	42.170	27.710	X		X			X	N.A.	3,4	4,5	7	7	7	7	X		NINGUNA
16/04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16.910	16.910	X			X	X		60	87,5	84,9	7	7	7	7	X		NINGUNA
16/04/2024	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	40.880	34.570	X		X		X		60	81,7	79,8	7	7	7	7	X		NINGUNA
16/04/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA: PASTUSA	22.850	19.040	X			X	X		60	82,1	80,4	7	7	7	7	X		NINGUNA
16/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	23.000	23.000	X		X			X	N.A.	3,1	4,1	7	7	7	7	X		NINGUNA
16/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE	70.900	70.900	X		X			X										
16/04/2024	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	BANANO	21.000	16.800	X		X			X	N.A.	-16	-13	7	7	7	7	X		NINGUNA
16/04/2024	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	HELADO	5.890	5.890		X		X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA DE USAQUÉN SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR/PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 20232030940 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		SERVACION
						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	
17/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	87.4	86.6	8	8	8	8	X		NINGUNA
17/04/2024	ALMUERZO	COLOMBINA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	COLOMBINA DE POLLO	49,880	27,710	X			X	X		60	86.8	84.8	8	8	8	8	X		NINGUNA
17/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	85.6	83.2	8	8	8	8	X		NINGUNA
17/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA , FRESA , PERA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA , FRESA , PERA Y CREMA DE LECHE	35,800	35,800	X		X			X	N.A.	3.5	4.2	8	8	8	8	X		CAMBIO DE LA MANZANA POR PERA PARA LA ENSALADA
17/04/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	24,800	24,800	X		X		X		60	86.7	85.1	8	8	8	8	X		NINGUNA
17/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYÁ	PULPA DE MARACUYÁ	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.4	4.5	8	8	8	8	X		NINGUNA
17/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYÁ	LECHE	70,900	70,900	X		X			X										
17/04/2024	ALMUERZO	UVAS CON YOGURT	UVAS	20,160	16,800	X		X			X	N.A.	3,8	4,1	8	8	8	8	X		NINGUNA
17/04/2024	ALMUERZO	UVAS CON YOGURT	YOGURT	5,890	5,890	X		X			X										

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nö de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo -20223039442 – 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		SERVACION
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	88.3	86.5	7	7	7	7	X		NINGUNA
18/04/2024	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA CORTADOS A CUADROS	MIX DE POLLO CON PAJARILLA CORTADOS A CUADROS	29,790	27,710	X			X	X		60	87.4	85.2	7	7	7	7	X		NINGUNA
18/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	86.9	84.3	7	7	7	7	X		NINGUNA
18/04/2024	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	33,100	28,730	X		X		X		60	82.7	80.6	7	7	7	7	X		NINGUNA
18/04/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	22,850	15,040	X			X	X		60	83.9	82.4	7	7	7	7	X		NINGUNA
18/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	PULPA DE CURUBA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.2	4.3	7	7	7	7	X		NINGUNA
18/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	LECHE	70,000	70,000	X		X			X										NINGUNA
18/04/2024	ALMUERZO	PERA CON HELADO	PERA	20,160	16,800	X		X			X	N.A.	-15	-12	7	7	7	7	X		NOLIZA INTERCAMBIO DE LA FRUTA POR PERA
18/04/2024	ALMUERZO	PERA CON HELADO	HELADO	5,890	5,890		X		X		X										NINGUNA
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:																					

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 20230159421 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	88.2	87.1	8	8	8	8	X		NINGUNA
19/04/2024	ALMUERZO	COLOMBINA DE POLLO EN SALSA BLANCA	COLOMBINA DE POLLO	49,880	27,710	X			X	X		60	86.4	85.7	8	8	8	8	X		NINGUNA
19/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	87.9	86.4	8	8	8	8	X		NINGUNA
19/04/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	TORTILLA DE ESPINACA	37,090	29,050	X		X		X		60	85.3	83.2	8	8	8	8	X		NINGUNA
19/04/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA SABANERA	22,850	19,040	X			X	X		60	85.8	83.9	8	8	8	8	X		NINGUNA
19/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	PULPA DE MANGO	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3,8	4,2	8	8	8	8	X		NINGUNA
19/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	LECHE	70,900	70,900	X		X			X										
19/04/2024	ALMUERZO	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	MELÓN	21,840	16,800	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		NINGUNA
19/04/2024	ALMUERZO	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	LECHE CONDENSADA	2,200	2,200		X		X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 20230394 2 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

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						COCCION			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/04/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	CAZUELA DE FRIJOLES	52.450	43.490	X			X	X		60	88.3	86.4	7	7	7	7	X		NINGUNA
20/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE REZ ASADA	CARNE DE RES	29.980	27,710	X			X	X		60	87.6	84.2	7	7	7	7	X		NINGUNA
20/04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	86.9	85.6	7	7	7	7	X		NINGUNA
20/04/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	21.980	16.910	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	7	7	7	7	X		NINGUNA
20/04/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO	24,800	19.040	X		X		X		60	84.8	82.7	7	7	7	7	X		NINGUNA
20/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	23.000	23.000	X		X			X	N.A.	3,5	4,1	7	7	7	7	X		NINGUNA
20/04/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	PAPAYA	21,840	16.800	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	7	7	7	7	X		NINGUNA
20/04/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5.890	5.890	X		X			X	N.A.	3,8	4.1	7	7	7	7	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 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 1302301942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	86,7	83,5	7	7	7	7	X		NINGUNA
22/04/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	30,480	27,710	X			X	X		60	84,2	82,6	7	7	7	7	X		NINGUNA
22/04/2024	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	85,3	84,4	7	7	7	7	X		NINGUNA
22/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA , MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA , MANZANA Y MIEL	37,090	29,050	X		X			X	N.A.	2,9	3,7	7	7	7	7	X		NINGUNA
22/04/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURAO	24,800	19,040	X		X		X		60	86,1	84,5	7	7	7	7	X		NINGUNA
22/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	2,8	3,6	7	7	7	7	X		NINGUNA
22/04/2024	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	7,500	7,500	X		X			X	N.A.	3,4	4,3	7	7	7	7	X		NINGUNA
22/04/2024	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	FRESAS	20,160	16,800	X		X			X										NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 20236539422 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	0,950	0,870	X			X	X		60	87.6	85.2	7	7	7	7	X		
23/04/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE MOLIDA	28,960	27,710	X			X	X		60	86.9	84,7	7	7	7	7	X		
23/04/2024	ALMUERZO	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	16,910	16,910		X		X	X		60	85.4	87.2	7	7	7	7	X		
23/04/2024	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE	32,990	27,490	X		X			X	N.A.	4.2	4.8	7	7	7	7	X		
23/04/2024	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA SABANERA	22,850	19,040	X			X	X		60	80.8	79.5	7	7	7	7	X		
23/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA MORA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3,7	4.3	7	7	7	7	X		
23/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									
23/04/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	21,940	16,800	X		X			X	N.A.	3,9	4,7	7	7	7	7	X		
23/04/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	YOGURT	5,900	5,900	X		X			X	N.A.									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 20223039942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	85,9	84,2	7	7	7	7	x		NINGUNA
24/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	28,960	27,710	X			X	X		60	83,2	81,8	7	7	7	7	x		NINGUNA
24/04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLACO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	85	87	7	7	7	7	x		NINGUNA
24/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	37,090	29,050	X		X		X		60	3,8	4.6	7	7	7	7	x		NINGUNA
24/04/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	22,850	19,040	X			X	X		60	88,1	85.6	7	7	7	7	x		NINGUNA
24/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.8	4.6	7	7	7	7			NINGUNA
24/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									
24/04/2024	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	BANANO	21,000	16,800	X		X			X	N.A.	3,9	4,7	7	7	7	7	x		NINGUNA
24/04/2024	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2,200	2,200	X		X			X	N.A.									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 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 20220036462 – 20/12/2022 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIÓN
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/04/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA SECA	CAZUELA DE ARVEJA SECA	55,120	47,590	X			X	X		60	89.3	86.7	8	8	8	8	X		NINGUNA
25/04/2024	ALMUERZO	COLOMBINA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	COLOMBINA DE POLLO	49,980	27,710	X			X	X		60	85.8	84.2	8	8	8	8	X		NINGUNA
25/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	85.8	84.1	8	8	8	8	X		NINGUNA
25/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO , TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO , TOMATE Y CILANTRO	36,940	29,670	X		X			X	N.A.	3,5	4.5	8	8	8	8	X		NINGUNA
25/04/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURA FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	24,800	19,040	X		X		X		60	83.5	81.6	8	8	8	8	X		NINGUNA
25/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.8	4.7	8	8	8	8	X		NINGUNA
25/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									
25/04/2024	ALMUERZO	GRANADILLA	GRANADILLA	36,300	22,690	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 20223039427 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		SERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	87,2	85,3	8	8	8	8	X		NINGUNA
26/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	CARNE MOLIDA	28,960	27,710	X			X	X		60	84,8	82,6	8	8	8	8	X		NINGUNA
26/04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	85,3	82,7	8	8	8	8	X		NINGUNA
26/04/2024	ALMUERZO	GUACAMOLE	AGUACATE	17,730	13,640	X		X			X	N.A.	3,2	3,9	8	8	8	8	X		NINGUNA
26/04/2024	ALMUERZO	YUCA DORADA	YUCA	24,750	19,040	X			X	X		60	83,9	81,2	8	8	8	8	X		NINGUNA
26/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3,4	4,2	8	8	8	8	X		NINGUNA
26/04/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS	20,200	16,800	X		X			X	N.A.	-14	-10	8	8	8	8	X		NINGUNA
26/04/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	HELADO	5,890	5,890		X		X		X	N.A.			8	8	8	8	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 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 20239394 2 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						SERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/04/2024	ALMUERZO	SANCHOCHO	SANCHOCHO	57,550	48,990	X			X	X		60	85,7	83,2	7	7	7	7	x		NINGUNA
27/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	CARNE CADERA	29,980	27,710	X			X	X		60	84,1	82,8	7	7	7	7	x		NINGUNA
27/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	89,3	87,5	7	7	7	7	x		NINGUNA
27/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	36,160	28,980	X		X			X	N.A.	3,1	4,3	7	7	7	7	x		NINGUNA
27/04/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	24,800	19,040	X		X		X		60	84,8	81,2	7	7	7	7	X		NINGUNA
27/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3,1	3,9	7	7	7	7	x		NINGUNA
27/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									
27/04/2024	ALMUERZO	MANDARINA	MANDARINA	31,700	22,690	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	7	7	7	7	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 20223039942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		SERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	87,2	85,3	8	8	8	8	X		NINGUNA
1/03/2024	ALMUERZO	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	CARNE MOLIDA	28,960	27,710	X			X	X		60	84,8	82,6	8	8	8	8	X		NINGUNA
1/03/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	85,3	82,7	8	8	8	8	X		NINGUNA
1/03/2024	ALMUERZO	GUACAMOLE	AGUACATE	17,730	13,640	X		X			X	N.A.	3,2	3,9	8	8	8	8	X		NINGUNA
1/03/2024	ALMUERZO	YUCA DORADA	YUCA	24,750	19,040	X			X	X		60	83,9	81,2	8	8	8	8	X		NINGUNA
1/03/2024	ALMUERZO	JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3,4	4,2	8	8	8	8	X		NINGUNA
1/03/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS	20,200	16,800	X		X			X	N.A.	-14	-10	8	8	8	8	X		NINGUNA
1/03/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	HELADO	5,890	5,890		X		X		X	N.A.			8	8	8	8	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 08/2023842 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

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						ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	SI	NO	SERVACION
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
2/03/2024	ALMUERZO	SANCHOCHO	SANCHOCHO	57,550	48,390	X			X	X		60	85,7	83,2	7	7	7	7	x		NINGUNA
2/03/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	CARNE CADERA	29,980	27,710	X			X	X		60	84,1	82,8	7	7	7	7	x		NINGUNA
2/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	89,3	87,5	7	7	7	7	x		NINGUNA
2/03/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	36,160	28,980	X		X			X	N.A.	3,1	4,3	7	7	7	7	x		NINGUNA
2/03/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	24,600	19,040	X		X		X		60	84,8	81,2	7	7	7	7	X		NINGUNA
2/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	23,600	23,600	X		X			X	N.A.	3,1	3,9	7	7	7	7	x		NINGUNA
2/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									
2/03/2024	ALMUERZO	MANDARINA	MANDARINA	31,700	22,600	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	7	7	7	7	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 020230942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gfcc/ unidades)	PESO NETO (gfcc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		SERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	86,5	84,2	7	7	7	7	x		NINGUNA
4/03/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	28,960	27,710	X			X	X		60	89,1	87,4	7	7	7	7	x		NINGUNA
4/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	12,800	12,800	X			X	X		60	85,6	83,7	7	7	7	7	x		NINGUNA
4/03/2024	ALMUERZO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	36,740	30,050	X		X			X	N.A.	2,9	3,8	7	7	7	7	x		NINGUNA
4/03/2024	ALMUERZO	PATACON DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	24,800	19,040	X		X		X		60	87,2	85,9	7	7	7	7	x		NINGUNA
4/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PULPA DE TOMATE DE ARBOL	22,700	22,700	X		X			X	N.A.	3,1	4,2	7	7	7	7	x		NINGUNA
4/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									
4/03/2024	ALMUERZO	PERA TAJADA	PERA	22,700	22,700	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	7	7	7	7	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 20232039437 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCION		ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/03/2024	ALMUERZO	MONDONGO	MENUDO DE RES	3,240	2,950	X			X	X		60	87,3	86,2	8	8	8	8	X		NINGUNA
5/03/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	COLOMBINAS DE POLLO	49,900	27,710	X			X	X		60	86,2	85,1	8	8	8	8	X		NINGUNA
5/03/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	87,3	85,7	8	8	8	8	X		NINGUNA
5/03/2024	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	36,930	29,680	X		X			X	N.A.	3,2	4,3	8	8	8	8	X		NINGUNA
5/03/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	22,850	19,040	X			X	X		60	88,6	86,4	8	8	8	8	X		NINGUNA
5/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3,4	4,2	8	8	8	8	X		NINGUNA
5/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									
5/03/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	MANZANA	20,160	16,800	X		X			X	N.A.	-13	-11	8	8	8	8	X		NINGUNA
5/03/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	HELADO	5,900	5,900		X		X		X	N.A.									

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 20233039421 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		SERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/03/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	50,890	44,080	X			X	X		60	89,4	87,6	7	7	7	7	X		NINGUNA
6/03/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	29,980	27,710	X			X	X		60	85,3	83,9	7	7	7	7	X		NINGUNA
6/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	87,5	86,9	7	7	7	7	X		NINGUNA
6/03/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA , FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA , FRESA Y MIEL	39,770	31,830	X		X			X	N.A.	3,2	4,1	7	7	7	7	X		NINGUNA
6/03/2024	ALMUERZO	PAPA EN CASQUITOS DORADAS	PAPA SABANERA	23,800	19,040	X			X	X		60	85,7	83,8	7	7	7	7	X		NINGUNA
6/03/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	2,9	3,8	7	7	7	7	X		NINGUNA
6/03/2024	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	MELÓN	21,840	16,800	X		X			X	N.A.	3,3	3,9	7	7	7	7	X		NINGUNA
6/03/2024	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,890	5,890	X			X		X	N.A.									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo 20233139421 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

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 °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	OBSERVACIONES
7/03/2024	ALMUERZO	AJIACO	PECHUGA DE POLLO	0,950	0,870	X			X	X		60	87,6	85,4	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
7/03/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO MECHADA SALSA	PECHUGA DE POLLO	30,480	27,710	X			X	X		60	84,7	82,5	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
7/03/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	86,9	83,2	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
7/03/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	21,980	16,910	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
7/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	PULPA GUAYABA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3,2	3,9	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
7/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.												
7/03/2024	ALMUERZO	MANDARINA	MANDARINA	35,300	22,690	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo 20223039A2 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		ALIMENTO TERMINADO						SERVACIO
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	82,3	81,7	7	7	7	7	x		NINGUNA
8/03/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA	29,980	27,710	X			X	X		60	89,5	87,3	7	7	7	7	x		NINGUNA
8/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMIENTON	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	86,4	84,1	7	7	7	7	x		NINGUNA
8/03/2024	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	35,710	29,660	X		X			X	N.A	3,3	4,1	7	7	7	7	x		NINGUNA
8/03/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	23,800	19,040	X			X	X		60	81,9	79,8	7	7	7	7	X		NINGUNA
8/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS PULPAS	SORBETE DE FRUTOS ROJOS PULPAS	22,700	22,700	X		X			X	3,1	3,1	4	7	7	7	7	x		NINGUNA
8/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	LECHE	70,900	70,900	X		X			X										
8/03/2024	ALMUERZO	BANANO CON YUGURT	BANANO	21,000	16,800	X		X			X	2,8	3,4	4,2	7	7	7	7	x		NINGUNA
8/03/2024	ALMUERZO	BANANO CON YUGURT	YOGURT	5,950	5,950	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 020230942 - 20\12\2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)									
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO									
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		COCCIÓN											
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		SERVACION
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
9/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	0,950	0,870	X			X	X		60	87,3	85,4	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
9/03/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	28,960	27,710	X			X	X		60	85,8	84,6	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
9/03/2024	ALMUERZO	SPAGUETTI	SPAGUETTI	16,910	16,910	X			X	X		60	80,1	78,3	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
9/03/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	35,830	28,990	X		X			X	N.A.	3,2	3,9	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
9/03/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO MELAO	PLATANO MADURO	24,800	19,040	X		X		X		60	81,3	79,8	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
9/03/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3,2	3,9	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
9/03/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO	PAPAYA CON QUESO	21,000	16,800	X		X			X	N.A.	3,7	4,3	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
9/03/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO	PAPAYA CON QUESO	5,80	5850	X		X			X	N.A.												NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 1202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

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								
11/03/2024	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACION
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,95	0,87	X			X	X		60	83,2	81,6	8	8	8	8	X		NINGUNA
11/03/2024	ALMUERZO	COLOMBINAS DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	COLOMBINAS DE POLLO	49,9	27,71	X			X	X		60	82,4	80,5	8	8	8	8	X		NINGUNA
11/03/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60	84,2	82,3	8	8	8	8	X		NINGUNA
11/03/2024	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	37,59	31,68	X		X			X	N.A.	3,2	4,1	8	8	8	8	X		NINGUNA
11/03/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA SABANERA	23,8	19,04	X			X	X		60	81,1	79,8	8	8	8	8	X		NINGUNA
11/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	PULPA DE CURUBA	23	23	X		X			X	N.A.	3,1	4	8	8	8	8	X		NINGUNA
11/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE CORUBA	LECHE	70,9	70,9	X		X			X										
11/03/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON	21,84	16,8	X		X			X	N.A.	3,4	3,8	8	8	8	8	X		NINGUNA
11/03/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	LECHE CONDENSADA	2.2	2.2	X			X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-P05-243 Versión: 2 Fecha: Memo 20231026642 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/03/2024	ALMUERZO	SOPA CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	87,2	858,6	8	8	8	8	X		NINGUNA
12/03/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES MAGRA	29,980	27,710	X			X	X		60	88,4	87,8	8	8	8	8	X		NINGUNA
12/03/2024	ALMUERZO	ARROZ DE ARVEJA VERDE	ARROZ DE ARVEJA VERDE	19,450	19,450	X			X	X		60	86,9	83,7	8	8	8	8	X		NINGUNA
12/03/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	35,350	28,980	X		X			X	N.A.	3,2	4,1	8	8	8	8	X		NINGUNA
12/03/2024	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA	PAPA PASTUSA	22,850	19,040	X			X	X		60	83,4	81,2	8	8	8	8	X		NINGUNA
12/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3,1	4	8	8	8	8	X		NINGUNA
12/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	70,500	70,500	X		X			X										
12/03/2024	ALMUERZO	GRANADILLA	GRANADILLA	36,300	22,690	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		NINGUNA
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:																					

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo (20/12/2023)42 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCION			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/03/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE GABANZOS	CAZUELA DE GABANZOS	41,920	36,660	X			X	X		60	88,3	86,9	7	7	7	7	X		NINGUNA
13/03/2024	ALMUERZO	CARNE SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA	29,980	27,710	X			X	X		60	86,4	83,1	7	7	7	7	X		NINGUNA
13/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	16,910	16,910	X			X	X		60	87,3	85,9	7	7	7	7	X		NINGUNA
13/03/2024	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	35,150	29,420	X		X		X		60	80,8	79,8	7	7	7	7	X		NINGUNA
13/03/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	23,800	19,040	X			X	X		60	81,2	80,5	7	7	7	7	X		NINGUNA
13/03/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MANGO	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	2,8	3,9	7	7	7	7	X		NINGUNA
13/03/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	21,000	16,800	X		X			X	N.A.	3,5	4,2	7	7	7	7	X		NINGUNA
13/03/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESA DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,890	5,890	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 20233036467 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
					ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
					LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACION
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES MAGRA	0,910	0,870	X			X	X		60	89,3	87,6	8	8	8	8	X		NINGUNA
14/03/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	30,480	27,710	X			X	X		60	86,5	84,1	8	8	8	8	X		NINGUNA
14/03/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	88,6	86,3	8	8	8	8	X		NINGUNA
14/03/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	21,980	16,910	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		NINGUNA
14/03/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	22,810	19,040	X			X	X		60	81,2	79,8	8	8	8	8	X		NINGUNA
14/03/2024	ALMUERZO	JUDO DE GUAYABA	PULPA GUAYABA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	2,9	3,8	8	8	8	8	X		NINGUNA
14/03/2024	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA	23,650	18,930	X		X			X	N.A.	3,2	4,1	8	8	8	8	X		NINGUNA
14/03/2024	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO	5,890	5,890	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-IPSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 20223039402 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCION			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		SERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES MAGRA	0.950	0.870	X			X	X		60	88.6	85.4	8	8	8	8	X		NINGUNA
15/03/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	28.960	27.710	X			X	X		60	87,5	85,7	8	8	8	8	X		NINGUNA
15/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ	16.910	16.910	X			X	X		60	86,8	84,5	8	8	8	8	X		NINGUNA
15/03/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	34.850	29.050	X		X		X		60	83.7	81.9	8	8	8	8	X		NINGUNA
15/03/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	PLATANO MADURO	24.800	19.040	X		X		X		60	86,9	85,7	8	8	8	8	X		NINGUNA
15/03/2024	ALMUERZO	SORBETE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	23.000	23.000	X		X			X	N.A.	2,7	3,8	8	8	8	8	X		NINGUNA
15/03/2024	ALMUERZO	SORBETE FEIJOA	LECHE	70.900	70.900	X		X			X										
15/03/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	21.000	16.800	X		X			X	N.A.	2,9	3,6	8	8	8	8	X		NINGUNA
15/03/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5.890	5.890	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 20233039942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
					ALIMENTO EN PROCESO									ALIMENTO TERMINADO							
					LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			COCCIÓN									
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		SERVACION
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/03/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	SANCOCHO	57,550	48,39	X			X	X		60	89.3	87.2	7	7	7	7	X		NINGUNA
16/03/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	29,980	27,710	X			X	X		60	87.6	85.9	7	7	7	7	X		NINGUNA
16/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	16,910	16,910	X			X	X		60	86.3	84.8	7	7	7	7	X		NINGUNA
16/03/2024	ALMUERZO	ENSALADA ZANAHORIA MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA ZANAHORIA MANZANA Y CREMA DE LECHE	34.79	20,000	X		X			X	N.A.	3.4	4.2	7	7	7	7	X		NINGUNA
16/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.1	4.2	7	7	7	7	X		NINGUNA
16/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE	70,9	70,9	X		X			X	N.A.									
16/03/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS	20,160	16,800	X		X			X	N.A.	-15,7	-14,2	7	7	7	7	X		NINGUNA
16/03/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	HELADO	5890	5890		X		X		X	N.A.									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo 082203942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) ALIMENTO TERMINADO						SERVACION
						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	
18/03/20247	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES MAGRA	0,95	0,87	X			X	X		60	87,3	85,4	8	8	8	8	X		NINGUNA
18/03/20247	ALMUERZO	CARNE SOBREBARRIGA DESMECHADA	SOBREBARRIGA DESMECHADA	29,98	27,71	X			X	X		60	88,6	86,7	8	8	8	8	X		NINGUNA
18/03/20247	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	16,91	16,91	X			X	X		60	83,2	81,8	8	8	8	8	X		NINGUNA
18/03/20247	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	35,32	30,68	X		X		X		60	3,3	4,2	8	8	8	8	X		NINGUNA
18/03/20247	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	22,85	19,04	X			X	X		60	84,2	82,4	8	8	8	8	X		NINGUNA
18/03/20247	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PULPA TOMATE DE ARBOL	23	23	X		X			X	N.A.	2,8	3,96	8	8	8	8	X		NINGUNA
18/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	LECHE	70,9	70,9	X		X			X	N.A.									
18/03/20247	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	FRESAS	21	16,8	X		X			X	N.A.	2,4	3,2	8	8	8	8	X		NINGUNA
18/03/20247	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2,2	2,2	X		X			X	N.A.									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 20223036402 - 30/12/2022 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0.950	0.870	X			X	X		60	89.4	87.2							NINGUNA
19/03/2024	ALMUERZO	ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	42.170	27.710	X		X			X	N.A.	3.4	4.5							NINGUNA
19/03/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16.910	16.910	X			X	X		60	87.5	84.9							NINGUNA
19/03/2024	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	40.890	34.570	X		X		X		60	81.7	79.8							NINGUNA
19/03/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA. PASTUSA	22.85	19.040	X			X	X		60	82.1	80.4							NINGUNA
19/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	23.000	23.000	X		X			X	N.A.	3.1	4.1							NINGUNA
19/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE	70.900	70.900	X		X			X										
19/03/2024	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	BANANO	21.000	16.890	X		X			X	N.A.	-16	-13							NINGUNA
19/03/2024	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	HELADO	5.890	5.890		X				X										
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:																					

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 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-263 Versión: 2 Fecha: Memo 20233035842 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCION		ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gloz/ unidades)	PESO NETO (gloz/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	87.4	86.6	8	8	8	8	X		NINGUNA
20/03/2024	ALMUERZO	COLOMBINA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	COLOMBINA DE POLLO	49,880	27,710	X			X	X		60	86.8	84.8	8	8	8	8	X		NINGUNA
20/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	85.6	83.2	8	8	8	8	X		NINGUNA
20/03/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA , FRESA , MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA , MANZANA Y CREMA DE LECHE	35,800	35,800	X		X			X	N.A.	3.5	4.2	8	8	8	8	X		NINGUNA
20/03/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	24,800	24,800	X		X		X		60	86.7	85.1	8	8	8	8	X		NINGUNA
20/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYÁ	PULPA DE MARACUYÁ	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.4	4.5	8	8	8	8	X		NINGUNA
20/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYÁ	LECHE	70,900	70,900	X		X			X										
20/03/2024	ALMUERZO	UVAS CON YOGURT	UVAS	20,160	16,800	X		X			X	N.A.	3,8	4,1	8	8	8	8	X		NINGUNA
20/03/2024	ALMUERZO	UVAS CON YOGURT	YOGURT	5,890	5,890	X		X			X										

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 20230304I2 – 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

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		OBSERVACION
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	88.3	86.5	7	7	7	7	X		NINGUNA
21/03/2024	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA CORTADOS A CUADROS	MIX DE POLLO CON PAJARILLA CORTADOS A CUADROS	29,790	27,710	X			X	X		60	87.4	85.2	7	7	7	7	X		NINGUNA
21/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	86.9	84.3	7	7	7	7	X		NINGUNA
21/03/2024	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	33,200	28,720	X		X		X		60	82.7	80.6	7	7	7	7	X		NINGUNA
21/03/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	22,850	19,040	X			X	X		60	83.9	82.4	7	7	7	7	X		NINGUNA
21/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	PULPA DE CURUBA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.2	4.3	7	7	7	7	X		DE PULPA
21/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	LECHE	70,000	70,000	X		X			X										
21/03/2024	ALMUERZO	PERA CON HELADO	PERA	20,100	16,850	X		X			X	N.A.	-15	-12	7	7	7	7	X		CAMBIO DE
21/03/2024	ALMUERZO	PERA CON HELADO	HELADO	5,890	5,890		X		X		X										
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. N0 de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO																					

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 02023038402 – 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		SERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	88.2	87.1	8	8	8	8	X		NINGUNA
22/03/2024	ALMUERZO	COLOMBINA DE POLLO EN SALSA BLANCA	COLOMBINA DE POLLO	49,880	27,710	X			X	X		60	86.4	85.7	8	8	8	8	X		NINGUNA
22/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	87.9	86.4	8	8	8	8	X		NINGUNA
22/03/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	TORTILLA DE ESPINACA	37,.090	29,050	X		X		X		60	85.3	83.2	8	8	8	8	X		NINGUNA
22/03/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA SABANERA	22,850	19,040	X			X	X		60	85.8	83.9	8	8	8	8	X		NINGUNA
22/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	PULPA DE MANGO	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3,8	4,2	8	8	8	8	X		NINGUNA
22/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	LECHE	70,900	70,900	X		X			X										
22/03/2024	ALMUERZO	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	MELÓN	21,840	16,800	X		X			X	N.A.	3,2	4,7	8	8	8	8	X		NINGUNA
22/03/2024	ALMUERZO	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	LECHE CONDENSADA	2,200	2,200		X		X		X		N.A.	N.A.							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE SUBA SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 20023039442 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		SERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/03/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	CAZUELA DE FRIJOLES	52.450	43.490	X			X	X		60	88.3	86.4	7	7	7	7	X		NINGUNA
23/03/2024	ALMUERZO	CARNE DE REZ ASADA	CARNE DE RES	29.980	27.710	X			X	X		60	87.6	84.2	7	7	7	7	X		NINGUNA
23/03/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16.910	16.910	X			X	X		60	86.9	85.6	7	7	7	7	X		NINGUNA
23/03/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	21.980	16.91	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	7	7	7	7	X		NINGUNA
23/03/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO	24.800	19.040	X		X		X		60	84.8	82.7	7	7	7	7	X		NINGUNA
23/03/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	23.000	23.000	X		X			X	N.A.	3,5	4,1	7	7	7	7	X		NINGUNA
23/03/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	PAPAYA	21,84	16.800	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	7	7	7	7	X		NINGUNA
23/03/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5.890	5.890	X		X			X	N.A.	3,8	4.1	7	7	7	7	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-043
Versión: 2
Fecha: Memo 1823/2023/42 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCION		ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	0,950	0,870	X			X	X		60	87.6	85.2	7	7	7	7	X		NINGUNA
26/04/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE MOLIDA	28,960	27,710	X			X	X		60	86.9	84.7	7	7	7	7	X		NINGUNA
26/04/2024	ALMUERZO	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	16,910	16,910		X		X	X		60	85.4	87.2	7	7	7	7	X		NINGUNA
26/04/2024	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE	32,990	27,490	X		X			X	N.A.	4.2	4.8	7	7	7	7	X		NINGUNA
26/04/2024	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA SABANERA	22,850	19,040	X			X	X		60	80.8	79.5	7	7	7	7	X		NINGUNA
26/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA MORA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.7	4.3	7	7	7	7	X		NINGUNA
26/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE	70,000	70,000	X		X			X	N.A.									
26/04/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	21,840	16,800	X		X			X	N.A.	3.9	4.7	7	7	7	7	X		NINGUNA
26/04/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	YOGURT	6,000	6,000	X		X			X	N.A.									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 20223035642 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		COCCIÓN								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		SERVACION
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	85.9	84.2	7	7	7	7	x		NINGUNA
27/03/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	28,960	27,710	X			X	X		60	83.2	81.8	7	7	7	7	x		NINGUNA
27/03/2024	ALMUERZO	ARROZ BLACO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	85	87	7	7	7	7	x		NINGUNA
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		60	3,8	4.6	7	7	7	7	x		NINGUNA
27/03/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	22,850	19,040	X			X	X		60	88.1	85.6	7	7	7	7			NINGUNA
27/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.							x		
27/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	LECHE	70,950	70,930	X		X			X	N.A.	3.8	4.6	7	7	7	7			NINGUNA
27/03/2024	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	BANANO	21,000	16,800	X		X			X	N.A.									
27/03/2024	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2,200	2,200	X		X			X	N.A.	3,9	4,7	7	7	7	7	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 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: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

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	
1/02/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA SECA	CAZUELA DE ARVEJA SECA	55,120	47,590	X			X	X		60	89.3	86,7	8	8	8	8	X		NINGUNA
1/02/2024	ALMUERZO	COLOMBINA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	COLOMBINA DE POLLO	49,980	27,710	X			X	X		60	85.8	84.2	8	8	8	8	X		NINGUNA
1/02/2024	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	85.8	84.1	8	8	8	8	X		NINGUNA
1/02/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO , TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO , TOMATE Y CILANTRO	36.94	29.67	X		X			X	N.A.	3,5	4.5	8	8	8	8	X		NINGUNA
1/02/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURA FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	24,800	19,040	X		X		X		60	83.5	81.6	8	8	8	8	X		NINGUNA
1/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.8	4.7	8	8	8	8	X		NINGUNA
1/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									
1/02/2024	ALMUERZO	GRANADILLA	GRANADILLA	36,300	22,690	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo 20230308421 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		SERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	85.8	82.6	8	8	8	8	X		NINGUNA
2/02/2024	ALMUERZO	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	CARNE MOLIDA	28,960	27,710	X			X	X		60	82.4	81.5	8	8	8	8	X		NINGUNA
2/02/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	84.6	81.9	8	8	8	8	X		NINGUNA
2/02/2024	ALMUERZO	GUACAMOLE	AGUACATE	17,730	13,640	X		X			X	N.A.	3.9	4.6	8	8	8	8	X		NINGUNA
2/02/2024	ALMUERZO	YUCA DORADA	YUCA	24,750	19,040	X			X	X		60	81.4	80.7	8	8	8	8	X		NINGUNA
2/02/2024	ALMUERZO	JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.8	4.7	8	8	8	8	X		NINGUNA
2/02/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS	20,200	16,800	X		X			X	N.A.	-11	-8	8	8	8	8	X		NINGUNA
2/02/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	HELADO	5,890	5,890		X		X		X	N.A.			8	8	8	8	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo (20230942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						LAVADO		DESINFECCION		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		ALIMENTO TERMINADO						SERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3/02/2024	ALMUERZO	SANCHOCHO	SANCHOCHO	57,550	48,390	X			X	X		60	87.9	85.4	7	7	7	7	x		NINGUNA
3/02/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	CARNE CADERA	29,980	27,710	X			X	X		60	85.4	83.5	7	7	7	7	x		NINGUNA
3/02/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	88.9	86.7	7	7	7	7	x		NINGUNA
3/02/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	36,160	28,980	X		X			X	N.A.	3.7	4.8	7	7	7	7	x		NINGUNA
3/02/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	24,800	19,040	X		X		X		60	85.2	83.1	7	7	7	7	X		NINGUNA
3/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.9	4.7	7	7	7	7	x		NINGUNA
3/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									
3/02/2024	ALMUERZO	MANDARINA	MANDARINA	31,700	22,690	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	7	7	7	7	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo 082:3103942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		SERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	84	86	7	7	7	7	x		NINGUNA
5/02/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	28,960	27,710	X			X	X		60	87	85	7	7	7	7	x		NINGUNA
5/02/2024	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	12,800	12,800	X			X	X		60	82	84	7	7	7	7	x		NINGUNA
5/02/2024	ALMUERZO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	36,740	30,050	X		X			X	N.A.	2	3	7	7	7	7	x		NINGUNA
5/02/2024	ALMUERZO	PATACON DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	24,800	19,040	X		X		X		60	84	86	7	7	7	7	x		NINGUNA
5/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PULPA DE TOMATE DE ARBOL	22,700	22,700	X		X			X	N.A.	2,5	3	7	7	7	7	x		NINGUNA
5/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									
5/02/2024	ALMUERZO	PERA TAJADA	PERA	22,700	22,700	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	7	7	7	7	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA SUSATE SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo (20/3039942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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						COCCION			ALIMENTO TERMINADO						SERVACION
						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	
6/02/2024	ALMUERZO	MONDONGO	MENUDO DE RES	3,240	2,950	X			X	X		60	89.8	85.4	8	8	8	8	X		NINGUNA
6/02/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	COLOMBINAS DE POLLO	49,900	27,710	X			X	X		60	87.5	85.1	8	8	8	8	X		NINGUNA
6/02/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	88.4	84.6	8	8	8	8	X		NINGUNA
6/02/2024	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	36,930	29,680	X		X			X	N.A.	3.8	4.6	8	8	8	8	X		NINGUNA
6/02/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	22,850	19,040	X			X	X		60	87.4	85.2	8	8	8	8	X		NINGUNA
6/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.2	3.8	8	8	8	8	X		NINGUNA
6/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									
6/02/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	MANZANA	20,160	16,800	X		X			X	N.A.	-14	-10	8	8	8	8	X		NINGUNA
6/02/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	HELADO	5,900	5,900		X		X		X	N.A.									

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo i2023030942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

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						SERVACION
						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	
7/02/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	50,890	44,080	X			X	X		60	88.3	86.4	7	7	7	7	X		NINGUNA
7/02/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	29,980	27,710	X			X	X		60	87.3	85.3	7	7	7	7	X		NINGUNA
7/02/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	87.5	86.9	7	7	7	7	X		NINGUNA
7/02/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA , FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA , FRESA Y MIEL	39,770	31,830	X		X			X	N.A.	3.8	4.3	7	7	7	7	X		NINGUNA
7/02/2024	ALMUERZO	PAPA EN CASQUITOS DORADAS	PAPA SABANERA	23,800	19,040	X			X	X		60	84.2	81.7	7	7	7	7	X		NINGUNA
7/02/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.2	4.1	7	7	7	7	X		NINGUNA
7/02/2024	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	MELÓN	21,840	16,800	X		X			X	N.A.	3,5	4,3	7	7	7	7	X		NINGUNA
7/02/2024	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,890	5,890	X		X			X	N.A.									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo i2023039/42 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)									
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO									
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		COCCIÓN											
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/02/2024	ALMUERZO	AJIACO	PECHUGA DE POLLO	0,950	0,870	X			X	X		60	87,6	85,4	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
8/02/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO MECHADA SALSA	PECHUGA DE POLLO	30,480	27,710	X			X	X		60	84,7	82,5	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
8/02/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	86,9	83,2	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
8/02/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	21,980	16,910	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
8/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	PULPA GUAYABA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3,2	3,9	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
8/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.											
8/02/2024	ALMUERZO	MANDARINA	MANDARINA	26,300	22,690	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	8	8	8	X		Se realiza intercambio de fruta granadilla por mandarina

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 0023033942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

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						COCCION			ALIMENTO TERMINADO						SERVACION
						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	
9/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	71,8	76,2	7	7	7	7	x		NINGUNA
9/02/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA	29,980	27,710	X			X	X		60	92	70,5	7	7	7	7	x		NINGUNA
9/02/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	93	90,1	7	7	7	7	x		NINGUNA
9/02/2024	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	35,710	29,660	X		X			X	N.A.	4,8	5,7	7	7	7	7	x		NINGUNA
9/02/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	23,800	19,040	X			X	X		60	74	74,1	7	7	7	7	X		NINGUNA
9/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS PULPAS	SORBETE DE FRUTOS ROJOS PULPAS	22,700	22,700	X		X			X	3,1	3,8	5	7	7	7	7	x		NINGUNA
9/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	LECHE	70,900	70,900	X		X			X										
9/02/2024	ALMUERZO	BANANO CON YUGURT	BANANO	21,000	16,800	X		X			X	2,8	3,2	4,5	7	7	7	7	x		NINGUNA
9/02/2024	ALMUERZO	BANANO CON YUGURT	YOGURT	5,890	5,890	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 20223039 42 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/ LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)									
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO									
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO	COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
10/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	0,950	0,870	X			X	X		60	83.9	80.7	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
10/02/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	28,960	27,710	X			X	X		60	87.2	84.7	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
10/02/2024	ALMUERZO	SPAGUETTI	SPAGUETTI	16,910	16,910	X			X	X		60	83.4	80.6	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
10/02/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	35,830	28,990	X		X			X	N.A.	3.8	4.6	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
10/02/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO MELAO	PLATANO MADURO	24,800	19,040	X		X		X		60	82.9	80.7	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
10/02/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.5	4.2	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
10/02/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO	PAPAYA CON QUESO	21,000	16,800	X		X			X	N.A.	3,2	4,6	8	8	8	8	8	8	8	X		NINGUNA
10/02/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO	PAPAYA CON QUESO	5,89	5,890	X		X			X	N.A.												NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 20230394 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

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						OBSERVACIÓN
						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	
12/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,95	0,87	X			X	X		60	83,2	81,6	8	8	8	8	X		NINGUNA
12/02/2024	ALMUERZO	COLOMBINAS DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	COLOMBINAS DE POLLO	49,9	27,71	X			X	X		60	82,4	80,5	8	8	8	8	X		NINGUNA
12/02/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60	84,2	82,3	8	8	8	8	X		NINGUNA
12/02/2024	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	37,59	31,68	X		X			X	N.A.	3,2	4,1	8	8	8	8	X		NINGUNA
12/02/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA SABANERA	23,8	19,04	X			X	X		60	81,1	79,8	8	8	8	8	X		NINGUNA
12/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	PULPA DE CURUBA	23	23	X		X			X	N.A.	3,1	4	8	8	8	8	X		NINGUNA
12/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE CORUBA	LECHE	70,9	70,9	X		X			X										NINGUNA
12/02/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON	21,84	16,8	X		X			X	N.A.	3,4	3,8	8	8	8	8	X		NINGUNA
12/02/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	LECHE CONDENSADA	2.2	2.2	X			X		X		N.A.	N.A							NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo (20230394 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA "OPERADURE" ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCION			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCION		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	
13/02/2024	ALMUERZO	SOPA CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES MAGRA	0.950	0.870	X			X	X		60	89.3	84.6	8	8	8	8	X		NINGUNA
13/02/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES MAGRA	29.880	27.710	X			X	X		60	87.4	84.9	8	8	8	8	X		NINGUNA
13/02/2024	ALMUERZO	ARROZ DE ARVEJA VERDE	ARROZ DE ARVEJA VERDE	19.450	19.450	X			X	X		60	85.3	82.8	8	8	8	8	X		NINGUNA
13/02/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	35.350	28.980	X		X			X	N.A.	3.8	4.3	8	8	8	8	X		NINGUNA
13/02/2024	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA	PAPA PASTUSA	22.850	19.040	X			X	X		60	86.7	84.7	8	8	8	8	X		NINGUNA
13/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	23.000	23.000	X		X			X	N.A.	3.2	4.2	8	8	8	8	X		NINGUNA
13/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	70.900	70.900	X		X			X										NINGUNA
13/02/2024	ALMUERZO	MANDARINA	MANDARINA	36.300	22.690	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		REALIZA INTERCAMBIO DE FRUTA DE GRANADILLA POR MANDARINA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Marzo (d/23/03/943 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

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		SERVACION
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14/02/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE GABANZOS	CAZUELA DE GABANZOS	41.920	36.660	X			X	X		60	89.3	85.1	7	7	7	7	X		NINGUNA
14/02/2024	ALMUERZO	CARNE SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA	29,980	27,710	X			X	X		60	87.2	85.7	7	7	7	7	X		NINGUNA
14/02/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	16,910	16,910	X			X	X		60	88.4	84.8	7	7	7	7	X		NINGUNA
14/02/2024	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	35.150	29.420	X		X		X		60	81.6	80.5	7	7	7	7	X		NINGUNA
14/02/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	23,800	19,040	X			X	X		60	83.9	81.1	7	7	7	7	X		NINGUNA
14/02/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MANGO	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.2	4.1	7	7	7	7	X		NINGUNA
14/02/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	21,000	16,800	X		X			X	N.A.	3,5	4,2	7	7	7	7	X		NINGUNA
14/02/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESA DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5.890	5.890	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PRS-243 Versión: 2 Fecha: Memo (20230342 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: "USAQUEN" SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: "COMEDOR COMUNITARIO" UNIDAD OPERATIVA: "VERBENAL"
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

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		SERVACION
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	87.2	85.4	8	8	8	8	X		NINGUNA
15/02/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	30,480	27,710	X			X	X		60	88.1	86.7	8	8	8	8	X		NINGUNA
15/02/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	86.9	83.6	8	8	8	8	X		NINGUNA
15/02/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	21,880	16,910	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		NINGUNA
15/02/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	22,850	19,040	X			X	X		60	82.9	80.2	8	8	8	8	X		NINGUNA
15/02/2024	ALMUERZO	JUDO DE GUAYABA	PULPA GUAYABA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3,1	4,3	8	8	8	8	X		NINGUNA
15/02/2024	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA	23,660	18,930	X		X			X	N.A.	3,8	4,6	8	8	8	8	X		NINGUNA
15/02/2024	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO	5.890	5.890	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR.PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo (20230342 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

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		SERVACION
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	87.3	85.5	8	8	8	8	X		NINGUNA
16/02/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	28,960	27,710	X			X	X		60	85.2	83.9	8	8	8	8	X		NINGUNA
16/02/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	85.6	83.4	8	8	8	8	X		NINGUNA
16/02/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	34,950	29,050	X		X		X		60	83.7	81.9	8	8	8	8	X		NINGUNA
16/02/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	PLATANO MADURO	24,800	19,040	X		X		X		60	88.2	85.1	8	8	8	8	X		NINGUNA
16/02/2024	ALMUERZO	SORBETE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.2	4.2	8	8	8	8	X		NINGUNA
16/02/2024	ALMUERZO	SORBETE FEIJOA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X										
16/02/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	21,000	16,800	X		X			X	N.A.	3,3	4,3	8	8	8	8	X		NINGUNA
16/02/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5.890	5.890	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 20230384 2-20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCION		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		SERVACIOI
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/02/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	SANCOCHO	57,550	48.39	X			X	X		60	89.3	87.2	7	7	7	7	X		NINGUNA
17/02/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	29,980	27,710	X			X	X		60	87.6	85.9	7	7	7	7	X		NINGUNA
17/02/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	16,910	16,910	X			X	X		60	86.3	84.8	7	7	7	7	X		NINGUNA
17/02/2024	ALMUERZO	ENSALADA ZANAHORIA MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA ZANAHORIA MANZANA Y CREMA DE LECHE	34.79	29,000	X		X			X	N.A.	3.4	4.2	7	7	7	7	X		NINGUNA
17/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.1	4.2	7	7	7	7	X		NINGUNA
17/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE	70.9	70.9	X		X			X	N.A.									
17/02/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS	20,160	16,800	X		X			X	N.A.	-15,7	-14,2	7	7	7	7	X		NINGUNA
17/02/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	HELADO	5890	5890		X		X		X	N.A.									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 20230394 2-20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

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						SERVACIO
						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	
19/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES MAGRA	0,95	0,87	X			X	X		60	88.3	87.2	8	8	8	8	X		NINGUNA
19/02/2024	ALMUERZO	CARNE SOBREBARRIGA DESMECHADA	SOBREBARRIGA DESMECHADA	29,98	27,71	X			X	X		60	86.2	84.9	8	8	8	8	X		NINGUNA
19/02/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	16,91	16,91	X			X	X		60	85.6	83.7	8	8	8	8	X		NINGUNA
19/02/2024	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	35.32	30.68	X		X		X		60	3.5	4,5	8	8	8	8	X		NINGUNA
19/02/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	22,85	19,04	X			X	X		60	83.2	80.7	8	8	8	8	X		NINGUNA
19/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PULPA TOMATE DE ARBOL	23	23	X		X			X	N.A.	3.2	4.1	8	8	8	8	X		NINGUNA
19/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	LECHE	70,9	70,9	X		X			X	N.A.									
19/02/2024	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	FRESAS	21	16,8	X		X			X	N.A.	2,8	3,7	8	8	8	8	X		NINGUNA
19/02/2024	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2,2	2,2	X		X			X	N.A.									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo 20230394Z - 29/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		SERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0.950	0.870	X			X	X		60	87.3	85.6	7	7	7	7	X		NINGUNA
20/02/2024	ALMUERZO	ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	42.170	27.710	X		X			X	N.A.	3.1	4.2	7	7	7	7	X		NINGUNA
20/02/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16.910	16.910	X			X	X		60	85.9	83.8	7	7	7	7	X		NINGUNA
20/02/2024	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	40.880	34.570	X		X		X		60	82.5	82.1	7	7	7	7	X		NINGUNA
20/02/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA PASTUSA	22.85	19.040	X			X	X		60	84.6	82.8	7	7	7	7	X		NINGUNA
20/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	23.000	23.000	X		X			X	N.A.	3.4	4.3	7	7	7	7	X		NINGUNA
20/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE	70.900	70.900	X		X			X										
20/02/2024	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	BANANO	21.000	16.800	X		X			X	N.A.	-13	-10	7	7	7	7	X		NINGUNA
20/02/2024	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	HELADO	5.890	5.890		X	X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-SS-243 Versión: 2 Fecha: Memo (20230304) - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: "USAQUEN" SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: "COMEDOR COMUNITARIO" UNIDAD OPERATIVA: "VERBENAL"
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		SERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	87,4	86,6	8	8	8	8	X		NINGUNA
21/02/2024	ALMUERZO	COLOMBINA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	COLOMBINA DE POLLO	49,880	27,710	X			X	X		60	86,8	84,8	8	8	8	8	X		NINGUNA
21/02/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	85,6	83,2	8	8	8	8	X		NINGUNA
21/02/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA , FRESA , MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA , FRESA , MANZANA Y CREMA DE LECHE	35,800	35,800	X		X			X	N.A.	3.5	4.2	8	8	8	8	X		NINGUNA
21/02/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	24,800	24,800	X		X		X		60	86.7	85.1	8	8	8	8	X		NINGUNA
21/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYÁ	PULPA DE MARACUYÁ	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.4	4.5	8	8	8	8	X		NINGUNA
21/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYÁ	LECHE	70,900	70,900	X		X			X										
21/02/2024	ALMUERZO	UVAS CON YOGURT	UVAS	20,160	16,800	X		X			X	N.A.	3,8	4,1	8	8	8	8	X		NINGUNA
21/02/2024	ALMUERZO	UVAS CON YOGURT	YOGURT	5,890	5,890	X		X			X										

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo (20230364 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCION			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCION		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		SERVACION
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	88.3	86.5	7	7	7	7	X		NINGUNA
22/02/2024	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA CORTADOS A CUADROS	MIX DE POLLO CON PAJARILLA CORTADOS A CUADROS	29,790	27,710	X			X	X		60	87.4	85.2	7	7	7	7	X		NINGUNA
22/02/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	86.9	84.3	7	7	7	7	X		NINGUNA
22/02/2024	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	33,200	28,730	X		X		X		60	82.7	80.6	7	7	7	7	X		NINGUNA
22/02/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	22,850	19,040	X			X	X		60	83.9	82.4	7	7	7	7	X		NINGUNA
22/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.2	4.3	7	7	7	7	X		NINGUNA
22/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X										
22/02/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	MANZANA	20,160	16,800	X		X			X	N.A.	-15	-12	7	7	7	7	X		NINGUNA
22/02/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	HELADO	5,890	5,890		X		X		X										
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO																					

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo (20/23/2/3942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCION			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 ºc	FINAL ºc	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACION
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	88.2	87.1	8	8	8	8	X		NINGUNA
23/02/2024	ALMUERZO	COLOMBINA DE POLLO EN SALSA BLANCA	COLOMBINA DE POLLO	49,880	27,710	X			X	X		60	86.4	85.7	8	8	8	8	X		NINGUNA
23/02/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ	16.910	16.910	X			X	X		60	87.9	86.4	8	8	8	8	X		NINGUNA
23/02/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	TORTILLA DE ESPINACA	37..090	29.050	X		X		X		60	85.3	83.2	8	8	8	8	X		NINGUNA
23/02/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA SABANERA	22,850	19,040	X			X	X		60	85.8	83.9	8	8	8	8	X		NINGUNA
23/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	PULPA DE MANGO	23.000	23.000	X		X			X	N.A.	3,8	4,2	8	8	8	8	X		NINGUNA
23/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	LECHE	70.900	70.900	X		X			X										
23/02/2024	ALMUERZO	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	MELÓN	21.940	16.800	X		X			X	N.A.	3,2	4,7	8	8	8	8	X		NINGUNA
23/02/2024	ALMUERZO	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	LECHE CONDENSADA	2,200	2,200		X		X		X		N.A.	N.A.							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo (20230304 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

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		SERVACION
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/02/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	CAZUELA DE FRIJOLES	52.450	43.490	X			X	X		60	88.3	86.4	7	7	7	7	X		NINGUNA
24/02/2024	ALMUERZO	CARNE DE REZ ASADA	CARNE DE RES	29.980	27.710	X			X	X		60	87.6	84.2	7	7	7	7	X		NINGUNA
24/02/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16.910	16.910	X			X	X		60	86.9	85.6	7	7	7	7	X		NINGUNA
24/02/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	21.980	16.91	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	7	7	7	7	X		NINGUNA
24/02/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO	24.800	19.040	X		X		X		60	84.8	82.7	7	7	7	7	X		NINGUNA
24/02/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	23.000	23.000	X		X			X	N.A.	3,5	4,1	7	7	7	7	X		NINGUNA
24/02/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	PAPAYA	21,84	16.800	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	7	7	7	7	X		NINGUNA
24/02/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5.890	5.890	X		X			X	N.A.	3,8	4.1	7	7	7	7	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCION		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		DESINFECCION		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	86,7	83,5	7	7	7	7	X		NINGUNA
26/02/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	30,480	27,710	X			X	X		60	84,2	82,6	7	7	7	7	X		NINGUNA
26/02/2024	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	85,3	84,4	7	7	7	7	X		NINGUNA
26/02/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA , MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA , MANZANA Y MIEL	N.A.	N.A.	X		X			X	N.A.	2,9	3,7	7	7	7	7	X		NINGUNA
26/02/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	24,800	19,040	X		X		X		60	86,1	84,5	7	7	7	7	X		NINGUNA
26/02/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	2,8	3,6	7	7	7	7	X		NINGUNA
26/02/2024	ALMUERZO	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	7,500	7,500	X		X			X	N.A.	3,4	4,3	7	7	7	7	X		BIO DE FRU
26/02/2024	ALMUERZO	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	FRESAS	20,160	16,800	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 20232003942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

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		SERVACION
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	0,950	0,870	X			X	X		60	87.6	85.2	7	7	7	7	X		NINGUNA
27/02/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE MOLIDA	28,960	27,710	X			X	X		60	86.9	84.7	7	7	7	7	X		NINGUNA
27/02/2024	ALMUERZO	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	16,910	16,910		X		X	X		60	85.4	87.2	7	7	7	7	X		NINGUNA
27/02/2024	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE	32,990	27,490	X		X			X	N.A.	4.2	4.8	7	7	7	7	X		NINGUNA
27/02/2024	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA SABANERA	22,850	19,040	X			X	X		60	80.8	79.5	7	7	7	7	X		NINGUNA
27/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA MORA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3,7	4.3	7	7	7	7	X		NINGUNA
27/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									
27/02/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	21,840	16,800	X		X			X	N.A.	3,9	4,7	7	7	7	7	X		NINGUNA
27/02/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	YOGURT	6,000	6,000	X		X			X	N.A.									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR.PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 20230304 2 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCION			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		OBSERVACION
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60									
28/02/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	28,960	27,710	X			X	X		60									
28/02/2024	ALMUERZO	ARROZ BLACO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60									
28/02/2024	ALMUERZO	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	N.A.	N.A.	X		X		X		60									
28/02/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	22,850	19,040	X			X	X		60									
28/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.									
28/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									
28/02/2024	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	BANANO	21,000	16,800	X		X			X	N.A.									
28/02/2024	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2,200	2,200	X		X			X	N.A.									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I2023030943 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA OPERADOR: ASOESPERANZA

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	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	SERVACION
29/02/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA SECA	CAZUELA DE ARVEJA SECA	55,120	47,590	X			X	X		60									
29/02/2024	ALMUERZO	COLOMBINA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	COLOMBINA DE POLLO	49,980	27,710	X			X	X		60									
29/02/2024	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60									
29/02/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO , TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO , TOMATE Y CILANTRO	36.94	29.67	X		X			X	N.A.									
29/02/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURA FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	24,800	19,040	X		X		X		60									
29/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.									
29/02/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									
29/02/2024	ALMUERZO	GRANADILLA	GRANADILLA	36,300	22,690	X		X			X	N.A.									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH ENRIQUE BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	0,950	0,870	X			X	X		60	87,6	85,2	7	7	7	7	X		NINGUNA
2/01/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE MOLIDA	28,960	27,710	X			X	X		60	86.9	84,7	7	7	7	7	X		NINGUNA
2/01/2024	ALMUERZO	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	16,910	16,910		X		X	X		60	85,4	87,2	7	7	7	7	X		NINGUNA
2/01/2024	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	32,990	27,490	X		X			X	N.A.	4.2	4.8	7	7	7	7	X		NINGUNA
2/01/2024	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA SABANERA	22,850	19,040	X			X	X		60	80.8	79.5	7	7	7	7	X		NINGUNA
2/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA MORA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3,7	4.3	7	7	7	7	X		NINGUNA
2/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									
2/01/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	21,840	16,800	X		X			X	N.A.	3,9	4,7	7	7	7	7	X		NINGUNA
2/01/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	YOGURT	6,000	6,000	X		X			X	N.A.									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: resp servicio RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR: _____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3/01/2004	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	85.9	84.2	7	7	7	7	x		NINGUNA
3/01/2004	ALMUERZO	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	28,960	27,710	X			X	X		60	83.2	81.8	7	7	7	7	x		NINGUNA
3/01/2004	ALMUERZO	ARROZ BLACO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	85	87	7	7	7	7	x		NINGUNA
3/01/2004	ALMUERZO	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	35,690	26,940	X		X		X		60	3,8	4.6	7	7	7	7	x		NINGUNA
3/01/2004	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	22,850	19,040	X			X	X		60	88.1	85.6	7	7	7	7			NINGUNA
3/01/2004	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.8	4.6	7	7	7	7	x		NINGUNA
3/01/2004	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									
3/01/2004	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	BANANO	21,000	16,800	X		X			X	N.A.	3,9	4,7	7	7	7	7	x		NINGUNA
3/01/2004	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2,200	2,200	X		X			X	N.A.									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN ____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 20190435661 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERAT _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN _____ OPERADOR: _____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/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								SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/01/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA SECA	CAZUELA DE ARVEJA SECA	55,120	47,590	X			X	X		60	89.3	86,7	8	8	8	8	X		NINGUNA
4/01/2024	ALMUERZO	COLOMBINA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	COLOMBINA DE POLLO	49,980	27,710	X			X	X		60	85.8	84.2	8	8	8	8	X		NINGUNA
4/01/2024	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	85.8	84.1	8	8	8	8	X		NINGUNA
4/01/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO , TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO , TOMATE Y CILANTRO	36.94	29.67	X		X			X	N.A.	3,5	4.5	8	8	8	8	X		NINGUNA
4/01/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURA FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	24,800	19,040	X		X		X		60	83.5	81.6	8	8	8	8	X		NINGUNA
4/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.8	4.7	8	8	8	8	X		NINGUNA
4/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									
4/01/2024	ALMUERZO	GRANADILLA	GRANADILLA	36,300	22,690	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA___ TIPO DE DOCUMENTO: ____CC_____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SRVICIO_____

ALCALDÍA MAYOR DE MOSQUERA SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 20190435661 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/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								OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE RES MAGRA	0,95	0,87	X			X	X		60	85.8	82.6	8	8	8	8	X		
5/01/2024	ALMUERZO	CARNIE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	CARNE MOLIDA	28,96	27,71	X			X	X		60	82.4	81.5	8	8	8	8	X		
5/01/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60	84,6	81.9	8	8	8	8	X		
5/01/2024	ALMUERZO	GUACAMOLE	AGUACATE	17,73	13,64	X		X			X	N.A.	3,9	4.6	8	8	8	8	X		
5/01/2024	ALMUERZO	YUCA DORADA	YUCA	24,75	19,04	X			X	X		60	81.4	80.7	8	8	8	8	X		
5/01/2024	ALMUERZO	JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	23	23	X		X			X	N.A.	3.8	4.7	8	8	8	8	X		
5/01/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS	20,2	16,8	X		X			X	N.A.	-11	-8	8	8	8	8	X		
5/01/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	HELADO	5,89	5,89		X		X		X	N.A.			8	8	8	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA___ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/01/2024	ALMUERZO	SANCHOCHO	SANCHOCHO	57,550	48,390	X			X	X		60	87.9	85.4	7	7	7	7	x		NINGUNA
6/01/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	CARNE CADERA	29,980	27,710	X			X	X		60	85.4	83.5	7	7	7	7	x		NINGUNA
6/01/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	88.9	86.7	7	7	7	7	x		NINGUNA
6/01/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	36,160	28,980	X		X			X	N.A.	3.7	4.8	7	7	7	7	x		NINGUNA
6/01/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	24,800	19,040	X		X		X		60	85.2	83.1	7	7	7	7	X		NINGUNA
6/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.9	4.7	7	7	7	7	x		NINGUNA
6/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									
6/01/2024	ALMUERZO	MANDARINA	MANDARINA	31,700	22,690	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	7	7	7	7	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA ____ TIPO DE DOCUMENTO: ____CC_____Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ 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 - 19/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/01/2024	ALMUERZO	MONDONGO	MENUDO DE RES	3,240	2,950	X			X	X		60	89.8	85.4	8	8	8	8	X		NINGUNA
9/01/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	COLOMBINAS DE POLLO	49,900	27,710	X			X	X		60	87.5	85.1	8	8	8	8	X		NINGUNA
9/01/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	88.4	84.6	8	8	8	8	X		NINGUNA
9/01/2024	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	36,930	29,680	X		X			X	N.A.	3.8	4.6	8	8	8	8	X		NINGUNA
9/01/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	22,850	19,040	X			X	X		60	87.4	85.2	8	8	8	8	X		NINGUNA
9/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.2	3.8	8	8	8	8	X		NINGUNA
9/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									
9/01/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	MANZANA	20,160	16,800	X		X			X	N.A.	-14	-10	8	8	8	8	X		NINGUNA
9/01/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	HELADO	5,900	5,900		X		X		X	N.A.									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL		Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo INT 20190435666 - 10/10/2019
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/01/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	50,890	44,080	X			X	X		60	88.3	86.4	7	7	7	7	X		NINGUNA
10/01/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	29,980	27,710	X			X	X		60	87.3	85.3	7	7	7	7	X		NINGUNA
10/01/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	87.5	86.9	7	7	7	7	X		NINGUNA
10/01/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA , FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA , FRESA Y MIEL	39,770	31,830	X		X			X	N.A.	3.8	4.3	7	7	7	7	X		NINGUNA
10/01/2024	ALMUERZO	PAPA EN CASQUITOS DORADAS	PAPA SABANERA	23,800	19,040	X			X	X		60	84.2	81.7	7	7	7	7	X		NINGUNA
10/01/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.2	4.1	7	7	7	7	X		NINGUNA
10/01/2024	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	MELÓN	21,840	16,800	X		X			X	N.A.	3,5	4,3	7	7	7	7	X		NINGUNA
10/01/2024	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,890	5,890	X		X			X	N.A.									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN LUNA____ TIPO DE DOCUMENTO: ____CC_____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _SAMITH BELTRAN LUNA OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/01/2024	ALMUERZO	AJIACO	PECHUGA DE POLLO	0,950	0,870	X			X	X		60	88.5	86.1	8	8	8	8	X		
11/01/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO MECHADA SALSA	PECHUGA DE POLLO	30,480	27,710	X			X	X		60	86.5	84.2	8	8	8	8	X		
11/01/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	88.2	86.7	8	8	8	8	X		
11/01/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	21,980	16,910	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		
11/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	PULPA GUAYABA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.1	3.9	8	8	8	8	X		
11/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									
11/01/2024	ALMUERZO	MANDARINA	MANDARINA	36,300	22,690	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 8774309_____ 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 20190435661 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA:_____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACIOI
						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	
12/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	71,8	76,2	7	7	7	7	x		NINGUNA
12/01/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA	29,980	27,710	X			X	X		60	92	70,5	7	7	7	7	x		NINGUNA
12/01/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	93	90,1	7	7	7	7	x		NINGUNA
12/01/2024	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	36,710	29,660	X		X			X	N.A.	4,8	5,7	7	7	7	7	x		NINGUNA
12/01/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	23,800	19,040	X			X	X		60	74	74,1	7	7	7	7	X		NINGUNA
12/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS PULPAS	SORBETE DE FRUTOS ROJOS PULPAS	22,700	22,700	X		X			X	3,1	3,8	5	7	7	7	7	x		NINGUNA
12/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	LECHE	70,900	70,900	X		X			X										
12/01/2024	ALMUERZO	BANANO CON YUGURT	BANANO	21,000	16,800	X		X			X	2,8	3,2	4,5	7	7	7	7	x		NINGUNA
12/01/2024	ALMUERZO	BANANO CON YUGURT	YOGURT	5,890	5,890	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ 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 20190435666 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								SERVACIÓN
						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	
13/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	0,95	0,87	X			X	X		60	83.9	80.7	8	8	8	8	X		NINGUNA
13/01/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE MOLIDA	28,96	27,71	X			X	X		60	87.2	84.7	8	8	8	8	X		NINGUNA
13/01/2024	ALMUERZO	SPAGUETTI	SPAGUETTI	16,91	16,91	X			X	X		60	83.4	80.6	8	8	8	8	X		NINGUNA
13/01/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	35.83	28.99	X		X			X	N.A.	3.8	4.6	8	8	8	8	X		NINGUNA
13/01/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO MELAO	PLATANO	24,80	19,04	X		X		X		60	82.9	80.7	8	8	8	8	X		NINGUNA
13/01/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	PULPA MARACUYA	23	23	X		X			X	N.A.	3.5	4.2	8	8	8	8	X		NINGUNA
13/01/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO	PAPAYA	21,00	16,80	X		X			X	N.A.	3,2	4,6	8	8	8	8	X		NINGUNO
13/01/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO	QUESO	5.89	5.89	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA____ TIPO DE DOCUMENTO: _____CC_____ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ 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 20190435566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,95	0,87	X			X	X		60	83,2	81,6	8	8	8	8	X		NINGUNA
15/01/2024	ALMUERZO	COLOMBINAS DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	COLOMBINAS DE POLLO	49,9	27,71	X			X	X		60	82,4	80,5	8	8	8	8	X		|
15/01/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60	84,2	82,3	8	8	8	8	X		NINGUNA
15/01/2024	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	37.59	31.68	X		X			X	N.A.	3,2	4,1	8	8	8	8	X		NINGUNA
15/01/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA SABANERA	23,8	19,04	X			X	X		60	81,1	79,8	8	8	8	8	X		NINGUNA
15/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	PULPA DE CURUBA	23	23	X		X			X	N.A.	3,1	4	8	8	8	8	X		NINGUNA
15/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE CORUBA	LECHE	70,9	70,9	X		X			X										NINGUNA
15/01/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON	21,84	16,8	X		X			X	N.A.	3,4	3,8	8	8	8	8	X		NINGUNA
15/01/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	LECHE CONDENSADA	2.2	2.2	X			X		X										NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA ____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

	PROCESO PRESTACION 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 20190435661 - 16/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA:_____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR: _____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/01/2024	ALMUERZO	SOPA CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES MAGRA	0,95	0,870	X			X	X		60	89.3	84.6	8	8	8	8	X		NINGUNA
16/01/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES MAGRA	29,980	27,710	X			X	X		60	87.4	86.9	8	8	8	8	X		NINGUNA
16/01/2024	ALMUERZO	ARROZ DE ARVEJA VERDE	ARROZ DE ARVEJA VERDE	19.450	19.450	X			X	X		60	85.3	82.8	8	8	8	8	X		NINGUNA
16/01/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	35.350	28.980	X		X			X	N.A.	3.8	4.3	8	8	8	8	X		NINGUNA
16/01/2024	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA	PAPA PASTUSA	22,850	19,040	X			X	X		60	86.7	84.7	8	8	8	8	X		NINGUNA
16/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	23.000	23.000	X		X			X	N.A.	3.2	4.2	8	8	8	8	X		NINGUNA
16/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	70.900	70.900	X		X			X										NINGUNA
16/01/2024	ALMUERZO	MANDARINA	MANDARINA	36,300	22,690	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		CAMBIO DE FRUTA GRANADILLA POR MANDARINA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: CC N6 de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 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 20190435 66 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN _____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/01/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE GABANZOS	CAZUELA DE GABANZOS	41.920	36.660	X			X	X		60	89.3	85.1	7	7	7	7	X		NINGUNA
17/01/2024	ALMUERZO	CARNE SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA	29,980	27,710	X			X	X		60	87.2	85.7	7	7	7	7	X		NINGUNA
17/01/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	16,910	16,910	X			X	X		60	88.4	84.8	7	7	7	7	X		NINGUNA
17/01/2024	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	35.150	29.420	X		X		X		60	81.6	80.5	7	7	7	7	X		NINGUNA
17/01/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	23,800	19,040	X			X	X		60	83.9	81.1	7	7	7	7	X		NINGUNA
17/01/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MANGO	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.2	4.1	7	7	7	7	X		NINGUNA
17/01/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUES0 DOBLE CREMA	BANANO	21,000	16,800	X		X			X	N.A.	3,5	4,2	7	7	7	7	X		NINGUNA
17/01/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESA DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5.890	5.890	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA_____ TIPO DE DOCUMENTO: ____CC_____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 _____ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435666 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/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							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	87.2	85.4	8	8	8	8	X		NINGUNA
18/01/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	30,480	27,710	X			X	X		60	88.1	86.7	8	8	8	8	X		NINGUNA
18/01/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	86.9	83.6	8	8	8	8	X		NINGUNA
18/01/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	21,980	16,910	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		NINGUNA
18/01/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	22,850	19,040	X			X	X		60	82.9	80.2	8	8	8	8	X		NINGUNA
18/01/2024	ALMUERZO	JUDO DE GUAYABA	PULPA GUAYABA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.1	4.3	8	8	8	8	X		NINGUNA
18/01/2024	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA	23,660	18,930	X		X			X	N.A.	3,8	4,6	8	8	8	8	X		NINGUNA
18/01/2024	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO	5.890	5.890	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA_____ TIPO DE DOCUMENTO: ____CC_____ Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 20190435666 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	87.3	85.5	8	8	8	8	X		NINGUNA
19/01/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	28,960	27,710	X			X	X		60	85.2	83.9	8	8	8	8	X		NINGUNA
19/01/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	85.6	83.4	8	8	8	8	X		NINGUNA
19/01/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	34,850	29,050	X		X		X		60	83.7	81.9	8	8	8	8	X		NINGUNA
19/01/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	PLATANO MADURO	24,800	19,040	X		X		X		60	88.2	85.1	8	8	8	8	X		NINGUNA
19/01/2024	ALMUERZO	SORBETE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.2	4.2	8	8	8	8	X		NINGUNA
19/01/2024	ALMUERZO	SORBETE FEIJOA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X										
19/01/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	21,000	16,800	X		X			X	N.A.	3,3	4,3	8	8	8	8	X		NINGUNA
19/01/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5.890	5.890	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								SERVACIÓN
						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	
20/01/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	SANCOCHO	57,55	48.39	X			X	X		60	89.3	87.2	7	7	7	7	X		NINGUNA
20/01/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	29,98	27,71	X			X	X		60	87.6	85.9	7	7	7	7	X		NINGUNA
20/01/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	16,91	16,91	X			X	X		60	86.3	84.8	7	7	7	7	X		NINGUNA
20/01/2024	ALMUERZO	ENSALADA ZANAHORIA MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA ZANAHORIA MANZANA Y CREMA DE LECHE	34.79	29	X		X			X	N.A.	3.4	4.2	7	7	7	7	X		NINGUNA
20/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	23	23	X		X			X	N.A.	3.1	4.2	7	7	7	7	X		NINGUNA
20/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE	70.9	70.9	X		X			X	N.A.			7	7	7	7	X		NINGUNA
20/01/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS	20,16	16,8	X		X			X	N.A.	-0,9	-0,6	7	7	7	7	X		NINGUNA
20/01/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	HELADO	5.89	5.89		X		X		X	N.A.			7	7	7	7	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA___ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE MEDELLÍN SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 20190435666 - 10/10/2019 Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN _____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/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								SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES MAGRA	0,95	0,87	X			X	X		60	88,3	87,2	8	8	8	8	X		NINGUNA
22/01/2024	ALMUERZO	CARNE SOBREBARRIGA DESMECHADA	SOBREBARRIGA DESMECHADA	29,98	27,71	X			X	X		60	86,2	84,9	8	8	8	8	X		NINGUNA
22/01/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	16,91	16,91	X			X	X		60	85,6	83,7	8	8	8	8	X		NINGUNA
22/01/2024	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	35,32	30,68	X		X		X		60	3,5	4,5	8	8	8	8	X		NINGUNA
22/01/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	22,85	19,04	X			X	X		60	83,2	80,7	8	8	8	8	X		NINGUNA
22/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PULPA TOMATE DE ARBOL	23	23	X		X			X	N.A.	3,2	4,1	8	8	8	8	X		NINGUNA
22/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	LECHE	70,9	70,9	X		X			X	N.A.			8	8	8	8	X		NINGUNA
22/01/2024	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	FRESAS	21	16,8	X		X			X	N.A.	2,8	3,7	8	8	8	8	X		NINGUNA
22/01/2024	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2,2	2,2	X		X			X	N.A.			8	8	8	8	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DISTRITAL 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR: _____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0.950	0.870	X			X	X		60	87.3	85.6	7	7	7	7	X		NINGUNA
23/01/2024	ALMUERZO	IN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANT	ÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTR	42.170	27.710	X		X			X	N.A.	3.1	4.2	7	7	7	7	X		NINGUNA
23/01/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16.910	16.910	X			X	X		60	85.9	83.8	7	7	7	7	X		NINGUNA
23/01/2024	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	40.880	34.570	X		X		X		60	82.5	82.1	7	7	7	7	X		NINGUNA
23/01/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA PASTUSA	22.85	19.040	X			X	X		60	84.6	82.8	7	7	7	7	X		NINGUNA
23/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	23.000	23.000	X		X			X	N.A.	3.4	4.3	7	7	7	7	X		NINGUNA
23/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE	70.900	70.900	X		X			X										
23/01/2024	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	BANANO	21.000	16.800	X		X			X	N.A.	-13	-10	7	7	7	7	X		NINGUNA
23/01/2024	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	HELADO	5.890	5.890		X		X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 20190435661 - 15/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR: _____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	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	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	87.4	86.6	8	8	8	8	X		NINGUNA
24/01/2024	ALMUERZO	COLOMBINA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	COLOMBINA DE POLLO	49,880	27,710	X			X	X		60	86.8	84.8	8	8	8	8	X		NINGUNA
24/01/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	85.6	83.2	8	8	8	8	X		NINGUNA
24/01/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA , FRESA , MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA , FRESA , MANZANA Y CREMA DE LECHE	35,800	35,800	X		X			X	N.A.	3.5	4.2	8	8	8	8	X		NINGUNA
24/01/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	24,800	24,800	X		X		X		60	86.7	85.1	8	8	8	8	X		NINGUNA
24/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYÁ	PULPA DE MARACUYÁ	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.4	4.5	8	8	8	8	X		NINGUNA
24/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYÁ	LECHE	70,900	70,900	X		X			X										
24/01/2024	ALMUERZO	UVAS CON YOGURT	UVAS	20,160	16,800	X		X			X	N.A.	3,8	4,1	8	8	8	8	X		NINGUNA
24/01/2024	ALMUERZO	UVAS CON YOGURT	YOGURT	5,890	5,890	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA____ TIPO DE DOCUMENTO: ____CC_____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 877439_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 20190435666 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	88.3	86.5	7	7	7	7	X		NINGUNA
25/01/2024	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA CORTADOS A CUADROS	MIX DE POLLO CON PAJARILLA CORTADOS A CUADROS	29,790	27,710	X			X	X		60	87.4	85.2	7	7	7	7	X		NINGUNA
25/01/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	86.9	84.3	7	7	7	7	X		NINGUNA
25/01/2024	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	33,200	28,730	X		X		X		60	82.7	80.6	7	7	7	7	X		NINGUNA
25/01/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	22,850	19,040	X			X	X		60	83.9	82.4	7	7	7	7	X		NINGUNA
25/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.2	4.3	7	7	7	7	X		NINGUNA
25/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X										
25/01/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	MANZANA	20,160	16,800	X		X			X	N.A.	-15	-12	7	7	7	7	X		NINGUNA
25/01/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	HELADO	5,890	5,890		X		X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ 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 20190435661 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR: _____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACIO
						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	
26/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	88,2	87,1	8	8	8	8	X		NINGUNA
26/01/2024	ALMUERZO	COLOMBINA DE POLLO EN SALSA BLANCA	COLOMBINA DE POLLO	49,880	27,710	X			X	X		60	86,4	85,7	8	8	8	8	X		NINGUNA
26/01/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	87,9	86,4	8	8	8	8	X		NINGUNA
26/01/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	TORTILLA DE ESPINACA	37,.090	29,050	X		X		X		60	85,3	83,2	8	8	8	8	X		NINGUNA
26/01/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA SABANERA	22,850	19,040	X			X	X		60	85,8	83,9	8	8	8	8	X		NINGUNA
26/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	PULPA DE MANGO	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3,8	4,2	8	8	8	8	X		NINGUNA
26/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	LECHE	70,900	70,900	X		X			X										
26/01/2024	ALMUERZO	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	MELÓN	21,840	16,800	X		X			X	N.A.	3,2	4,7	8	8	8	8	X		NINGUNA
26/01/2024	ALMUERZO	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	LECHE CONDENSADA	2,200	2,200		X		X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA____ TIPO DE DOCUMENTO: ____CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 _____ 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 20190435662 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR: _____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								SERVACIÓN
						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	
27/01/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	CAZUELA DE FRIJOLES	52,450	43,490	X			X	X		60	88.3	86.4	7	7	7	7	X		NINGUNA
27/01/2024	ALMUERZO	CARNE DE REZ ASADA	CARNE DE RES	29,980	27,710	X			X	X		60	87.6	84.2	7	7	7	7	X		NINGUNA
27/01/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	86.9	85.6	7	7	7	7	X		NINGUNA
27/01/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	21,980	16.91	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	7	7	7	7	X		NINGUNA
27/01/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO	24,800	19.040	X		X		X		60	84.8	82.7	7	7	7	7	X		NINGUNA
27/01/2024	ALMUERZO	JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	23.000	23.000	X		X			X	N.A.	3.5	4.1	7	7	7	7	X		CAMBIO DE JUGO DE LULO POR FEIJOA
27/01/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	PAPAYA	21,84	16.800	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	7	7	7	7	X		NINGUNA
27/01/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5.890	5.890	X		X			X	N.A.	3,8	4.1	7	7	7	7	X		NINGUNA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435665 19/03/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____ COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____ VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH BELTRAN OPERADOR: ASOESPERANZA

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						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	86,7	83,5	7	7	7	7	X		NINGUNA
29/01/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	30,480	27,710	X			X	X		60	84,2	82,6	7	7	7	7	X		NINGUNA
29/01/2024	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	18,910	16,910	X			X	X		60	85,3	84,4	7	7	7	7	X		NINGUNA
29/01/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA , MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA , MANZANA Y MIEL	12,960	10,800	X		X			X	N.A.	2,9	3,7	7	7	7	7	X		NINGUNA
29/01/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURAO	24,800	19,040	X		X		X		60	86,1	84,5	7	7	7	7	X		NINGUNA
29/01/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	2,8	3,6	7	7	7	7	X		SIO DE JUGO DE MARACUYA POR JUGO DE GUAYABA
29/01/2024	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	7,500	7,500	X		X			X	N.A.	3,4	4,3	7	7	7	7	X		NINGUNA
29/01/2024	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	FRESAS	20,160	16,800	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 8774309_____ CARGO: __resp servicio___

OBJETIVO

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-P

Versión: 1

Fecha: Memo INT 20190435566 - 10/10/2019

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	0,950	0,870	X			X	X		60	87.6	85.2	7	7	7	7	X		NINGUNA
30/01/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE MOLIDA	28,960	27,710	X			X	X		60	86.9	84,7	7	7	7	7	X		NINGUNA
30/01/2024	ALMUERZO	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	16,910	16,910		X		X	X		60	85.4	87.2	7	7	7	7	X		NINGUNA
30/01/2024	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE	32,990	27,490	X		X			X	N.A.	4.2	4.8	7	7	7	7	X		NINGUNA
30/01/2024	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA SABANERA	22,850	19,040	X			X	X		60	80.8	79.5	7	7	7	7	X		NINGUNA
30/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA MORA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3,7	4.3	7	7	7	7	X		NINGUNA
30/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									
30/01/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	21,840	16,800	X		X			X	N.A.	3,9	4,7	7	7	7	7	X		NINGUNA
30/01/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	YOGURT	6,000	6,000	X		X			X	N.A.									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: resp servic RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL		Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo INT 20190435660 - 10/10/2019
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR: _____FUNDACIÓN MARIA PAZ_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
31/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	85.9	84.2	7	7	7	7	x		NINGUNA
31/01/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	28,960	27,710	X			X	X		60	83.2	81.8	7	7	7	7	x		NINGUNA
31/01/2024	ALMUERZO	ARROZ BLACO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	85	87	7	7	7	7	x		NINGUNA
31/01/2024	ALMUERZO	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	35,690	26,940	X		X		X		60	3,8	4.6	7	7	7	7	x		NINGUNA
31/01/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	22,850	19,040	X			X	X		60	88.1	85.6	7	7	7	7			NINGUNA
31/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.8	4.6	7	7	7	7	x		NINGUNA
31/01/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									
31/01/2024	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	BANANO	21,000	16,800	X		X			X	N.A.	3,9	4,7	7	7	7	7	x		NINGUNA
31/01/2024	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2,200	2,200	X		X			X	N.A.									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN ____ TIPO DE DOCUMENTO: ____CC_____NO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 874359_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
MAS UNIDOS, MAS AVANZADOS

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 20190435669 - 10/10/2019

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA:_____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	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 DE RES MAGRA	0.950	0.870	X			X	X		60	88.2	87.1	8	8	8	8	X		NINGUNA
1/12/2023	ALMUERZO	COLOMBINA DE POLLO EN SALSA BLANCA	COLOMBINA DE POLLO	49,880	27,710	X			X	X		60	86.4	85.7	8	8	8	8	X		NINGUNA
1/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	87.9	86.4	8	8	8	8	X		NINGUNA
1/12/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	TORTILLA DE ESPINACA	37,.09	29.05	X		X		X		60	85.3	83.2	8	8	8	8	X		NINGUNA
1/12/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA SABANERA	22,850	19,040	X			X	X		60	85.8	83.9	8	8	8	8	X		NINGUNA
1/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	PULPA DE MANGO	23.000	23.000	X		X			X	N.A.	3,8	4,2	8	8	8	8	X		NINGUNA
1/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	LECHE	70.9	70.9	X		X			X	N.A.									
1/12/2023	ALMUERZO	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	MELÓN	21,840	16,800	X		X			X	N.A.	3,2	4,7	8	8	8	8	X		NINGUNA
1/12/2023	ALMUERZO	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	LECHE CONDENSADA	2,200	2.2		X		X			N.A.									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR.PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo INT 20190435566 - 10/10/2019
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			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	
2/12//2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	CAZUELA DE FRIJOLES	52,450	43,490	X			X	X		60	88,3	86,4	7	7	7	7	X		NINGUNA
2/12//2023	ALMUERZO	CARNE DE REZ ASADA	CARNE DE RES	29,980	27,710	X			X	X		60	87,6	84,2	7	7	7	7	X		NINGUNA
2/12//2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	86,9	85,6	7	7	7	7	X		NINGUNA
2/12//2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	21,980	16,910	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	7	7	7	7	X		NINGUNA
2/12//2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO	24,800	19,040	X		X		X		60	84,8	82,7	7	7	7	7	X		NINGUNA
2/12//2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3,5	4,1	7	7	7	7	X		NINGUNA
2/12//2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	PAPAYA	21,840	16,800	X		X			X	N.A.	3,8	4,1	7	7	7	7	X		NINGUNA
2/12//2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,890	5,890	X		X			X	N.A.									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA ____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ CARGO:__RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACIÓN
						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	
4/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	86,7	83,5	7	7	7	7	X		NINGUNA
4/12/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	30,480	27,710	X			X	X		60	84,2	82,6	7	7	7	7	X		NINGUNA
4/12/2023	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	85,3	84,4	7	7	7	7	X		NINGUNA
4/12/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA , MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA , MANZANA Y MIEL	12,960	10,800	X		X			X	N.A.	2,9	3,7	7	7	7	7	X		NINGUNA
4/12/2023	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURAO	24,800	19,040	X		X		X		60	86,1	84,5	7	7	7	7	X		NINGUNA
4/12/2023	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	2,8	3,6	7	7	7	7	X		NINGUNA
4/12/2023	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	7,500	7,500	X		X			X	N.A.	3,4	4,3	7	7	7	7	X		NINGUNA
4/12/2023	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	FRESAS	20,160	16,800	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN ___ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 8774309_____ CARGO: __resp servicio___

OBJETIVO

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

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/12//2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	0,950	0,870	X			X	X		60	87.6	85.2	7	7	7	7	X		NINGUNA
5/12//2023	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE MOLIDA	28,960	27,710	X			X	X		60	86.9	84,7	7	7	7	7	X		NINGUNA
5/12//2023	ALMUERZO	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	16,910	16,910		X		X	X		60	85.4	87.2	7	7	7	7	X		NINGUNA
5/12//2023	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE	32,990	27,490	X		X			X	N.A.	4.2	4.8	7	7	7	7	X		NINGUNA
5/12//2023	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA SABANERA	22,850	19,040	X			X	X		60	80.8	79.5	7	7	7	7	X		NINGUNA
5/12//2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA MORA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3,7	4.3	7	7	7	7	X		NINGUNA
5/12//2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									
5/12//2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	21,840	16,800	X		X			X	N.A.	3,9	4,7	7	7	7	7	X		NINGUNA
5/12//2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	YOGURT	6,000	6,000	X		X			X	N.A.									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 20190435566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR: _____FUNDACIÓN MARIA PAZ _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
6/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	85.9	84.2	7	7	7	7	x		NINGUNA
6/12/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	28,960	27,710	X			X	X		60	83.2	81.8	7	7	7	7	x		NINGUNA
6/12/2023	ALMUERZO	ARROZ BLACO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	85	87	7	7	7	7	x		NINGUNA
6/12/2023	ALMUERZO	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	35,690	26,940	X		X		X		60	3,8	4.6	7	7	7	7	x		NINGUNA
6/12/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	22,850	19,040	X			X	X		60	88.1	85.6	7	7	7	7			NINGUNA
6/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.8	4.6	7	7	7	7	x		NINGUNA
6/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									
6/12/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	BANANO	21,000	16,800	X		X			X	N.A.	3,9	4,7	7	7	7	7	x		NINGUNA
6/12/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2,200	2,200	X		X			X	N.A.									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN ____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT. 20190435666 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERAT _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN _____ OPERADOR: _____ASOESPERANZA_____

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								SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/12/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA SECA	CAZUELA DE ARVEJA SECA	55,120	47,590	X			X	X		60	89.3	86,7	8	8	8	8	X		NINGUNA
7/12/2023	ALMUERZO	COLOMBINA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	COLOMBINA DE POLLO	49,980	27,710	X			X	X		60	85.8	84.2	8	8	8	8	X		NINGUNA
7/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	85.8	84.1	8	8	8	8	X		NINGUNA
7/12/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO , TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO , TOMATE Y CILANTRO	36.94	29.67	X		X			X	N.A.	3,5	4.5	8	8	8	8	X		NINGUNA
7/12/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURA FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	24,800	19,040	X		X		X		60	83.5	81.6	8	8	8	8	X		NINGUNA
7/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.8	4.7	8	8	8	8	X		NINGUNA
7/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									
7/12/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	GRANADILLA	36,300	22,690	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA____ TIPO DE DOCUMENTO: ____CC_____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SRVICIO_____

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435666 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/12/2023	ALMUERZO	SANCHOCHO	SANCHOCHO	57,550	48,390	X			X	X		60	87.9	85.4	7	7	7	7	x		NINGUNA
9/12/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	CARNE CADERA	29,980	27,710	X			X	X		60	85.4	83.5	7	7	7	7	x		NINGUNA
9/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	88.9	86.7	7	7	7	7	x		NINGUNA
9/12/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	36,160	28,980	X		X			X	N.A.	3.7	4.8	7	7	7	7	x		NINGUNA
9/12/2023	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	24,800	19,040	X		X		X		60	85.2	83.1	7	7	7	7	X		NINGUNA
9/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.9	4.7	7	7	7	7	x		NINGUNA
9/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									
9/12/2023	ALMUERZO	MANDARINA	MANDARINA	31,700	22,690	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	7	7	7	7	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA ____ TIPO DE DOCUMENTO: ____CC_____Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO ___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 20190435661 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA:_____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	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	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	84	86	7	7	7	7	x		NINGUNA
11/12/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	28,960	27,710	X			X	X		60	87	85	7	7	7	7	x		NINGUNA
11/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	12,800	12,800	X			X	X		60	82	84	7	7	7	7	x		NINGUNA
11/12/2023	ALMUERZO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	16,740	30,050	X		X			X	N.A.	2	3	7	7	7	7	x		NINGUNA
11/12/2023	ALMUERZO	PATACON DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	24,800	19,040	X		X		X		60	84	86	7	7	7	7	x		NINGUNA
11/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PULPA DE TOMATE DE ARBOL	22,700	22,700	X		X			X	N.A.	2,5	3	7	7	7	7	x		NINGUNA
11/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									
11/12/2023	ALMUERZO	PERA TAJADA	PERA	22,700	22,700	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	7	7	7	7	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ CARGO: __resp servicio___

OBJETIVO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 20190435666 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIÓN
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/12/2023	ALMUERZO	MONDONGO	MENUDO DE RES	3,240	2,950	X			X	X		60	89.8	85.4	8	8	8	8	X		NINGUNA
12/12/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	COLOMBINAS DE POLLO	49,900	27,710	X			X	X		60	87.5	85.1	8	8	8	8	X		NINGUNA
12/12/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	88.4	84.6	8	8	8	8	X		NINGUNA
12/12/2023	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	36,930	29,680	X		X			X	N.A.	3.8	4.6	8	8	8	8	X		NINGUNA
12/12/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	22,850	19,040	X			X	X		60	87.4	85.2	8	8	8	8	X		NINGUNA
12/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.2	3.8	8	8	8	8	X		NINGUNA
12/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									
12/12/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	MANZANA	20,160	16,800	X		X			X	N.A.	3,5	4,2	8	8	8	8	X		NINGUNA
12/12/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	HELADO	5,900	5,900		X		X		X	N.A.									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA___ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 877430I_____ 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 - 20190435669 - 16/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA:_____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO						SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	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	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	50,890	44,080	X			X	X		60	88.3	86.4	7	7	7	7	X		NINGUNA
13/12/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	29,980	27,710	X			X	X		60	87.3	85.3	7	7	7	7	X		NINGUNA
13/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	87.5	86.9	7	7	7	7	X		NINGUNA
13/12/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA , FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA , FRESA Y MIEL	39,770	31,830	X		X			X	N.A.	3.8	4.3	7	7	7	7	X		NINGUNA
13/12/2023	ALMUERZO	PAPA EN CASQUITOS DORADAS	PAPA SABANERA	23,800	19,040	X			X	X		60	84.2	81.7	7	7	7	7	X		NINGUNA
13/12/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	23.000	23.000	X		X			X	N.A.	3.2	4.1	7	7	7	7	X		NINGUNA
13/12/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	MELÓN	21,840	16,800	X		X			X	N.A.	3,5	4,3	7	7	7	7	X		NINGUNA
13/12/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,890	5,890	X		X			X	N.A.									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN LUNA____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ 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 16/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____ COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____ VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _SAMITH BELTRAN LUNA OPERADOR: _____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	SAMITH BELTRAN	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14/12/2023	ALMUERZO	AJIACO	PECHUGA DE POLLO	0,950	0,870	X			X	X		60	89.3	88.1	8	8	8	8	X		
14/12/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO MECHADA SALSA	PECHUGA DE POLLO	30,480	27,710	X			X	X		60	86.5	84.2	8	8	8	8	X		
14/12/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	88.2	86.7	8	8	8	8	X		
14/12/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	21,980	16,910	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		
14/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	PULPA GUAYABA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.1	3.9	8	8	8	8	X		
14/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X	N.A.									¡TERCAMBIO DE MANDARINA POR GRANADILLA
14/12/2023	ALMUERZO	MANDARINA	MANDARINA	36,300	22,690	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 8774309_____ 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 20190435566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		SERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	71,8	76,2	7	7	7	7	x		NINGUNA
15/12/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA	29,980	27,710	X			X	X		60	92	70,5	7	7	7	7	x		NINGUNA
15/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	93	90,1	7	7	7	7	x		NINGUNA
15/12/2023	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	36,710	29,660	X		X			X	N.A.	4,8	5,7	7	7	7	7	x		NINGUNA
15/12/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	23,800	19,040	X			X	X		60	74	74,1	7	7	7	7	X		NINGUNA
15/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS PULPAS	SORBETE DE FRUTOS ROJOS PULPAS	22,700	22,700	X		X			X	N.A.	3,8	5	7	7	7	7	x		NINGUNA
15/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	LECHE	70,900	70,900	X		X			X										
15/12/2023	ALMUERZO	BANANO CON YUGURT	BANANO	21,000	16,800	X		X			X	N.A.	3,2	4,5	7	7	7	7	x		NINGUNA
15/12/2023	ALMUERZO	BANANO CON YUGURT	YOGURT	5,890	5,890	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA ____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ 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 20190435566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA__

FECHA (dd/mm/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							OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/12//2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	0,950	0,870	X			X	X		60	89.3	87.1	8	8	8	8	X		NINGUNA
16/12//2023	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE MOLIDA	28,960	27,710	X			X	X		60	87.2	84.7	8	8	8	8	X		NINGUNA
16/12//2023	ALMUERZO	SPAGUETTI	SPAGUETTI	16,910	16,910	X			X	X		60	83.4	80.6	8	8	8	8	X		NINGUNA
16/12//2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	35.830	28.990	X		X			X	N.A.	3.8	4.6	8	8	8	8	X		NINGUNA
16/12//2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO MELAO	PLATANO	24,800	19,040	X		X		X		60	82.9	80.7	8	8	8	8	X		NINGUNA
16/12//2023	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	PULPA MARACUYA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.5	4.2	8	8	8	8	X		NINGUNA
16/12//2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO	PAPAYA	21,000	16,800	X		X			X	N.A.	3,2	4.6	8	8	8	8	X		NINGUNO
16/12//2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO	QUESO	5,890	5,890	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA___ TIPO DE DOCUMENTO: ____CC_____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR.PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,95	0,87	X			X	X		60	86.7	84.5	7	7	7	7	X		NINGUNA
18/12/2023	ALMUERZO	COLOMBINAS DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	COLOMBINAS DE POLLO	49,900	27,710	X			X	X		60	85.9	82.3	7		7	7	X		NINGUNA
18/12/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	87.1	80.2	7	7	7	7	X		NINGUNA
18/12/2023	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	37,590	31,680	X		X			X	N.A.	3.4	4.2	7	7	7	7	X		NINGUNA
18/12/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA SABANERA	23,800	19,040	X			X	X		60	87.5	84.3	7	7	7	7	X		NINGUNA
18/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	PULPA DE CURUBA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.2	4.1	7	7	7	7	X		NINGUNA
18/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CORUBA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X										
18/12/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON	21,84	16,800	X		X			X	N.A.	3,4	4,1	7	7	7	7	X		NINGUNA
18/12/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	LECHE CONDENSADA	2.200	2.200	X			X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO___

OBJETIVO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT. 20190435666 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/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							OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/12/2023	ALMUERZO	SOPA CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES MAGRA	0,95	0,870	X			X	X		60	89.3	84.6	8	8	8	8	X		NINGUNA
19/12/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES MAGRA	29,980	27,710	X			X	X		60	87.4	86.9	8	8	8	8	X		NINGUNA
19/12/2023	ALMUERZO	ARROZ DE ARVEJA VERDE	ARROZ DE ARVEJA VERDE	19,450	19,450	X			X	X		60	85.3	82.8	8	8	8	8	X		NINGUNA
19/12/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	35,350	28,980	X		X			X	N.A.	3.8	4.3	8	8	8	8	X		NINGUNA
19/12/2023	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA	PAPA PASTUSA	22,850	19,040	X			X	X		60	86.7	84.7	8	8	8	8	X		NINGUNA
19/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.2	4.2	8	8	8	8	X		NINGUNA
19/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	70.900	70.900	X		X			X										NINGUNA
19/12/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	GRANADILLA	36,300	22,690	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN _____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL 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	
20/12//2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GABANZOS	CAZUELA DE GABANZOS	41.920	36.660	X			X	X		60	89.3	85.1	7	7	7	7	X		NINGUNA
20/12//2023	ALMUERZO	CARNE SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA	29.980	27.710	X			X	X		60	87.2	85.7	7	7	7	7	X		NINGUNA
20/12//2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	16.910	16.910	X			X	X		60	88.4	84.8	7	7	7	7	X		NINGUNA
20/12//2023	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	35.150	29.420	X		X		X		60	81.6	80.5	7	7	7	7	X		NINGUNA
20/12//2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	23.800	19.040	X			X	X		60	83.9	81.1	7	7	7	7	X		NINGUNA
20/12//2023	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MANGO	23.000	23.000	X		X			X	N.A.	3.2	4.1	7	7	7	7	X		NINGUNA
20/12//2023	ALMUERZO	BANANO CON QUES0 DOBLE CREMA	BANANO	21.000	16.800	X		X			X	N.A.	3,5	4,2	7	7	7	7	X		NINGUNA
20/12//2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESA DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5.890	5.890	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACIONES
						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	
21/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	87.2	85.4	8	8	8	8	X		NINGUNA
21/12/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	30,480	27,710	X			X	X		60	88.1	86.7	8	8	8	8	X		NINGUNA
21/12/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	86.9	83.6	8	8	8	8	X		NINGUNA
21/12/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	21,980	16,910	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		NINGUNA
21/12/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	22,850	19,040	X			X	X		60	82.9	80.2	8	8	8	8	X		NINGUNA
21/12/2023	ALMUERZO	JUDO DE GUAYABA	PULPA GUAYABA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.1	4.3	8	8	8	8	X		NINGUNA
21/12/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA	23,660	18,930	X		X			X	N.A.	3,8	4,6	8	8	8	8	X		NINGUNA
21/12/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO	5.890	5.890	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 20190435 6 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	87,3	85,5	8	8	8	8	X		NINGUNA
22/12/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	28,960	27,710	X			X	X		60	85,2	83,9	8	8	8	8	X		NINGUNA
22/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	85,6	83,4	8	8	8	8	X		NINGUNA
22/12/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	34,850	29,050	X		X		X		60	83,7	81,9	8	8	8	8	X		NINGUNA
22/12/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	PLATANO MADURO	24,800	19,040	X		X		X		60	88,2	85,1	8	8	8	8	X		NINGUNA
22/12/2023	ALMUERZO	SORBETE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3,2	4,2	8	8	8	8	X		NINGUNA
22/12/2023	ALMUERZO	SORBETE FEIJOA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X										
22/12/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	21,000	16,800	X		X			X	N.A.	3,3	4,3	8	8	8	8	X		NINGUNA
22/12/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5.890	5.890	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION 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: Memo INT 20190435606 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACIÓN
						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	
23/12/2023	ALMUERZO	ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ A LA JARDINERA	11,220	11,220	X			X	X			84,6	82,1	8	8	8	8	X		NINGUNA
23/12/2023	ALMUERZO	LOMO DE CERDO EN SALSA BBQ	LOMO DE CERDO	28,960	27,710	X			X	X			87,3	85,2	8	8	8	8	X		NINGUNA
23/12/2023	ALMUERZO	PAPA A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	23,600	19,000	X			X	X			82,1	80,9	8	8	8	8	X		NINGUNA
23/12/2023	ALMUERZO	CASQUITOS DE TOMATE CON VINAGRETA	CASQUITOS DE TOMATE CON VINAGRETA	34,500	27,600	X		X			X		3,4	4,6	8	8	8	8	X		NINGUNA
23/12/2023	ALMUERZO	NATILLA	FECULA DE MAIZ	7,200	7,200		X		X	X			3,5	3,6	8	8	8	8	X		NINGUNA
23/12/2023	ALMUERZO	NATILLA	LECHE	36,000	36,000		X		X	X											
23/12/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	23,000	23,000	X		X			X		3,4	3,9	8	8	8	8	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA_____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ 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 20190435666 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA:_____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0.950	0.870	X			X	X		60	87.3	85.6	7	7	7	7	X		NINGUNA
26/12/2023	ALMUERZO	N CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANT	ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	42.170	27.710	X		X			X	N.A.	3.1	4.2	7	7	7	7	X		NINGUNA
26/12/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16.910	16.910	X			X	X		60	85.9	83.8	7	7	7	7	X		NINGUNA
26/12/2023	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	40.880	34.570	X		X		X		60	82.5	82.1	7	7	7	7	X		NINGUNA
26/12/2023	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA. PASTUSA	22.85	19.040	X			X	X		60	84.6	82.8	7	7	7	7	X		NINGUNA
26/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	23.000	23.000	X		X			X	N.A.	3.4	4.3	7	7	7	7	X		NINGUNA
26/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE	70.900	70.900	X		X			X										
26/12/2023	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	BANANO	21.000	16.800	X		X			X	N.A.	3,5	4,7	7	7	7	7	X		NINGUNA
26/12/2023	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	HELADO	5.890	5.890		X		X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA ___ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ 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 20190435568 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR: _____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
27/12//2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	87,4	86,6	8	8	8	8	X		NINGUNA
27/12//2023	ALMUERZO	COLOMBINA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	COLOMBINA DE POLLO	49,880	27,710	X			X	X		60	86,8	84,8	8	8	8	8	X		NINGUNA
27/12//2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	85,6	83,2	8	8	8	8	X		NINGUNA
27/12//2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA , FRESA , MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA , FRESA , MANZANA Y CREMA DE LECHE	35,800	35,800	X		X			X	N.A.	3,5	4,2	8	8	8	8	X		NINGUNA
27/12//2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	24,800	24,800	X		X		X		60	86,7	85,1	8	8	8	8	X		NINGUNA
27/12//2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYÁ	PULPA DE MARACUYÁ	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3,4	4,5	8	8	8	8	X		NINGUNA
27/12//2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYÁ	LECHE	70,900	70,900	X		X			X										
27/12//2023	ALMUERZO	UVAS CON YOGURT	UVAS	20,160	16,800	X		X			X	N.A.	3,8	4,1	8	8	8	8	X		NINGUNA
27/12//2023	ALMUERZO	UVAS CON YOGURT	YOGURT	5,890	5,890	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA ____ TIPO DE DOCUMENTO: _____CC_____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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 3019043566 - 10/10/2019
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/filetes/unidad)	PESO NETO (gramos/filetes/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	88.3	86.5	7	7	7	7	X		NINGUNA
28/12/2023	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA CORTADOS A CUADROS	MIX DE POLLO CON PAJARILLA CORTADOS A CUADROS	29,790	27,710	X			X	X		60	87.4	85.2	7	7	7	7	X		NINGUNA
28/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	86.9	84.3	7	7	7	7	X		NINGUNA
28/12/2023	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	13,200	28,730	X		X		X		60	82.7	80.6	7	7	7	7	X		NINGUNA
28/12/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	22,850	19,040	X			X	X		60	83.9	82.4	7	7	7	7	X		NINGUNA
28/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3.2	4.3	7	7	7	7	X		NINGUNA
28/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	LECHE	70,900	70,900	X		X			X										
28/12/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	MANZANA	20,160	16,800	X		X			X	N.A.	3.2	4,4	7	7	7	7	X		NINGUNA
28/12/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	HELADO	5,890	5,890		X		X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ 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-P-SS-243 Versión: 1 Fecha: Memo Int 20190435661 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA:_____VERBENA_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
29/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0,950	0,870	X			X	X		60	88.2	87.1	8	8	8	8	X		NINGUNA
29/12/2023	ALMUERZO	COLOMBINA DE POLLO EN SALSA BLANCA	COLOMBINA DE POLLO	49,880	27,710	X			X	X		60	86.4	85.7	8	8	8	8	X		NINGUNA
29/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ	16,910	16,910	X			X	X		60	87.9	86.4	8	8	8	8	X		NINGUNA
29/12/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	TORTILLA DE ESPINACA	37,.090	29,050	X		X		X		60	85.3	83.2	8	8	8	8	X		NINGUNA
29/12/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA SABANERA	22,850	19,040	X			X	X		60	85.8	83.9	8	8	8	8	X		NINGUNA
29/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	PULPA DE MANGO	23,000	23,000	X		X			X	N.A.	3,8	4,2	8	8	8	8	X		NINGUNA
29/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	LECHE	70,900	70,900	X		X			X										
29/12/2023	ALMUERZO	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	MELÓN	21,840	16,800	X		X			X	N.A.	3,2	4,7	8	8	8	8	X		NINGUNA
29/12/2023	ALMUERZO	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	LECHE CONDENSADA	2,200	2,200		X		X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO ___

	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-343 Version: 1 Fecha: Memo INT 20190435566 - 19/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR: _____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/libra/unidad)	PESO NETO (gramos/libra/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						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
30/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ	16.900	16.900	X			X	X		60								
30/12/2023	ALMUERZO	ROLLO DE POLLO CON QUESO Y ESPINACA	ROLLO DE POLLO CON QUESO Y ESPINACA	50.450	48.200	X			X	X		60								
30/12/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO LECHUGA Y TOMATE	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO LECHUGA Y TOMATE	41.620	34.520	X		X			X	N.A.								
30/12/2023	ALMUERZO	PAPA EN PURE CON MAYONESA	PAPA EN PURE CON MAYONESA	26.600	22.600	X		X		X		60								
30/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON LECHE	ARROZ CON LECHE	73.800	73.800	X			X	X		60								
30/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON LECHE	LECHE	45.000	45.000	X		X		X		60								
30/12/2023	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MANGO	23.000	23.000	X		X			X	N.A.								

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

	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: Memo INT 20192043066 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:____USAQUEN_____SERVICIO SOCIAL:_____COMEDOR_____UNIDAD OPERATIVA:_____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE:_____SAMITH BELTRAN_____OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACIO
						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
01/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE DE RES MAGRA	0,95	0,87	X			X	X		60	84,3	85,7	8	8	8	8	X	
01/11/2023	ALMUERZO	COLOMBINA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	COLOMBINA DE POLLO	49,88	27,71	X			X	X		60	84,8	87,5	8	8	8	8	X	
01/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60	86,1	86,4	8	8	8	8	X	
01/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA , FRESA , MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA , FRESA , MANZANA Y CREMA DE LECHE	35,8	35,8	X		X			X	N.A.	3,2	3,2	8	8	8	8	X	
01/11/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	24,8	24,8	X		X		X		60	87	87,2	8	8	8	8	X	
01/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	23	23	X		X			X	N.A.	3,1	3,7	8	8	8	8	X	
01/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	LECHE	70,9	70,9	X		X			X	N.A.	3,1	3,7	8	8	8	8	X	
01/11/2023	ALMUERZO	UVAS CON YOGURT	UVAS	20,16	16,8	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X	
01/11/2023	ALMUERZO	UVAS CON YOGURT	YOGURT	5,89	5,89	X		X			X	N.A.	3,8	4,1	8	8	8	8	X	

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____N0 de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____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-P
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:____USAQUEN_____SERVICIO SOCIAL:_____COMEDOR_____UNIDAD OPERATIVA:_____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE:_____SAMITH BELTRAN_____OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2/11//2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA	0,95	0,87	X			X	X		60	87.2	88.4	7	7	7	7	X		
2/11//2023	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA CORTADOS A CUADROS	MIX DE POLLO CON PAJARILLA CORTADOS A CUADROS	29,79	27,71	X			X	X		60	86.5	87.3	7	7	7	7	X		
2/11//2023	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60	84.1	83.8	7	7	7	7	X		
2/11//2023	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	33,2	28,73	X		X		X		60	81.9	82.7	7	7	7	7	X		
2/11//2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	22,85	19,04	X			X	X		60	80.3	81.4	7	7	7	7	X		
2/11//2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	23	23	X		X			X	N.A.	3.7	3.9	7	7	7	7	X		
2/11//2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	LECHE	70,9	70,9	X		X			X	N.A.	3.7	3.9	7	7	7	7	X		
2/11//2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	MANZANA	20,16	16,8	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	7	7	7	7	X		
2/11//2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	HELADO	5,89	5,89		X		X		X	N.A.	3,9	4,2	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____CARGO:___RESPONSABLE DEL SERVICIO_

	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-SS-243 Versión: 1 Fecha: Memo Int 20192043566 - 02/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH BELTRAN OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0,95	0,87	X			X	X		60	88.2	87.1	8	8	8	8	X		
3/11/2023	ALMUERZO	COLOMBINA DE POLLO EN SALSA BLANCA	COLOMBINA DE POLLO	49,88	27,71	X			X	X		60	86.4	85.7	8	8	8	8	X		
3/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60	87.9	86.4	8	8	8	8	X		
3/11/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	TORTILLA DE ESPINACA	37,09	29.05	X		X		X		60	85.3	83.2	8	8	8	8	X		
3/11/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA SABANERA	22,85	19,04	X			X	X		60	85.8	83.9	8	8	8	8	X		
3/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	PULPA DE MANGO	23	23	X		X			X	N.A	3,8	4,2	8	8	8	8	X		
3/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	LECHE	70.9	70.9	X		X			X	N.A	3,8	4,2	8	8	8	8	X		
3/11/2023	ALMUERZO	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	MELÓN	21,84	16,8	X		X			X	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	X		
3/11/2023	ALMUERZO	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	LECHE CONDENSADA	2,2	2.2		X	X			X	N.A	3,2	4,7							

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 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-P SS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 20190435566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:____USAQUEN_____SERVICIO SOCIAL:_____COMEDOR_____UNIDAD OPERATIVA:_____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE:_____SAMITH BELTRAN_____OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/unidades/unidad)	PESO NETO (gramos/unidades/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		SERVACION
						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	
4/11/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	CAZUELA DE FRIJOLES	52.45	43.49	X			X	X		60	88,3	86.4	7	7	7	7	X		
4/11/2023	ALMUERZO	CARNE DE REZ ASADA	CARNE DE RES	29,98	27,71	X			X	X		60	87.6	84.2	7	7	7	7	X		
4/11/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60	86.9	85.6	7	7	7	7	X		
4/11/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	21,98	16.91	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	7	7	7	7	X		
4/11/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO	24,8	19.04	X		X		X		60	84.8	82.7	7	7	7	7	X		
4/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	23	23	X		X			X	N.A.	3,5	4.1	7	7	7	7	X		
4/11/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	PAPAYA	21,84	16.8	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	7	7	7	7	X		
4/11/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5.89	5.89	X		X			X	N.A.	3,8	4.1	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA ____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____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: 1[illegible]
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435[illegible] - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH BELTRAN OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/filetes/unidad)	PESO NETO (gramos/filetes/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	0,95	0,87	X			X	X		60	87.6	85.2	7	7	7	7	X		NINGUNO
7/11/2023	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLONESA	CARNE MOLIDA	28,96	27,71	X			X	X		60	86.9	84,7	7	7	7	7	X		NINGUNO
7/11/2023	ALMUERZO	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	16,91	16,91		X		X	X		60	85.4	87.2	7	7	7	7	X		NINGUNO
7/11/2023	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE	32,99	27,49	X		X			X	N.A.	4.2	4.8	7	7	7	7	X		NINGUNO
7/11/2023	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA SABANERA	22,85	19,04	X			X	X		60	80.8	79.5	7	7	7	7	X		NINGUNO
7/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA MORA	23	23	X		X			X	N.A.	3,7	4.3	7	7	7	7	X		NINGUNO
7/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE	70,9	70,9	X		X			X	N.A.	3.7	4.3	7	7	7	7	X		NINGUNO
7/11/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	21,84	16,80	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	7	7	7	7	X		NINGUNO
7/11/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	YOGURT	6	6	X		X			X	N.A.	3.9	4.7	7	7	7	7	X		NINGUNO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: resp ser RESPONSABLE DEL SERVICIO

SS-243

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-7 Versión: 1 Fecha: Memo INT 20190435661 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR: UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH BELTRAN OPERADOR: FUNDACIÓN MARIA PAZ

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACIO
						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	
8/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,95	0,87	X			X	X		60	85.9	84.2	7	7	7	7	x		NINGUNA
8/11/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	28,06	27,71	X			X	X		60	83.2	81.8	7	7	7	7	x		NINGUNA
8/11/2023	ALMUERZO	ARROZ BLACO	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60	85	87	7	7	7	7	x		NINGUNA
8/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	35.69	26.94	X		X		X		60	3,8	4.6	7	7	7	7	x		NINGUNA
8/11/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	22,85	19,04	X			X	X		60	88.1	85.6	7	7	7	7	x		NINGUNA
8/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA	23	23	X		X			X	N.A.	3.8	4.6	7	7	7	7	x		NINGUNA
8/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	LECHE	70,9	70,9	X		X			X	N.A.	3.8	4.6	7	7	7	7	x		
8/11/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	BANANO	21	16,8	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	7	7	7	7	x		NINGUNA
8/11/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2.20	2.20	X		X			X	N.A.	3.9	4.7	7	7	7	7	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR- Versión: 1 Fecha: Memo INT 20190435661 - 10/10/2019 Página: 1 de 1	SS-243

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:_____USAQUEN_____SERVICIO SOCIAL:_____COMEDOR_____UNIDAD OPERAT_____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE:_____SAMITH BELTRAN_____OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/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		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/11/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA SECA	CAZUELA DE ARVEJA SECA	55,12	47,59	X			X	X		60	89,3	86,7	8	8	8	8	X		
9/11/2023	ALMUERZO	COLOMBINA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	COLOMBINA DE POLLO	49,98	27,71	X			X	X		60	85,8	84,2	8	8	8	8	X		
9/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60	85,8	84,1	8	8	8	8	X		
9/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	36,94	29,67	X		X			X	N.A.	3,5	4,5	8	8	8	8	X		
9/11/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURA FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	24,8	19,04	X		X		X		60	83,5	81,6	8	8	8	8	X		
9/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	23	23	X		X			X	N.A.	3,8	4,7	8	8	8	8	X		
9/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	70,9	70,9	X		X			X	N.A.	3,8	4,7	8	8	8	8	X		
9/11/2023	ALMUERZO	NARANJA	NARANJA	36,3	22,69	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA___ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____CARGO:___RESPONSABLE DEL SRVICIO_____

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

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Codigo:FOR-P SS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435661 - 03/10/2019
Pagina: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH BELTRAN OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE RES MAGRA	0,95	0,87	X			X	X		60	85.8	82.6	8	8	8	8	X		
10/11/2023	ALMUERZO	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	CARNE MOLIDA	28,96	27,71	X			X	X		60	82.4	81.5	8	8	8	8	X		
10/11/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60	84.6	81.9	8	8	8	8	X		
10/11/2023	ALMUERZO	GUACAMOLE	AGUACATE	17,73	13,64	X		X			X	N.A.	3.9	4.6	8	8	8	8	X		
10/11/2023	ALMUERZO	YUCA DORADA	YUCA	24,75	19,04	X			X	X		60	81.4	80.7	8	8	8	8	X		
10/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	23	23	X		X			X	N.A.	3.8	4.7	8	8	8	8	X		
10/11/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS	20,2	16,8	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		
10/11/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	HELADO	5,89	5,89		X		X		X	N.A.	3.2	4.3	8	8	8	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: CC NO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 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-3 SS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:____USAQUEN_____SERVICIO SOCIAL:_____COMEDOR_____UNIDAD OPERATIVA:_____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE:_____SAMITH BELTRAN_____OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/fitros/unidad)	PESO NETO (gramos/fitros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACIO
						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	
11/11/2023	ALMUERZO	SANCHOCHO	SANCHOCHO	57,55	48.39	X			X	X		60	87.9	85.4	7	7	7	7	x		
11/11/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	CARNE CADERA	29,98	27,71	X			X	X		60	85.4	83.5	7	7	7	7	x		
11/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTHO	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60	88.9	86.7	7	7	7	7	x		
11/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	36,16	28.98	X		X			X	N.A.	3.7	4.8	7	7	7	7	x		
11/11/2023	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	24,8	19,04	X		X		X		60	85.2	83.1	7	7	7	7	X		
11/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	23	23	X		X			X	N.A.	3.9	4.7	7	7	7	7	x		
11/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	LECHE	70,9	70,9	X		X			X	N.A.	3.9	4.7	7	7	7	7	X		
11/11/2023	ALMUERZO	MANDARINA	MANDARINA	31,7	22,69	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____CARGO:___RESPONSABLE DEL SERVICIO_

SS-243

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-P
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435566 - 10/10/20019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:____USAQUEN_____SERVICIO SOCIAL:_____COMEDOR_____UNIDAD OPERATIVA:_____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE:_____SAMITH BELTRAN_____OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/tiros/unidad)	PESO NETO (gramos/tiros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	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	MONDONGO	MENUDO DE RES	3,24	2,95	X			X	X		60	89.8	85.4	8	8	8	8	X		
14/11/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	COLOMBINAS	49,9	27,71	X			X	X		60	87.5	85.1	8	8	8	8	X		
14/11/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60	88.4	84.6	8	8	8	8	X		
14/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	36.93	29.68	X		X			X	N.A.	3.8	4.6	8	8	8	8	X		
14/11/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	22,85	19,04	X			X	X		60	87.4	85.2	8	8	8	8	X		
14/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	23	23	X		X			X	N.A.	3.2	3.8	8	8	8	8	X		
14/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE	70,9	70,9	X		X			X	N.A.	3.2	3.8	8	8	8	8	X		
14/11/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	MANZANA	20,16	16,8	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		
14/11/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	HELADO	5.9	5.9		X		X		X	N.A.	3.5	4.2	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____CARGO:___RESPONSABLE DEL SERVICIO_

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-P SS-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:____USAQUEN_____SERVICIO SOCIAL:_____COMEDOR_____UNIDAD OPERATIVA:_____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE:_____SAMITH BELTRAN_____OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/fitros/unidad)	PESO NETO (gramos/fitros/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
15/11/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	50.89	44.08	X			X	X		60	88.3	86.4	7	7	7	7	X		
15/11/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	29,98	27,71	X			X	X		60	87.3	85.3	7	7	7	7	X		
15/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	16.91	16.91	X			X	X		60	87.5	86.9	7	7	7	7	X		
15/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA , FRESA Y MIEL	39.77	31.83	X		X			X	N.A.	3.8	4.3	7	7	7	7	X		
15/11/2023	ALMUERZO	PAPA EN CASQUITOS DORADAS	PAPA SABANERA	23,8	19,04	X			X	X		60	84.2	81.7	7	7	7	7	X		
15/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	23	23	X		X			X		3.2	4.1	7	7	7	7	X		
15/11/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	MELÓN	21,84	16,8	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	7	7	7	7	X		
15/11/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5.89	5.89	X		X			X	N.A.	3.5	4.3	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN LUNA____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____CARGO:___RESPONSABLE DEL SERVICIO_

SS-243

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-P
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:____USAQUEN_____SERVICIO SOCIAL:_____COMEDOR_____UNIDAD OPERATIVA:_____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE:_SAMITH BELTRAN LUNA OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		SAMITH BELTRAN	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	
16/11/2023	ALMUERZO	AJIACO	PECHUGA DE POLLO	0,95	0,87	X			X	X		60	89.3	88.1	8	8	8	8	X		
16/11/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO MECHADA SALSA	PECHUGA DE POLLO	30,48	27,71	X			X	X		60	86.5	84.2	8	8	8	8	X		
16/11/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60	88.2	86.7	8	8	8	8	X		
16/11/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	21,98	16,91	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		
16/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	PULPA GUAYABA	23	23	X		X			X	N.A.	3.1	3.9	8	8	8	8	X		
16/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	LECHE	70,9	70,9	X		X			X	N.A.	3.1	3.9	8	8	8	8	X		
16/11/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	GRANADILLA	36,3	22,69	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 8774309_____CARGO:___RESPONSABLE DEL SERVICIO_

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR-P SS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo INT 20190433966 - 10/10/2019
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:____USAQUEN_____SERVICIO SOCIAL:_____COMEDOR_____UNIDAD OPERATIVA:_____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE:_____SAMITH BELTRAN_____OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/unidades/unidad)	PESO NETO (gramos/unidades/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	
17/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA	0,95	0,87	X			X	X		60	89.7	86.4	7	7	7	7	X		
17/11/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA	29,98	27,71	X			X	X		60	87.3	84.2	7	7	7	7	X		
17/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60	86.9	85.1	7	7	7	7	X		
17/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	36,71	29.66	X		X			X	N.A.	3.5	4.2	7	7	7	7	X		
17/11/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	23,8	19,04	X			X	X		60	85. 2	83. 9	7	7	7	7	X		
17/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS PULPAS	SORBETE DE FRUTOS ROJOS PULPAS	22,7	22,7	X		X			X	N.A.	3.2	3.9	7	7	7	7	X		
17/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	LECHE	70,9	70,9	X		X			X	N.A.	3.2	3.9	7	7	7	7	X		
17/11/2023	ALMUERZO	BANANO CON YUGURT	BANANO	21	16.8	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	7	7	7	7	X		
17/11/2023	ALMUERZO	BANANO CON YUGURT	YOGURT	5.89	5.89	X		X			X	N.A.	3.4	4.3	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____CARGO:___RESPONSABLE DEL SERVICIO_

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR-SS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo INT 20190435661 - 10/10/2019
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:____USAQUEN_____SERVICIO SOCIAL:_____COMEDOR_____UNIDAD OPERATIVA:_____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE:_____SAMITH BELTRAN_____OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/fruitos/unidad)	PESO NETO (gramos/fruitos/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACIO
						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	
18/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	0,95	0,87	X			X	X		60	89.3	87.1	8	8	8	8	X		NINGUNO
18/11/2023	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLONESA	CARNE MOLIDA	28,96	27,71	X			X	X		60	87.2	84.7	8	8	8	8	X		NINGUNO
18/11/2023	ALMUERZO	SPAGUETTI	SPAGUETTI	16,91	16,91	X			X	X		60	83.4	80.6	8	8	8	8	X		NINGUNO
18/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	35.83	28.99	X		X			X	N.A.	3.8	4.6	8	8	8	8	X		NINGUNO
18/11/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO MELAO	PLATANO	24,80	19,04	X		X		X		60	82.9	80.7	8	8	8	8	X		NINGUNO
18/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	PULPA MARACUYA	23	23	X		X			X	N.A.	3.5	4.2	8	8	8	8	X		NINGUNO
18/11/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO	PAPAYA	21,00	16,80	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		NINGUNO
18/11/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO	QUESO	5.89	5.89	X		X			X	N.A.	3.2	4.6	8	8	8	8	X		NINGUNO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____CARGO:___RESPONSABLE DEL SERVICIO_

SS-243

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-P
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435661 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: VERBENA:
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH BELTRAN OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
20/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,95	0,87	X			X	X		60	86.7	84.5	7	7	7	7	X		
20/11/2023	ALMUERZO	COLOMBINAS DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	COLOMBINAS	49,9	27,71	X			X	X		60	85.9	82.3	7	7	7	7	X		
20/11/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60	87.1	80.2	7	7	7	7	X		
20/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	37,59	31,68	X		X			X	N.A.	3.4	4.2	7	7	7	7	X		
20/11/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA SABANERA	23,8	19,04	X			X	X		60	87.5	84.3	7	7	7	7	X		
20/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	PULPA DE CURUBA	21	21	X		X			X	N.A.	3.2	4.1	7	7	7	7	X		
20/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CORUBA	LECHE	70,9	70,9	X		X			X	N.A.	3.2	4.1	7	7	7	7	X		
20/11/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON	21,84	16,8	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	7	7	7	7	X		
20/11/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	LECHE CONDENSADA	2.2	2.2	X			X RESPONSABLE DELDILIGENCIA		X	N.A.	3.4	4.1	7	7	7	7	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO OBJETIVO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-SS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435661 - 10/10/2019
		Página: 1 de

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:_____USAQUEN_____SERVICIO SOCIAL:_____COMEDOR_____UNIDAD OPERATIVA:_____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE:_____SAMITH BELTRAN_____OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
21/11/2023	ALMUERZO	SOPA CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES MAGRA	0,95	0,87	X			X	X		60	89.3	84.6	8	8	8	8	X		
21/11/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES MAGRA	29,98	27,71	X			X	X		60	87.4	86.9	8	8	8	8	X		
21/11/2023	ALMUERZO	ARROZ DE ARVEJA VERDE	ARROZ DE ARVEJA VERDE	19.45	19.45	X			X	X		60	85.3	82.8	8	8	8	8	X		
21/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	35.35	28.98	X		X			X	N.A.	3.8	4.3	8	8	8	8	X		
21/11/2023	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA	PAPA PASTUSA	22,85	19,04	X			X	X		60	86.7	84.7	8	8	8	8	X		
21/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	23	23	X		X			X	N.A.	3.2	4.2	8	8	8	8	X		
21/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	70.9	70.9	X		X			X	N.A.	3.2	4.2	8	8	8	8	X		
21/11/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	GRANADILLA	36,3	22,69	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA___ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____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-SS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 20190435661 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:____USAQUEN_____SERVICIO SOCIAL:_____COMEDOR:_____UNIDAD OPERATIVA:_____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE:_____SAMITH BELTRAN_____OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/fitos/unidad)	PESO NETO (gramos/fitos/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		SERVACIO
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/11///2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GABANZOS	CAZUELA DE GABANZOS	41.92	36.66	X			X	X		60	89.3	85.1	7	7	7	7	X		
22/11///2023	ALMUERZO	CARNE SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA	29,98	27,71	X			X	X		60	87.2	85.7	7	7	7	7	X		
22/11///2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60	88.4	84.8	7	7	7	7	X		
22/11///2023	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	35.15	29.42	X		X		X		60	81.6	80.5	7	7	7	7	X		
22/11///2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	23,8	19,04	X			X	X		60	83.9	81.1	7	7	7	7	X		
22/11///2023	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MANGO	23	23	X		X			X	N.A.	3.2	4.1	7	7	7	7	X		
22/11///2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	21	16,8	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	7	7	7	7	X		
22/11///2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESA DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5.89	5.89	X		X			X	N.A.	3.5	4.2	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA _____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____CARGO:___RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: Memo INT 20192415665 - 19/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:____USAQUEN_____SERVICIO SOCIAL:_____COMEDOR_____UNIDAD OPERATIVA:_____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE:_____FREDY SERRATO_____OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
23/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES MAGRA	0,95	0,87	X			X	X		60	87.2	85.4	8	8	8	8	X		
23/11/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	30,48	27,71	X			X	X		60	88.1	86.7	8	8	8	8	X		
23/11/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60	86.9	83.6	8	8	8	8	X		
23/11/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	21,98	16,91	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		
23/11/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	22,85	19,04	X			X	X		60	82.9	80.2	8	8	8	8	X		
23/11/2023	ALMUERZO	JUDO DE GUAYABA	PULPA GUAYABA	23	23	X		X			X	N.A.	3.1	4.3	8	8	8	8	X		
23/11/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA	23,66	18,93	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		
23/11/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO	5.89	5.89	X		X			X	N.A.	3.4	4.7	8	8	8	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____N0 de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____CARGO:__RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo INT 20190435 6 - 10/10/2019
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH BELTRAN OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI			INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES MAGRA	0,95	0,87	X			X	X		60	87.3	85.5	8	8	8	8	X		
24/11/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	28,96	27,71	X			X	X		60	85.2	83.9	8	8	8	8	X		
24/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON PIMENTON	16,91	16,91	X			X	X		60	85.6	83.4	8	8	8	8	X		
24/11/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	34,85	29,05	X		X		X		60	83.7	81.9	8	8	8	8	X		
24/11/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	PLATANO MADURO	24,8	19,04	X		X		X		60	88.2	85.1	8	8	8	8	X		
24/11/2023	ALMUERZO	SORBETE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	23	23	X		X			X	N.A.	3.2	4.2	8	8	8	8	X		
24/11/2023	ALMUERZO	SORBETE FEIJOA	LECHE	70,9	70,9	X		X			X	N.A.	3.2	4.2	8	8	8	8	X		
24/11/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	21	16,8	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		
24/11/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5.89	5.89	X		X			X	N.A.	3.3	4.3	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:____USAQUEN_____SERVICIO SOCIAL:_____COMEDOR:_____UNIDAD OPERATIVA:_____VERBENAL:_____
COORDINADOR O RESPONSABLE:_____SAMITH BELTRAN_____OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			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	
25/11/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	SANCOCHO	57,55	48,39	X			X	X		60	89.3	87.2	7	7	7	7	X		
25/11/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	29,98	27,71	X			X	X		60	87.6	85.9	7	7	7	7	X		
25/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	16,91	16,91	X			X	X		60	86.3	84.8	7	7	7	7	X		
25/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA ZANAHORIA MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA ZANAHORIA MANZANA Y CREMA DE LECHE	34.79	29	X		X			X	N.A.	3.4	4.2	7	7	7	7	X		
25/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	23	23	X		X			X	N.A.	3.1	4.2	7	7	7	7	X		
25/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE	70.9	70.9	X		X			X	N.A.	3.1	4.2	7	7	7	7	X		
25/11/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS	20,16	16,8	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	7	7	7	7	X		
25/11/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	HELADO	5.89	5.89		X		X		X	N.A.	3.3	4.6	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LORA____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC:_____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____CARGO___RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR7 SS-243 Versión: 1 Fecha: Memo Int 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:____USAQUEN_____SERVICIO SOCIAL:_____COMEDOR_____UNIDAD OPERATIVA:_____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE:_____SAMITH BELTRAN_____OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			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	
27/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES MAGRA	0,95	0,87	X			X	X		60	88.3	87.2	8	8	8	8	X		
27/11/2023	ALMUERZO	CARNE SOBREBARRIGA DESMECHADA	SOBREBARRIGA DESMECHADA	29,98	27,71	X			X	X		60	86.2	84.9	8	8	8	8	X		
27/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	16,91	16,91	X			X	X		60	85.6	83.7	8	8	8	8	X		
27/11/2023	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	35,32	30,68	X		X		X		60	3.5	4,5	8	8	8	8	X		
27/11/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	22,85	19,04	X			X	X		60	83.2	80.7	8	8	8	8	X		
27/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PULPA TOMATE DE ARBOL	23	23	X		X			X	N.A.	3.2	4.1	8	8	8	8	X		
30/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	LECHE	70,9	70,9	X		X			X	N.A.	3.2	4.1	8	8	8	8	X		
27/11/2023	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	FRESAS	21	16,8	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		
27/11/2023	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2,2	2,2	X		X			X	N.A.	2	2	8	8	8	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____N0 de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____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-P-SS-243
Versión: 1
Fecha: Memo 20204045566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: VERBENA
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH BELTRAN OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIÓN
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28/11/2025	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0.85	0.87	X			X	X		60	87.3	85.8	7	7	7	7	X		
28/11/2025	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	ATUN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	42.17	27.71	X		X			X	N.A.	3.1	4.2	7	7	7	7	X		
28/11/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16.91	16.91	X			X	X		60	85.9	83.8	7	7	7	7	X		
28/11/2025	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	40.88	34.57	X		X		X		60	82.5	82.1	7	7	7	7	X		
28/11/2025	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA PASTUSA	22.85	19.04	X			X	X		60	84.6	82.8	7	7	7	7	X		
28/11/2025	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	2.3	2.3	X		X			X	N.A.	3.4	4.3	7	7	7	7	X		
28/11/2025	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE	70.9	70.9	X		X			X	N.A.	3.4	4.3	7	7	7	7	X		
28/11/2025	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	BANANO	21	16.8	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	7	7	7	7	X		
28/11/2025	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	HELADO	5.89	5.89	X			X		X	N.A.	3.5	4.7	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH DEL RAFAEL TIPO DE DOCUMENTO: CC NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN: 1074305 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-S-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 3110043566 - 20/10/2018 Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH BELTRAN OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIÓN
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE DE RES MAGRA	0,95	0,87	X			X	X		60	87.4	86.6	8	8	8	8	X		
29/11/2023	ALMUERZO	COLOMBINA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	COLOMBINA DE POLLO	49,88	27,71	X			X	X		60	86.8	84.8	8	8	8	8	X		
29/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60	85.6	83.2	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	35,8	35,8	X		X			X	N.A.	3.5	4.2	8	8	8	8	X		
29/11/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	24,8	24,8	X		X		X		60	86.7	85.1	8	8	8	8	X		
29/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	23	23	X		X			X	N.A.	3.4	4.5	8	8	8	8	X		
29/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	LECHE	70,9	70,9	X		X			X	N.A.	3.4	4.5	8	8	8	8	X		
29/11/2023	ALMUERZO	UVAS CON YOGURT	UVAS	20,16	16,8	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	8	8	8	8	X		
29/11/2023	ALMUERZO	UVAS CON YOGURT	YOGURT	5,89	5,89	X		X			X	N.A.	3.8	4.1	8	8	8	8	X		
						RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO															

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: CC NO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 87743[illegible] CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

SS-243

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código FOR-P
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo 447 20240458 - 03102039
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR: UNIDAD OPERATIVA: VERBENA:
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH BELTRAN OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
30/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	CARNE DE RES MAGRA	0,95	0,87	X			X	X		60	86,3	86,3	7	7	7	7	X		
30/11/2023	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA CORTADOS A CUADROS	MIX DE POLLO CON PAJARILLA CORTADOS A CUADROS	29,79	27,71	X			X	X		60	87.4	85.2	7	7	7	7	X		
30/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ	33,91	33,91	X			X	X		60	86.9	84..3	7	7	7	7	X		
30/11/2023	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	33,2	28,73	X		X		X		60	82.7	80.6	7	7	7	7	X		
30/11/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	22,85	19,04	X			X	X		60	83.9	82.4	7	7	7	7	X		
30/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	23	23	X		X			X	N.A	3.2	4.3	7	7	7	7	X		
30/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	AGUA	70,9	70,9	X		X			X	N.A	3.2	4.3	7	7	7	7	X		
30/11/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	MANZANA	20,38	16,8	X		X			X	N.A	N.A	N.A	7	7	7	7	X		
30/11/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	HELADO	3,89			X		X		X	N.A	3.2	4.4	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR7-SS-243 Versión: 1 Fecha: Memo Int 20190403566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: VERBENA
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH BELTRAN OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
2/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES MAGRA	0,95	0,87	X			X	X		60 MINUTOS	87	88	7	7	7	7	X		
2/10/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES DESMECHADA	CARNE DE RES SOBREBARRIGA	29,98	27,71	X			X	X		60 MINUTOS	84	87	7	7	7	7	X		
2/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60 MINUTOS	86	87	7	7	7	7	X		
2/10/2023	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA	VERDURAS COCIDAS	35,18	30,54	X		X		X		60 MINUTOS	4	4,5	7	7	7	7	X		
2/10/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	22,85	19,04	X			X	X		60 MINUTOS	75	79	7	7	7	7	X		
2/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PULPA TOMATE DE ARBOL	23	23	X		X			X	N.A.	2,3	3	7	7	7	7	X		
2/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	LECHE	70,9	70,9	X		X				N.A.	23	3	7	7	7	7	X		
2/10/2023	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	FRESAS	21	16,8	X		X			X	N.A.	N.A.	N.A.	7	7	7	7	X		
2/10/2023	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	CREMA DE LECHE	2,5	2,5	x		X			X	N.A.	4,3	5,2	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: Resp Servicio

ALCALDÍA MAYOR DE MEDELLÍN SECRETARÍA DE SUMINISTROS Y SERVICIOS	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-SS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 20190435661-10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENA_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR: _____ASOESPERANZA___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,95	0,87	X			X	X		60 MIN	86	83	7	7	7	7	X		
3/10/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ATUN	ATÚN	42,1	27,71	X		X		X		60 MIN	88	84	7	7	7	7	X		
3/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60 MIN	83	87	7	7	7	7	X		
3/10/2023	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y	39,42	39,42	X		X		X		60 MIN	81	85	7	7	7	7	X		
#¡REF!	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA PASTUSA	22,85	19,04	X			X	X		60 MIN	82	85	7	7	7	7	X		
#¡REF!	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	25	25	X		X			X	N.A	25	3.4	7	7	7	7	X		
#¡REF!	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	BANANO	25	16,8	X		X			X	N.A	N.A	N.A	7	7	7	7	X		
#¡REF!	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	HELADO	5,89	5,89		X		X		X	N.A	3.2	4.1	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA ___ TIPO DE DOCUMENTO: ____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____CARGO: __resp servicio___

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-DS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435652019/05/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH BELTRAN OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/unidad)	PESO NETO (gramos/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	
4/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE DE RES MAGRA	0,95	0,87	X			X	X		60 min	84	85	7	7	7	7	X		
4/10/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	PECHUGA DE POLLO	49,88	27,71	X		X		X		60 min	84	87	7	7	7	7	X		
4/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60 min	86	85	7	7	7	7	X		
4/10/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA , FRESA , MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA , FRESA , MANZANA Y CREMA DE LECHE	35,8	35,8	X		X			X	NA	3,8	4,3	7	7	7	7	X		
4/10/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	24,8	24,8	X		X		X		60 min	87	84	7	7	7	7	X		
4/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYÁ	PULPA DE MARACUYA	23	23	X		X			X	NA	2,5	3	7	7	7	7	X		
4/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYÁ	LECHE	70,9	70,9	X		X			X	NA	2,5	3	7	7	7	7	X		
4/10/2023	ALMUERZO	UVAS CON YOGURT	UVAS	20,16	16,8	X		X			X	NA	NA	NA	7	7	7	7	X		
4/10/2023	ALMUERZO	UVAS CON YOGURT	YOGURT	5,89	5,89	X		X			X	NA	2,6	37	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 877309 CARGO: resp 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-0 SS-243 Versión: 1 Fecha: Memo Inf 20130-03566 - 04/10/2013 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH BELTRAN OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	CARNE DE RES MAGRA	0,05	0,87	X			X	X		60 min	89	86	8	8	8	8	x		
5/10/2023	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA CORTADOS A CUADROS	MIX DE POLLO CON PAJARILLA CORTADOS A CUADROS	PECHUGA 15,18 PAJARILLA 14,61	27,71	X		X		X		60 min	85	84	8	8	8	8	x		
5/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60 min	85	84	8	8	8	8	x		
5/10/2023	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	7,03	7,03	X		X		X		60 min	83	82	8	8	8	8	x		
5/10/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	22,85	15,04	X			X	X		60 min	80	81	8	8	8	8	x		
5/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	23	23	X		X			X	NA	28	39	8	9	8	8	x		
5/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	LECHE	70,9	70,9			X			X	NA	28	39	8	8	8	8	X		
5/10/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	MANZANA	36,4	30,4	X		X			X	NA	NA	NA	8	8	8	8	x		
5/10/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	HELADO	12,1	12,1		X		X		X	NA	3.5	4.2	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: resp servicio

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo. INT 20190435565 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH BELTRAN OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE RIDEOS	CARNE DE	0,95	0,97	X			X	X		60 MIN	88	89	7	7	7	7	X		
6/10/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	PECHUGA DE POLLO	49,88	27,71	X			X	X		60 MIN	86	88	7	7	7	7	X		
6/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60 MIN	87	85	7	7	7	7	X		
6/10/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	ESPINACA	29,14	22,42	X		X		X		60 MIN	85	86	7	7	7	7	X		
6/10/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA SABANERA	22,85	19,04	X			X	X		60 MIN	85	86	7	7	7	7	X		
6/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	LECHE	70,9	70,9	X		X			X	N.A	27	33	7	7	7	7	X		
6/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	PULPA DE MANGO	23	23	X		X			X	N.A	27	3,3	7	7	7	7	X		
6/10/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON	21,64	16,8	X		X			X	N.A	24	3,5	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: resp servicio

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT-20130043566 30/12/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENA_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR: _____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/tiras/unidad)	PESO NETO (gramos/tiras/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIÓN
						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	
7/10/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOL	10,17	10,17	X			X	X		60 MIN	88	86	8	8	8	8	X		
7/10/2023	ALMUERZO	CARNE DE REZ ASADA	CARNE DE RES	28,98	27,71	X			X	X		60 MIN	87	88	8	8	8	8	X		
7/10/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60 MIN	86	85	8	8	8	8	X		
7/10/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	21,98	21,98	X			X		X	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	X		
7/10/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO HARTÓN MADURO	24,8	24,8	X		X		X		60 MIN	84	85	8	8	8	8	X		
7/10/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	23	23	X		X			X	N.A	3	3,5	8	8	8	8	X		
7/10/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	PAPAYA	21,84	21,84	X		X			X	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	X		
7/10/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	7,5	7,5	X		X			X	N.A	3	3,8	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA ____ TIPO DE DOCUMENTO: _____CC_____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 877409_____ CARGO: __resp servicio___

SS-243

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-7 Versión: 1 Fecha: Memo INT 20190435669 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENA_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR: _____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0,05	0,07	X			X	X		60 min	86	83	7	7	7	7	X		NINGUNO
9/10/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	30,48	27,71	X			X	X		60 min	84	82	7	7	7	7	X		NINGUNO
9/10/2023	ALMUERZO	ARROZ A TOMATADO	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60 min	85	84	7	7	7	7	X		NINGUNO
9/10/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA , MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA , MANZANA Y MIEL	12,96	10,8	X		X			X	NA	36	41	7	7	7	7	X		NINGUNO
9/10/2023	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURAO	24,8	19,04	X		X		X		60 min	86	84	7	7	7	7	X		NINGUNO
9/10/2023	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	23	23	X		X			X	NA	32	44	7	7	7	7	X		NINGUNO
9/10/2023	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	7,5	7,5	X		X			X	NA	3,4	4,3	7	7	7	7	X		NINGUNO
9/10/2023	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	FRESAS	20,16	16,8	X		X			X	NA	NA	NA	7	7	7	7	X		NINGUNO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN ___ TIPO DE DOCUMENTO: ____CC_____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 8774309_____ CARGO: _Resp servicio___

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH BELTRAN OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/filtros/unidad)	PESO NETO (gramos/filtros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	0,95	0,87	X			X	X		60 min	87	85	8	8	8	8	X		NINGUNO
10/10/2023	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE MOLIDA	28,96	27,71	X			X	X		60 min	84	86	8	8	8	8	X		NINGUNO
10/10/2023	ALMUERZO	SPAGUETTI	SPAGUETTI	16,91	16,91	X			X	X		60 min	85	87	8	8	8	8	X		NINGUNO
10/10/2023	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE	32,99	27,49	X		X			X	N.A	34	45	8	8	8	8	X		NINGUNO
10/10/2023	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA	22,85	19,04	X			X	X		60 min	80	79	8	8	8	8	X		NINGUNO
10/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA MORA	23	23	X		X			X	N.A	29	41	8	8	8	8	X		NINGUNO
10/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE	709	709	X		X			X	N.A	29	41							
10/10/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	21,84	16,80	X		X			X	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	X		NINGUNO
10/10/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	YOGURT	6	6	X		X			X	N.A	2,8	3,5	8	8	8	8	X		NINGUNO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: resp 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-P SS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 20190435566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BE

FECHA (dd/mm/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								OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,95	0,87	X			X	X		60 min	85	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
11/10/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO AZADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	28,96	27,71	X			X	X		60 min	84	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
11/10/2023	ALMUERZO	ARROZ BLACO	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60 min	85	87	8	8	8	8	x		NINGUNA
11/10/2023	ALMUERZO	ENSALADA FRI A DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	19,76	16,47	X		X		X		60 min	35	47	8	8	8	8	x		NINGUNA
11/10/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	22,85	19,04	X			X	X		60 min	87	85	8	8	8	8	x		NINGUNA
11/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA	23	23	X		X			X	NA	26	35	8	8	8	8	x		NINGUNA
11/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	LECHE	703	703	X		X			X	NA	26	35	8	8	8	8	x		
11/10/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	BANANO	21	16,8	X		X			X	NA	NA	NA	8	8	8	8	x		NINGUNA
11/10/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2,5	2,5	X		X			X	NA	34	45	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN ___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____CARGO: __COORDINADOR_____

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOSE 243 Versión: 1 Fecha: Memo Rdt 20190405S6-10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERAT _____VERBENA_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN _____ OPERADOR: _____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/10/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA SECA	ARVEJA SECA	10,17	10,17	X			X	X		60 MIN	89	86	8	8	8	8	X		
12/10/2023	ALMUERZO	COLOMBINA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	COLOMBINA DE POLLO	49,9	27,71	X			X	X		60 MIN	85	84	8	8	8	8	X		
12/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60 MIN	85	84	8	8	8	8	X		
12/10/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO , TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO , TOMATE Y CILANTRO	17,11	13,69	X		X			X	N.A	3,5	4,5	8	8	8	8	X		
12/10/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURA FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	24,8	19,04	X		X		X		60 MIN	80	81	8	8	8	8	X		
12/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	23	23	X		X			X	N.A	28	37	8	8	8	8	X		
12/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	70,9	70,9	X		X			X	N.A	28	37	8	8	8	8	X		
12/10/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	GRANADILLA	36,3	22,69	X		X			X	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA ___ TIPO DE DOCUMENTO: ____CC_____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ CARGO: __COORDINADOR_____

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR.P
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190-48566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH BELTRAN OPERADOR: ASOESPERANZA

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						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						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	
13/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE RES MAGRA	0,95	0,87	X			X	X		60 MIN	85,3	88,1	7	7	7	7	X		
13/08/2023	ALMUERZO	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	CARNE MOLIDA	28,96	27,71	X			X	X		60 MIN	82,7	83,5	7	7	7	7	X		
13/08/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60 MIN	81,3	82,8	7	7	7	7	X		
13/08/2023	ALMUERZO	GUACAMOLE	AGUACATE	17,73	13,64	X		X			X	N.A	2,5	3,8	7	7	7	7	X		
13/08/2023	ALMUERZO	YUCA DORADA	YUCA	24,75	19,04	X			X	X		60 MIN	79,8	80,9	7	7	7	7	X		
13/08/2023	ALMUERZO	JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	23	23	X		X			X	N.A	2	3,6	7	7	7	7	X		
13/08/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS	20,16	16,8	X		X			X	N.A	3	5,7	7	7	7	7	X		
13/08/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	HELADO	5,89	5,89		X		X		X	N.A	3	5.7	7	7	7	7	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: resp servicio

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-SS-343
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20:100:43566 2019/05/19
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH BELTRAN OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/unidad)	PESO NETO (gramos/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIÓN
						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	
14/10/2023	ALMUERZO	SANCHOCHO	MAIZ	10,99	10,99	X			X	X		60 min	81	82	8	8	8	8	x		
14/10/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	CARNE CADERA	29,98	27,71	X			X	X		60 min	81	87	8	8	8	8	x		
14/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60 min	82	85	8	8	8	8	x		
14/10/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	12,96	318	X		X			X	N.A	57	48	8	8	8	8	x		
14/10/2023	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	243	193,6	X		X		X		60 min	85,4	83,2	8	8	8	8	x		
14/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	83	25	X		X			X	N.A	27	39	8	8	8	8	x		
14/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	LECHE	70,8	70,8	X		X			X	N.A	2.7	3.9	8	8	8	8	x		
14/10/2023	ALMUERZO	MANDARINA	MANDARINA	31,7	22,69	X		X			X	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: resp servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-P SS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435666 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						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
16/10/2023	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
																			0	
																			0	
																			0	
																			0	
																			0	
																			0	
																			0	
																			0	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ CARGO: __resp servicio___

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/09/2023	ALMUERZO	MONDONGO	MENUDO DE RES	104	226	X			X	X		60 min	81	82	8	8	8	8	x		
17/09/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	COLOMBINAS	49,9	27,714	X			X	X		60 min	81	87	8	8	8	8	x		
17/09/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60 min	82	85	8	8	8	8	x		
17/09/2023	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	16,43	13,69	X		X			X	NA	28	35	8	8	8	8	x		
17/09/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	22,85	19,04	X			X	X		60 min	84	82	8	8	8	8	x		
17/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	23	23	X		X			X	NA	29	37	8	8	8	8	x		
17/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE	70,9	70,9			X			X	NA	29	37	8	8	8	8	x		
17/09/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	MANZANA	20,16	16,8	X		X			X	NA	NA	NA	8	8	8	8	x		
17/09/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	HELADO	6	6		X		X		X	NA	3,5	4,7							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ CARGO: __resp servicio___

ALCALDÍA MAYOR DE MEDELLÍN D.E.C. SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR Versión: 1 Fecha: Memo INT 20190405566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: VERBENA
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH BELTRAN OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/10/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJAS	10,17	10,17	X			X	X		60 min	84	87	8	8	8	8	x		
18/10/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	29,98	27,71	X			X	X		60 min	85	84	8	8	8	8	x		
18/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	22,5	22,5	X			X	X		60 min	81	82	8	8	8	8	x		
18/10/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA , FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA , FRESA Y MIEL	12,96	10,8	X		X			X	NA	2,5	3,5	8	8	8	8	x		
18/10/2023	ALMUERZO	PAPA EN CASCOS DORADAS	PAPA	23,8	19,04	X			X	X		60 min	81	84	8	8	8	8	x		
18/10/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	23	23	X		X			X	NA	2	4	8	8	8	8	x		
18/10/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	MELÓN	21,84	16,8	X		X			X	NA	NA	NA	8	8	8	8	x		
18/10/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	7,5	7,5	X		X			X	NA	2,3	3,4	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: resp servicio

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-P-SS-343
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha Memo INT 20190435666 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _SAMITH BELTRAN LUNA OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/filtros/unidad)	PESO NETO (gramos/filtros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	SAMITH BELTRAN	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/10/2023	ALMUERZO	AJIACO	CARNE POLLO	0,95	0,87	X			X	X		60 min	88	87	8	8	8	8	X		
19/10/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO MECHADA SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO	30,48	27,71	X			X	X		60 min	84	85	8	8	8	8	X		
19/10/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60 min	87	85	8	8	8	8	X		
19/10/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	21,98	16,91	X		X			X	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	X		
19/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	PULPA GUAYABA	23	23	X		X			X	N.A	32	43	8	8	8	8	X		
19/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	LECHE	709	709	X		X			X	N.A	32	43	8	8	8	8	X		
19/10/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	GRANADILLA	36,3	22,69	X		X			X	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 8774309_____ CARGO: __resp 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 20190435566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

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						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						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	
20/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	CARNE DE RES , MAGRA	0,95	0,87	X			X	X		60 MIN	87	85	8	8	8	8	X		
20/10/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA	29,98	27,71	X			X	X		60 MIN	84	86	8	8	8	8	X		
20/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60 MIN	83	85	8	8	8	8	X		
20/10/2023	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	6,95	5,35	X		X			X	N.A	32	42	8	8	8	8	X		
20/10/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	21,8	19,04	X			X	X		60 MIN	87	81	8	8	8	8	X		
20/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	MORA	8,46	8,46	X		X			X	N.A	2,5	4,5	8	8	8	8	X		
20/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	LECHE	70,9	70,9	X		X			X	N.A	2,5	4,5	8	8	8	8	X		
20/10/2023	ALMUERZO	BANANO CON YUGURT	YOGURT	6	6	X		X			X	N.A	32	3,9	8	8	8	8	X		
20/10/2023	ALMUERZO	BANANO CON YUGURT	BANANO	21	16,8	X		X			X	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA ____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ CARGO: __resp servicio___

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-P-SS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435661 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENA_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR: _____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/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							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	0,95	0,87	X			X	X		60 min	87	84	8	8	8	8	X		NINGUNO
21/10/2023	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE MOLIDA	28,96	27,71	X			X	X		60 min	86	84	8	8	8	8	X		NINGUNO
21/10/2023	ALMUERZO	SPAGUETTI	SPAGUETTI	16,91	16,91	X			X	X		60 min	82	81	8	8	8	8	X		NINGUNO
21/10/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	10,43	8,02	X		X			X	N.A	2,5	3	8	8	8	8	X		NINGUNO
21/10/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO MELAO	PLATANO	24,80	19,04	X		X		X		60 min	80	75	8	8	8	8	X		NINGUNO
21/10/2023	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	PULPA MARACUYA	23	23	X		X			X	N.A	37	5,2	8	8	8	8	X		NINGUNO
21/10/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO	PAPAYA	21,02	16,80	X		X			X	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	X		NINGUNO
21/10/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO	QUESO	7,5	7,5	X		X			X	N.A	1,3	2,7	8	8	8	8	X		NINGUNO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA___ TIPO DE DOCUMENTO: ____CC_____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 877439_____ CARGO: __resp servicio__

	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL		Código: FOR-P SS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo INT 20190405566 - 10/10/2019
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENA_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____SAMITH BELTRAN_____ OPERADOR: _____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/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								SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,95	0,87	X			X	X		60 MIN	86	88	8	8	8	8	X		
23/10/2023	ALMUERZO	PIERNAS DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	COLOMBINAS	49,9	27,71	X			X	X		60 MIN	87	85	8	8	8	8	X		
23/10/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60 MIN	84	86	8	8	8	8	X		
23/10/2023	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	5,71	4,89	X		X			X	N.A	23	3,5	8	8	8	8	X		
23/10/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA	23,8	19,04	X			X	X		60 MIN	81	84	8	8	8	8	X		
23/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	PULPA DE CURUBA	23	23	X		X			X	N.A	2,6	3,9	8	8	8	8	X		
23/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CORUBA	LECHE	70,9	70,9	X		X			X	N.A	2,6	3,9	8	8	8	8	X		
23/10/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON	21,84	16,8	X		X			X	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	X		
23/10/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	LECHE CONDENSADA	2,5	2,5	X		X			X	N.A	3,2	3,8	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SAMITH BELTRAN LUNA ___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309_____ CARGO: __resp servicio___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-P SS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 20192043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH BELTRAN OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/frutos/unidad)	PESO NETO (gramos/frutos/unidad)	ALIMENTOS 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	
24/10/2023	ALMUERZO	SOPA CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES MAGRA	0,95	0,87	X			X	X		60 MIN	88	89	7	7	7	7	X		
24/10/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES MAGRA	29,98	27,71	X			X	X		60 MIN	84	85	7	7	7	7	X		
24/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA	ARROZ	16,9	16,9	X			X	X		60 MIN	86	87	7	7	7	7	X		
24/10/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	N.A.	N.A.	X		X			X	60 MIN	31	3,8	7	7	7	7	X		
24/10/2023	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA	PAPA PASTUSA	22,85	19,04	X			X	X		60 MIN	87	81	7	7	7	7	X		
24/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	22,69	22,69	X		X			X	N.A	2	2,5	7	7	7	7	X		
24/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	70,8	70,8	X		X			X	N.A	2	2,5	7	7	7	7	X		
24/10/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	GRANADILLA	36,3	22,69	X		X			X	N.A	N.A	N.A	7	7	7	7	X		
												N.A	N.A	N.A							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 87743091 CARGO: Resp Servicio
OBJETIVO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-343
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH BELTRAN OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/fritos/unidad)	PESO NETO (gramos/fritos/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/10/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS	10,2	10,2	X			X	X		60 MIN	86	88	8	8	8	8	X		
25/10/2023	ALMUERZO	CARNE SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA	29,98	27,71	X			X	X		60 MIN	86	87	8	8	8	8	X		
25/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	16,91	16,91	X			X	X		60 MIN	86	85	8	8	8	8	X		
25/10/2023	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	7,82	6,52	X		X		X		60 MIN	81	84	8	8	8	8	X		
25/10/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	23,8	19,04	X			X	X		60 MIN	82	84	8	8	8	8	X		
25/10/2023	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MANGO	23	23	X		X			X	N.A	28	42	8	8	8	8	X		
25/10/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	21	16,8	X		X			X	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	X		
25/10/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESA DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	7,5	7,5	X		X			X	N.A	23	36	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: Resp Servicio
OBJETIVO

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-P-SS-343
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435916 - 03/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: FREDY SERRATO OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/ltr o/unidad)	PESO NETO (gramos/ltr o/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIÓN
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES MAGRA	0,05	0,07	X			X	X		60 min	86	87	8	8	8	8	X		
29/10/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	30,48	27,71	X			X	X		60 min	86	84	8	8	8	8	X		
29/10/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	169	169	X			X	X		60 min	86	84	8	8	8	8	X		
29/10/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	21,98	16,91	X		X			X	N.A	AMB	AMB	8	8	8	8	X		
29/10/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA	22,85	19,04	X			X	X		60 min	80	81	8	8	8	8	X		
29/10/2023	ALMUERZO	JUDO DE GUAYABA	PULPA GUAYABA	23	23	X		X			X	N.A	34	42	8	8	8	8	X		
29/10/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA	23,66	18,93	X		X			X	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	X		
29/10/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO	7,5	7,5	X		X			X	N.A	2,5	4	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: Resp 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 20190435666 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH BELTRAN OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES MAGRA	0,95	0,87	X			X	X		60 min	82,1	81,5	8	8	8	8	X		
28/10/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	28,96	27,71	X			X	X		60 min	83,4	82,1	8	8	8	8	X		
28/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTON	16,91	16,91	X			X	X		60 min	87,9	84,6	8	8	8	8	X		
28/10/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	26,9	22,42	X		X		x		60 min	81,7	80,9	8	8	8	8	X		
28/10/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	PLATANO MADURO	24,8	19,04	X		X		X		60 min	89,6	82,4	8	8	8	8	X		
28/10/2023	ALMUERZO	SORBETE FEIJOA	PULPA FEIJOA	23	23	X		X			X	N.A	2,4	3,8	8	8	8	8	X		
28/10/2023	ALMUERZO	SORBETE FEIJOA	LECHE	70,9	70,9	X		X			X	N.A	2,4	3,8	8	8	8	8	X		
28/10/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	21	16,8	X		X			X	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	X		
28/10/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	7,5	7,5	X		X			X	NA	2,3	2,8	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: Resp Servicio
OBJETIVO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-SS-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: Memo INT 20100435566 - 10/10/2010
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
COORDINADOR O RESPONSABLE: SAMITH BELTRAN OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE 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		SERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28/10/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	PAPA	12,7	10,59	X			X	X		60 min	87,3	84,5	7	7	7	7	x		
28/10/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	29,98	27,71	X			X	X		60 min	88,4	84,2	7	7	7	7	x		
28/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	16,91	16,91	X			x	X		60 min	86,8	81,9	7	7	7	7	x		
28/10/2023	ALMUERZO	ENSALADA ZANAHORIA MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA ZANAHORIA MANZANA Y CREMA DE LECHE	19,9	16,58	X		X			X	N.A	2,3	3,1	7	7	7	7	x		
28/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	LECHE	70,9	70,9			X			X	N.A	2,4	3,2	7	7	7	7			
28/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	23	23	X		X			X	N.A	2,4	3,2	7	7	7	7	x		
28/10/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS	20,16	16,8	X		X			X	N.A	N.A	N.A	7	7	7	7	x		
28/10/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	HELADO	6	6		X		X		X	N.A	2,2	3,9	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAMITH BELTRAN LUNA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 8774309 CARGO: Nesp Servicio
OBJETIVO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
1/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES MAGRA	1,2	1,1	X		x		X		60 min	87	86	7	7	7	7	x		
1/09/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	38,3	36,7	X		X		X		60 min	84	85	7	7	7	7	x		
1/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTON	22,5	22,5	X		X		X		60 min	87	85	7	7	7	7	x		
1/09/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	35,5	29,6	X		X		x		60 min	81	80	7	7	7	7	x		
1/09/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	PLATANO MADURO	31,6	25,3	X		X		X		60 min	83	80	7	7	7	7	x		
1/09/2023	ALMUERZO	SORBETE FEIJOA	PULPA FEIJOA	30	30	X		X			X		1	2	7	7	7	7	x		
1/09/2023	ALMUERZO	SORBETE FEIJOA	LECHE	94	94	X		X			X		1	2	7	7	7	7	x		
1/09/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	8	8	x		x			X		2	4	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __Resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
2/09/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	PAPA	12,5	10,4	X			X	X		60 min	85	88	8	8	8	8	x		
2/09/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	38,3	36,7	X		X		X		60 min	87	85	8	8	8	8	x		
2/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	22,5	22,5	X			x	X		60 min	85	84	8	8	8	8	x		
2/09/2023	ALMUERZO	ENSALADA TOMATE ZANAHORIA MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA TOMATE ZANAHORIA MANZANA Y CREMA DE LECHE	26,3	21,9	X		X			X		1	3	8	8	8	8	x		
2/09/2023																					
2/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	30	30	X		X			X		2	3	8	8	8	8	x		
2/09/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS	26,7	22,2	X		X			X		2	1	8	8	8	8	x		
2/09/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	HELADO	8	8								1	1	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __Resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
4/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES MAGRA	0,9	0,9	X			X	X		60 MINUTOS	87	88	7	7	7	7	X		
4/09/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES DESMECHADA	CARNE DE RES DESMECHADA	29	28,7	X			X	X		60 MINUTOS	84	87	7	7	7	7	X		
4/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	18	18	X			X	X		60 MINUTOS	86	87	7	7	7	7	X		
4/09/2023	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA	VERDURAS COCIDAS	11,4	11,4	X		X		X		60 MINUTOS	4	4,5	7	7	7	7	X		
4/09/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	37,5	35	X			X	X		60 MINUTOS	75	79	7	7	7	7	X		
4/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PULPA TOMATE DE ARBOL	27	27	X		X			X		1	2	7	7	7	7	X		
4/09/2023	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	FRESAS	34	30,4	X		X			X				7	7	7	7	X		
4/09/2023	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	CREMA DE LECHE	2,5	2,5	x		X			X		2	2	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __Resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
5/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,9	0,9	X			X	X		60 MIN	86	83	7	7	7	7	X		
5/09/2023	ALMUERZO	Atún con tomate, cebolla y cilantro	ATÚN	21,5	21,5	X		X		X			2,5	2,1	7	7	7	7	X		
5/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	18	18	X			X	X		60 MIN	83	87	7	7	7	7	X		
5/09/2023	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	11,6	8,9	X		X		X		60 MIN	81	85	7	7	7	7	X		
5/09/2023	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA	11,6	8,9	X		X		X		60 MIN	84	87	7	7	7	7	X		
5/09/2023	ALMUERZO	YUCA GUISADA CON CILANTRO	YUCA	45,5	35	X		X		X		60 MIN	82	85	7	7	7	7	X		
5/09/2023	ALMUERZO	JUGO DE MORA	PULPA DE MORA	27	27	X		X			X		1	2,5	7	7	7	7	X		
5/09/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO	BANANO	38,6	30,4	X		X			X		AMB	AMB	7	7	7	7	X		
5/09/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO	QUESO	7,5	7,5	X		X			X		2	3,5	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ___USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
6/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE DE RES MAGRA	0,9	0,9	X			X	X		60 min	84	85	7	7	7	7	x		
6/09/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	PECHUGA DE POLLO	36,9	36,5	X		X		X		60 min	84	87	7	7	7	7	x		
6/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ	18	18	X		X		X		60 min	86	85	7	7	7	7	x		
6/09/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA , FRESA , MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA , FRESA , MANZANA Y CREMA DE LECHE	10,5	8,3	X		X			X		1	2,5	7	7	7	7	x		
6/09/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	47,3	35,04	X		X		X		60 min	87	84	7	7	7	7	x		
6/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYÁ	PULPA DE MARACUYÁ	27	27	X		X			X		2,5	3	7	7	7	7	x		
6/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYÁ	LECHE	103	103	X		X		X			2,5	3	7	7	7	7	x		
6/09/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	38,1	30,4	X		X		X			2	3	7	7	7	7	X		
6/09/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	YOGURT	8	8	X		X		X			2	3	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
7/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	CARNE DE RES MAGRA	0,9	0,9	X			X	X		60 min	89	86	8	8	8	8	x		
7/09/2023	ALMUERZO	Mix de pollo con pajarilla	Pollo y pajarilla	30	28	X		X		X		60 min	85	84	8	8	8	8	x		
7/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ	18	18	X		X		X		60 min	85	84	8	8	8	8	x		
7/09/2023	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	6,8	6,8	X		X		X		60 min	83	82	8	8	8	8	x		
7/09/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	38,5	35	X		X		X		60 min	80	81	8	8	8	8	x		
7/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	27	27	X		X			X		1	2	8	8	8	8	x		
7/09/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	MANZANA	36,4	30,4	X		X			X		3	4	8	8	8	8	x		
7/09/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	HELADO	12,1	12,1	X					X		0	0	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ___USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
8/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0,9	0,9	X			X	X		60 MIN	88	89	7	7	7	7	X		
8/09/2023	ALMUERZO	Pierna de pollo en salsa blanca	PECHUGA DE POLLO	50	50	X			X	X		60 MIN	86	88	7	7	7	7	X		
8/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ALVEJA	ARROZ	18	18	X			X	X		60 MIN	87	85	7	7	7	7	X		
8/09/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	ESPINACA	12,8	10,3	X		X		X		60 MIN	85	86	7	7	7	7	X		
8/09/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA SABANERA	36,7	35	X			X	X		60 MIN	85	86	7	7	7	7	X		
8/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	LECHE	103	103	X		X			X		2	3	7	7	7	7	X		
8/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	PULPA DE MANGO	27	27	X		X			X		-16	-16	7	7	7	7	X		
8/09/2023	ALMUERZO	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	MELÓN	39,5	30,4	X		X			X		2	1	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ___USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
9/09/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOL	17,5	17,5	X			X	X		60 MIN	88	86	8	8	8	8	X		
9/09/2023	ALMUERZO	CARNE DE REZ AZADA	CARNE DE RES	37	36,5	X			X	X		60 MIN	87	88	8	8	8	8	X		
9/09/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	18	18	X			X	X		60 MIN	86	85	8	8	8	8	X		
9/09/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUSCATE	AGUACATE	23,8	17	X		X			X		AMB	AMB	8	8	8	8	X		
9/09/2023	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	PLATANO HARTÓN MADURO	47,3	35	X		X		X		60 MIN	84	85	8	8	8	8	X		
9/09/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	27	27	X		X			X		3	3,5	8	8	8	8	X		
9/09/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	PAPAYA	38	30,5	X		X			X		1	2	8	8	8	8	X		
9/09/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	7,5	7,5	X		X			X		1	2	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
11/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	1,2	1,2	X			X	X		60 min	86	83	7	7	7	7	X		NINGUNO
11/09/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO AL AJILLO	PECHUGA DE POLLO	38	36,4	X		X		X		60 min	84	82	7	7	7	7	X		NINGUNO
11/09/2023	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	22,5	22,5	X		X		X		60 min	85	84	7	7	7	7	X		NINGUNO
11/09/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA , MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA , MANZANA Y MIEL	15	11,5	X		X			X		2	3	7	7	7	7	X		NINGUNO
11/09/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO DORADO CON CANELA	PLATANO MADURAO	32,3	24,8	X			X	X		60 min	86	84	7	7	7	7	X		NINGUNO
11/09/2023	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	30	30	X		X			X		1	2	7	7	7	7	X		NINGUNO
11/09/2023	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	8	8	X		X			X		1	2,5	7	7	7	7	X		NINGUNO
11/09/2023	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	FRESAS	26,5	22,1	X		X			X		1	2,5	7	7	7	7	X		NINGUNO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
12/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	0,9	0,9	X			X	X		60 min	87	85	8	8	8	8	X		NINGUNO
12/09/2023	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA	CARNE MOLIDA	36,5	36,5	X			X	X		60 min	84	86	8	8	8	8	X		NINGUNO
12/09/2023	ALMUERZO	SPAGUETTI	SPAGUETTI	19	19	X			X	X		60 min	85	87	8	8	8	8	X		NINGUNO
12/09/2023	ALMUERZO	ZANAHORIA RALLADA CON LIMÓN Y CILANTRO	ZANAHORIA	31,7	28,3	X		X			X		1	2,5	8	8	8	8	X		NINGUNO
12/09/2023	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA	42,00	35,00	X		X		X		60 min	80	79	8	8	8	8	X		NINGUNO
12/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA MORA	27	27	X		X			X		1	2,5	8	8	8	8	X		NINGUNO
12/09/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	38,90	30,40	X		X			X		2,5	2	8	8	8	8	X		NINGUNO
12/09/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	YOGURT	8	8	X		X			X		1	3,5	8	8	8	8	X		NINGUNO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
13/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,9	0,9	X			X	X		60 min	85	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
13/09/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO AZADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	36,5	36,5	X			X	X		60 min	84	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
13/09/2023	ALMUERZO	ARROZ VERDE	ARROZ	18	18	X		X	X	X		60 min	85	87	8	8	8	8	x		NINGUNA
13/09/2023	ALMUERZO	ENSALADA FRI A DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	17,5	14	X		X		X		60 min	1	2	8	8	8	8	x		NINGUNA
13/09/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	42	35	X			x	X		60 min	87	85	8	8	8	8	x		NINGUNA
13/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA	27	27	X		X			X		1	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
13/09/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	BANANO	39	30,4	X		X			X		2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
13/09/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2,5	2,5	X		X			X		2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
14/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE RES MAGRA	1,2	1,2	X			X	X		60 MIN	85	88	7	7	7	7	X		
14/09/2023	ALMUERZO	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	CARNE MOLIDA	36,5	38	X			X	X		60 MIN	85	84,5	7	7	7	7	X		
14/09/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	22,5	22,5	X		X		X		60 MIN	85	84	7	7	7	7	X		
14/09/2023	ALMUERZO	GUACAMOLE	AGUACATE	23,3	17,9	X		X			X		2	3	7	7	7	7	X		
14/09/2023	ALMUERZO	YUCA DORADA	YUCA	32,3	24,8	X		X		X		60 MIN	84	82	7	7	7	7	X		
14/09/2023	ALMUERZO	JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	30	30	X		X			X		1	4	7	7	7	7	X		
14/09/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS	26,5	22,1	X		X			X		2	4	7	7	7	7	X		
14/09/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	HELADO	8	8	X		X			X		-15	-16	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
18/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES MAGRA	0,9	0,9	X			X	X		60 min	84	86	7	7	7	7	x		
18/09/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO GUISADA	37,5	36,5	X		X		X		60 min	87	85	7	7	7	7	x		
18/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	18	18	X			x	X		60 min	82	84	7	7	7	7	x		
18/09/2023	ALMUERZO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	17,8	14,8	X		X			X		2	3	7	7	7	7	x		
18/09/2023	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA	PAPA SIN CASCARA	4,2	35	X		X		x		60 min	84	86	7	7	7	7	x		
18/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	LECHE	102	102	X		X			X		2,5	3	7	7	7	7	x		
18/09/2023	ALMUERZO	PERA	PERA	400	400	X		X			X		amb	amb	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
16/09/2023	ALMUERZO	SANCHOCHO	MAIZ	6	6	X			X	X		60 min	81	82	8	8	8	8	x		
16/09/2023	ALMUERZO	Carne de res cocida en trozos	CARNE	47,2	36,3	X		X		X		60 min	81	87	8	8	8	8	x		
16/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	22,5	22,5	X		X		X		60 min	82	85	8	8	8	8	x		
16/09/2023	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona	14,2	10,9	X		X			X		1	1,5	8	8	8	8	x		
16/09/2023	ALMUERZO																				
16/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	GUAYABA	23	23	X		X			X		2	2	8	8	8	8	x		
16/09/2023	ALMUERZO	MANDARINA	MANDARINA	40	40	X			X		X				8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
19/09/2023	ALMUERZO	MONDONGO	MENUDO DE RE S	16,2	15,2	X			X	X		60 min	81	82	8	8	8	8	x		
19/09/2023	ALMUERZO	Pierna de pollo a las finas hierbas	COLOMBINAS	30	30	X		X		X		60 min	81	87	8	8	8	8	x		
19/09/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	18	18	X		X		X		60 min	82	85	8	8	8	8	x		
19/09/2023	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	15,7	13,6	X		X			X		1	1,5	8	8	8	8	x		
19/09/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	42	35	X			X	X		60 min	84	82	8	8	8	8	x		
19/09/2023	ALMUERZO	JUGO DE MORA	PULPA DE MORA	27	27	X		X			X		1	2	8	8	8	8	x		
19/09/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	HELADO	12,2	12,2	X			X		X		0	0	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
20/09/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJAS	13,5	13,5	X		X		X		60 min	84	87	8	8	8	8	x		
20/09/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA	SOBREBARRIGA	38	36,5	X		X		X		60 min	85	84	8	8	8	8	x		
20/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	22,5	22,5	X		X		X		60 min	81	82	8	8	8	8	x		
20/09/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA , FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA , FRESA Y MIEL	15	9,3	X		X			X		2,5	3,5	8	8	8	8	x		
20/09/2023	ALMUERZO	PAPA EN CASCOS DORADAS	PAPA	47,5	35	X		X		X		60 min	81	84	8	8	8	8	x		
20/09/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	30	30	X		X			X		2	4	8	8	8	8	x		
20/09/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	MELÓN	28,7	22,1	X		X			X		3	2	8	8	8	8	x		
20/09/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	8	8	X		X			X		3	2	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
21/09/2023	ALMUERZO	AJIACO	CARNE POLLO	1	0,9	X			X	X		60 min	88	87	8	8	8	8	X		
21/09/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO	37,5	36,5	X		X		X		60 min	84	85	8	8	8	8	X		
21/09/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	18	18	X			X	X		60 min	87	85	8	8	8	8	X		
21/09/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	23	17	X		X			X		AMB	AMB	8	8	8	8	X		
21/09/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	PAPA CRIOLLA	38,5	35	X			X	X		60 min	81	83	8	8	8	8	X		
21/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	PULPA GUAYABA	27	27	X		X			X		1	3	8	8	8	8	X		
21/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	LECHE	103	103	X		X			X		2	4	8	8	8	8	X		
21/09/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	GRANADILLA	400	400	X		X			X		AMB	AMB	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
22/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	CARNE DE RES , MAGRA	1,2	1,1	X			X	X		60 MIN	87	85	8	8	8	8	X		
22/09/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA	38	36,3	X		X		X		60 MIN	84	86	8	8	8	8	X		
22/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	22,5	22,5	X		X		X		60 MIN	83	85	8	8	8	8	X		
22/09/2023	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	9,5	7,8	X		X			X		3	2	8	8	8	8	X		
22/09/2023	ALMUERZO	YUCA GUISADA CON LAUREL	PAPA CRIOLLA DORADA	31	24,8	X			X	X		60 MIN	87	81	8	8	8	8	X		
22/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	SORBETE FRUTOS ROJOS	30	30	X		X			X		2,5	4,5	8	8	8	8	X		
22/09/2023	ALMUERZO	BANANO CON YUGURT	YOGUTH	8	8	X		X			X		1	2,5	8	8	8	8	X		
22/09/2023	ALMUERZO	BANANO CON YUGURT	BANANO	28,7	22,1	X		X			X		AMB	AMB	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp servicio___

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
11/09/2019	Desayuno	Huevos pericos	Huevo	60	NO APLICA
11/09/2019	Desayuno	Chocolate	Leche entera	2800	2800
11/09/2019	Desayuno	Papaya picada	Papaya	5800	5000
11/09/2019	Nueves	Ensalada de frutas	ensalada de frutas	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Nueves	Ensalada de frutas	queso	2500	2500
11/09/2019	Almuerzo	Pollo al horno	Pechuga de pollo	5500	5000
11/09/2019	Almuerzo	Arroz con arveja	Arroz	3200	3200
11/09/2019	Almuerzo	Papa blanca en salsa criolla	Papa sabanera	7000	6500
11/09/2019	Almuerzo	Ensalada hawaiana	Ensalada hawaiana	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Almuerzo	Sorbete de mora	Mora	3200	3000
11/09/2019	Almuerzo	Sorbete de mora	Leche entera	5000	5000

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
11/09/2019	Almuerzo	Sopa de avena	carne de res murillo	650	650
11/09/2019	Onces	Mandarina en cascos	Mandarina	8500	7200
11/09/2019	Onces	Yogur	Yogur	8500	8500
11/09/2019	Cena	Carne de res en bistec	Carne de res	5500	5500
11/09/2019	Cena	Espaguetis	Pasta espagueti	3200	3200
11/09/2019	Cena	Yuca guisada	Yuca	NO APLICA	6500
11/09/2019	Cena	Poteca de ahuyama	Poteca de ahuyama	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Cena	Jugo de mango	Mango	3800	3000
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	2000	2000
11/09/2019	Cena	Arroz con leche	Leche entera	8500	8500

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
23/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	1,2	1,1	X			X	X		60 min	87	84	8	8	8	8	X		NINGUNO
23/09/2023	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA	CARNE MOLIDA	38	36,3	X			X	X		60 min	86	84	8	8	8	8	X		NINGUNO
23/09/2023	ALMUERZO	SPAGUETTI	SPAGUETTI	22,2	22,2	X			X	X		60 min	82	81	8	8	8	8	X		NINGUNO
23/09/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	LECHUGA	15,3	12,8	X		X			X		2,5	3	8	8	8	8	X		NINGUNO
23/09/2023	ALMUERZO	PLATANO MELAO	PLATANO	32,20	24,80	X		X		X		60 min	80	75	8	8	8	8	X		NINGUNO
23/09/2023	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	PULPA MARACUYA	30	30	X		X			X		3	2	8	8	8	8	X		NINGUNO
23/09/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO	PAPAYA	27,60	22,10	X		X			X		1	2	8	8	8	8	X		NINGUNO
23/09/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO	QUESO	8	8	X		X			X		1	2	8	8	8	8	X		NINGUNO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp servicio___

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
11/09/2019	Desayuno	Huevos pericos	Huevo	60	NO APLICA
11/09/2019	Desayuno	Chocolate	Leche entera	2800	2800
11/09/2019	Desayuno	Papaya picada	Papaya	5800	5000
11/09/2019	Nueves	Ensalada de frutas	ensalada de frutas	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Nueves	Ensalada de frutas	queso	2500	2500
11/09/2019	Almuerzo	Pollo al horno	Pechuga de pollo	5500	5000
11/09/2019	Almuerzo	Arroz con arveja	Arroz	3200	3200
11/09/2019	Almuerzo	Papa blanca en salsa criolla	Papa sabanera	7000	6500
11/09/2019	Almuerzo	Ensalada hawaiana	Ensalada hawaiana	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Almuerzo	Sorbete de mora	Mora	3200	3000
11/09/2019	Almuerzo	Sorbete de mora	Leche entera	5000	5000

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
11/09/2019	Almuerzo	Sopa de avena	carne de res murillo	650	650
11/09/2019	Onces	Mandarina en cascos	Mandarina	8500	7200
11/09/2019	Onces	Yogur	Yogur	8500	8500
11/09/2019	Cena	Carne de res en bistec	Carne de res	5500	5500
11/09/2019	Cena	Espaguetis	Pasta espagueti	3200	3200
11/09/2019	Cena	Yuca guisada	Yuca	NO APLICA	6500
11/09/2019	Cena	Poteca de ahuyama	Poteca de ahuyama	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Cena	Jugo de mango	Mango	3800	3000
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	2000	2000
11/09/2019	Cena	Arroz con leche	Leche entera	8500	8500

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
25/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES , MAGRA	1,1	1,2	X			X	X		60 MIN	86	88	8	8	8	8	X		
25/09/2023	ALMUERZO	Pierna de pollo a las finas hierbas	PIERNA DE POLLO	47,7	36,7	X		X		X		60 MIN	87	85	8	8	8	8	X		
25/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON MAIZ	ARROZ	22,5	22,5	X		X		X		60 MIN	84	86	8	8	8	8	X		
25/09/2023	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	PIÑA	7,5	5,8	X		X			X		2	3,5	8	8	8	8	X		
25/09/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA	31,6	25,3	X			X	X		60 MIN	81	84	8	8	8	8	X		
25/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	PULPA DE CURUBA	30	30	X		X			X		2	2,5	8	8	8	8	X		
25/09/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON	29	22,2	X		X			X		1	2	8	8	8	8	X		
25/09/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	LECHE CONDENSADA	3	3	X		X			X		AMB	AMB	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __Resp Servicio

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
11/09/2019	Desayuno	Huevos pericos	Huevo	60	NO APLICA
11/09/2019	Desayuno	Chocolate	Leche entera	2800	2800
11/09/2019	Desayuno	Papaya picada	Papaya	5800	5000
11/09/2019	Nueves	Ensalada de frutas	ensalada de frutas	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Nueves	Ensalada de frutas	queso	2500	2500
11/09/2019	Almuerzo	Pollo al horno	Pechuga de pollo	5500	5000
11/09/2019	Almuerzo	Arroz con arveja	Arroz	3200	3200
11/09/2019	Almuerzo	Papa blanca en salsa criolla	Papa sabanera	7000	6500
11/09/2019	Almuerzo	Ensalada hawaiana	Ensalada hawaiana	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Almuerzo	Sorbete de mora	Mora	3200	3000
11/09/2019	Almuerzo	Sorbete de mora	Leche entera	5000	5000

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
11/09/2019	Almuerzo	Sopa de avena	carne de res murillo	650	650
11/09/2019	Onces	Mandarina en cascos	Mandarina	8500	7200
11/09/2019	Onces	Yogur	Yogur	8500	8500
11/09/2019	Cena	Carne de res en bistec	Carne de res	5500	5500
11/09/2019	Cena	Espaguetis	Pasta espagueti	3200	3200
11/09/2019	Cena	Yuca guisada	Yuca	NO APLICA	6500
11/09/2019	Cena	Poteca de ahuyama	Poteca de ahuyama	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Cena	Jugo de mango	Mango	3800	3000
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	2000	2000
11/09/2019	Cena	Arroz con leche	Leche entera	8500	8500

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
26/09/2023	ALMUERZO	SOPA CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES MAGRA	1,2	1,1	X			X	X		60 MIN	88	89	7	7	7	7	X		
26/09/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES MAGRA	38,3	36,7	X			X	X		60 MIN	84	85	7	7	7	7	X		
26/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLÍ	ARROZ	22,5	22,5	X		X		X		60 MIN	86	87	7	7	7	7	X		
26/09/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA, TOAMTE Y ZANAHORIA	NA	NA	X		X			X		3	2,5	7	7	7	7	X		
26/09/2023	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA	PAPA PASTUSA	31,6	25,3	X		X		X		60 MIN	87	81	7	7	7	7	X		
26/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	30	30	X		X			X		2	2,5	7	7	7	7	X		
26/09/2023	ALMUERZO	PERA	PERA	64	64	X		X			X		AMB	AMB	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __Resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
27/09/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GABANZOS	GARBANZOS	13,5	13,5	X			X	X		60 MIN	86	88	8	8	8	8	X		
27/09/2023	ALMUERZO	CARNE SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA	38,5	36,7	X			X	X		60 MIN	86	87	8	8	8	8	X		
27/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	22,5	22,5	X		X		X		60 MIN	86	85	8	8	8	8	X		
27/09/2023	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	8,3	7,6	X		X		X		60 MIN	81	84	8	8	8	8	X		
27/09/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	31,6	25,3	X			X	X		60 MIN	82	84	8	8	8	8	X		
27/09/2023	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MANGO	30	30	X		X			X		1	2	8	8	8	8	X		
27/09/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESA DOBLE CREMA	BANANO	28	22,2	X		X			X		AMB	AMB	8	8	8	8	X		
27/09/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESA DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	8	8	X		X			X		2	3	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __Resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
28/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE POLLO	1,2	1,1	X			X	X		60 min	86	87	8	8	8	8	X		
28/09/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	38,5	36,7	X		X		X		60 min	86	84	8	8	8	8	X		
28/09/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	22,5	22,5	X			X	X		60 min	86	84	8	8	8	8	X		
28/09/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	29,2	22,4	X		X			X		AMB	AMB	8	8	8	8	X		
28/09/2023	ALMUERZO	PAPA FRANCESA	PAPA	31,6	25,3	X			X	X		60 min	80	81	8	8	8	8	X		
28/09/2023	ALMUERZO	PULPA GUAYABA	PULPA GUAYABA	30	30	X		X			X		1	0,5	8	8	8	8	X		
28/09/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO	MANZANA	31,4	25,1	X		X			X		2,5	3	8	8	8	8	X		
28/09/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO	QUESO	8	8	X		X			X		2,5	3	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __Resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
29/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES MAGRA	1,2	1,1	X		x		X		60 min	87	86	7	7	7	7	x		
29/09/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	38,3	36,7	X		X		X		60 min	84	85	7	7	7	7	x		
29/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTON	22,5	22,5	X		X		X		60 min	87	85	7	7	7	7	x		
29/09/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	35,5	29,6	X		X		x		60 min	81	80	7	7	7	7	x		
29/09/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	PLATANO MADURO	31,6	25,3	X		X		X		60 min	83	80	7	7	7	7	x		
29/09/2023	ALMUERZO	SORBETE FEIJOA	PULPA FEIJOA	30	30	X		X			X		1	2	7	7	7	7	x		
29/09/2023	ALMUERZO	SORBETE FEIJOA	LECHE	94	94	X		X			X		1	2	7	7	7	7	x		
29/09/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	8	8	x		x			X		2	4	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __Resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
30/09/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	PAPA	12,5	10,4	X			X	X		60 min	85	88	8	8	8	8	x		
30/09/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	38,3	36,7	X		X		X		60 min	87	85	8	8	8	8	x		
30/09/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	22,5	22,5	X			x	X		60 min	85	84	8	8	8	8	x		
30/09/2023	ALMUERZO	ENSALADA TOMATE ZANAHORIA MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA TOMATE ZANAHORIA MANZANA Y CREMA DE LECHE	26,3	21,9	X		X			X		1	3	8	8	8	8	x		
30/09/2023																					
30/09/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	30	30	X		X			X		2	3	8	8	8	8	x		
30/09/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS	26,7	22,2	X		X			X		2	1	8	8	8	8	x		
30/09/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	HELADO	8	8								-15	-15	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __Resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
1/08/2023	ALMUERZO	SOPA CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES MAGRA	1,2	1,1	X			X	X		60 MIN	88	89	7	7	7	7	X		
1/08/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES MAGRA	38,3	36,7	X			X	X		60 MIN	84	85	7	7	7	7	X		
1/08/2023	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLÍ	ARROZ	22,5	22,5	X		X		X		60 MIN	86	87	7	7	7	7	X		
1/08/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA, TOAMTE Y ZANAHORIA	NA	NA	X		X			X		3	2,5	7	7	7	7	X		
1/08/2023	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA	PAPA PASTUSA	31,6	25,3	X		X		X		60 MIN	87	81	7	7	7	7	X		
1/08/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	30	30	X		X			X		2	2,5	7	7	7	7	X		
1/08/2023	ALMUERZO	PERA	PERA	64	64	X		X			X		AMB	AMB	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __Resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
2/08/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GABANZOS	GARBANZOS	13,5	13,5	X			X	X		60 MIN	86	88	8	8	8	8	X		
2/08/2023	ALMUERZO	CARNE SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA	38,5	36,7	X			X	X		60 MIN	86	87	8	8	8	8	X		
2/08/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	22,5	22,5	X		X		X		60 MIN	86	85	8	8	8	8	X		
2/08/2023	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	8,3	7,6	X		X		X		60 MIN	81	84	8	8	8	8	X		
2/08/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	31,6	25,3	X			X	X		60 MIN	82	84	8	8	8	8	X		
2/08/2023	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MANGO	30	30	X		X			X		1	2	8	8	8	8	X		
2/08/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESA DOBLE CREMA	BANANO	28	22,2	X		X			X		AMB	AMB	8	8	8	8	X		
2/08/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESA DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	8	8	X		X			X		2	3	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __Resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
3/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE POLLO	1,2	1,1	X			X	X		60 min	86	87	8	8	8	8	X		
3/08/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	38,5	36,7	X		X		X		60 min	86	84	8	8	8	8	X		
3/08/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	22,5	22,5	X			X	X		60 min	86	84	8	8	8	8	X		
3/08/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	29,2	22,4	X		X			X		AMB	AMB	8	8	8	8	X		
3/08/2023	ALMUERZO	PAPA FRANCESA	PAPA	31,6	25,3	X			X	X		60 min	80	81	8	8	8	8	X		
3/08/2023	ALMUERZO	PULPA GUAYABA	PULPA GUAYABA	30	30	X		X			X		1	0,5	8	8	8	8	X		
3/08/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO	MANZANA	31,4	25,1	X		X			X		2,5	3	8	8	8	8	X		
3/08/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO	QUESO	8	8	X		X			X		2,5	3	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __Resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
4/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES MAGRA	1,2	1,1	X		x		X		60 min	87	86	7	7	7	7	x		
4/08/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	38,3	36,7	X		X		X		60 min	84	85	7	7	7	7	x		
4/08/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTON	22,5	22,5	X		X		X		60 min	87	85	7	7	7	7	x		
4/08/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	35,5	29,6	X		X		x		60 min	81	80	7	7	7	7	x		
4/08/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	PLATANO MADURO	31,6	25,3	X		X		X		60 min	83	80	7	7	7	7	x		
4/08/2023	ALMUERZO	SORBETE FEIJOA	PULPA FEIJOA	30	30	X		X			X		1	2	7	7	7	7	x		
4/08/2023	ALMUERZO	SORBETE FEIJOA	LECHE	94	94	X		X			X		1	2	7	7	7	7	x		
4/08/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	8	8	x		x			X		2	4	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __Resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
5/08/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	PAPA	12,5	10,4	X			X	X		60 min	85	88	8	8	8	8	x		
5/08/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	38,3	36,7	X		X		X		60 min	87	85	8	8	8	8	x		
5/08/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	22,5	22,5	X			x	X		60 min	85	84	8	8	8	8	x		
5/08/2023	ALMUERZO	ENSALADA TOMATE ZANAHORIA MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA TOMATE ZANAHORIA MANZANA Y CREMA DE LECHE	26,3	21,9	X		X			X		1	3	8	8	8	8	x		
5/08/2023																					
5/08/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	30	30	X		X			X		2	3	8	8	8	8	x		
5/08/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS	26,7	22,2	X		X			X		2	1	8	8	8	8	x		
5/08/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	HELADO	8	8								-15	-15	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __Resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
8/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,9	0,9	X			X	X		60 MIN	86	83	7	7	7	7	X		
8/08/2023	ALMUERZO	Atún con tomate, cebolla y cilantro	ATÚN	21,5	21,5	X		X		X			2,5	2,1	7	7	7	7	X		
8/08/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	18	18	X			X	X		60 MIN	83	87	7	7	7	7	X		
8/08/2023	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	11,6	8,9	X		X		X		60 MIN	81	85	7	7	7	7	X		
8/08/2023	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA	11,6	8,9	X		X		X		60 MIN	84	87	7	7	7	7	X		
8/08/2023	ALMUERZO	YUCA GUISADA CON CILANTRO	YUCA	45,5	35	X		X		X		60 MIN	82	85	7	7	7	7	X		
8/08/2023	ALMUERZO	JUGO DE MORA	PULPA DE MORA	27	27	X		X			X		1	2,5	7	7	7	7	X		
8/08/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO	BANANO	38,6	30,4	X		X			X		AMB	AMB	7	7	7	7	X		
8/08/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO	QUESO	7,5	7,5	X		X			X		2	3,5	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ___USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
9/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE DE RES MAGRA	0,9	0,9	X			X	X		60 min	84	85	7	7	7	7	x		
9/08/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	PECHUGA DE POLLO	36,9	36,5	X		X		X		60 min	84	87	7	7	7	7	x		
9/08/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ	18	18	X		X		X		60 min	86	85	7	7	7	7	x		
9/08/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA , FRESA , MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA , FRESA , MANZANA Y CREMA DE LECHE	10,5	8,3	X		X			X		1	2,5	7	7	7	7	x		
9/08/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	47,3	35,04	X		X		X		60 min	87	84	7	7	7	7	x		
9/08/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYÁ	PULPA DE MARACUYÁ	27	27	X		X			X		2,5	3	7	7	7	7	x		
9/08/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYÁ	LECHE	103	103	X		X		X			2,5	3	7	7	7	7	x		
9/08/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	38,1	30,4	X		X		X			2	3	7	7	7	7	X		
9/08/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	YOGURT	8	8	X		X		X			2	3	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
10/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	CARNE DE RES MAGRA	0,9	0,9	X			X	X		60 min	89	86	8	8	8	8	x		
10/08/2023	ALMUERZO	Mix de pollo con pajarilla	Pollo y pajarilla	30	28	X		X		X		60 min	85	84	8	8	8	8	x		
10/08/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ	18	18	X		X		X		60 min	85	84	8	8	8	8	x		
10/08/2023	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	6,8	6,8	X		X		X		60 min	83	82	8	8	8	8	x		
10/08/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	38,5	35	X		X		X		60 min	80	81	8	8	8	8	x		
10/08/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	27	27	X		X			X		1	2	8	8	8	8	x		
10/08/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	MANZANA	36,4	30,4	X		X			X		3	4	8	8	8	8	x		
10/08/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	HELADO	12,1	12,1	X					X		-16	-16	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ___USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
11/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0,9	0,9	X			X	X		60 MIN	88	89	7	7	7	7	X		
11/08/2023	ALMUERZO	Pierna de pollo en salsa blanca	PECHUGA DE POLLO	50	50	X			X	X		60 MIN	86	88	7	7	7	7	X		
11/08/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ALVEJA	ARROZ	18	18	X			X	X		60 MIN	87	85	7	7	7	7	X		
11/08/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	ESPINACA	12,8	10,3	X		X		X		60 MIN	85	86	7	7	7	7	X		
11/08/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA SABANERA	36,7	35	X			X	X		60 MIN	85	86	7	7	7	7	X		
11/08/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	LECHE	103	103	X		X			X		2	3	7	7	7	7	X		
11/08/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	PULPA DE MANGO	27	27	X		X			X		-16	-16	7	7	7	7	X		
11/08/2023	ALMUERZO	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	MELÓN	39,5	30,4	X		X			X		2	0	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ___USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
12/08/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOL	17,5	17,5	X			X	X		60 MIN	88	86	8	8	8	8	X		
12/08/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES	37	36,5	X			X	X		60 MIN	87	88	8	8	8	8	X		
12/08/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	18	18	X			X	X		60 MIN	86	85	8	8	8	8	X		
12/08/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUSCATE	AGUACATE	23,8	17	X		X			X		AMB	AMB	8	8	8	8	X		
12/08/2023	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	PLATANO HARTÓN MADURO	47,3	35	X		X		X		60 MIN	84	85	8	8	8	8	X		
12/08/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	27	27	X		X			X		3	3,5	8	8	8	8	X		
12/08/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	PAPAYA	38	30,5	X		X			X		1	2	8	8	8	8	X		
12/08/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	7,5	7,5	X		X			X		1	2	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
14/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	1,2	1,2	X			X	X		60 min	86	83	7	7	7	7	X		NINGUNO
14/08/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO AL AJILLO	PECHUGA DE POLLO	38	36,4	X		X		X		60 min	84	82	7	7	7	7	X		NINGUNO
14/08/2023	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	22,5	22,5	X		X		X		60 min	85	84	7	7	7	7	X		NINGUNO
14/08/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA , MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA , MANZANA Y MIEL	15	11,5	X		X			X		2	3	7	7	7	7	X		NINGUNO
14/08/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO DORADO CON CANELA	PLATANO MADURAO	32,3	24,8	X			X	X		60 min	86	84	7	7	7	7	X		NINGUNO
14/08/2023	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	30	30	X		X			X		1	2	7	7	7	7	X		NINGUNO
14/08/2023	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	8	8	X		X			X		1	2,5	7	7	7	7	X		NINGUNO
14/08/2023	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	FRESAS	26,5	22,1	X		X			X		1	2,5	7	7	7	7	X		NINGUNO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
15/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	0,9	0,9	X			X	X		60 min	87	85	8	8	8	8	X		NINGUNO
15/08/2023	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA	CARNE MOLIDA	36,5	36,5	X			X	X		60 min	84	86	8	8	8	8	X		NINGUNO
15/08/2023	ALMUERZO	SPAGUETTI	SPAGUETTI	19	19	X			X	X		60 min	85	87	8	8	8	8	X		NINGUNO
15/08/2023	ALMUERZO	ZANAHORIA RALLADA CON LIMÓN Y CILANTRO	ZANAHORIA	31,7	28,3	X		X			X		1	2,5	8	8	8	8	X		NINGUNO
15/08/2023	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA	42,00	35,00	X		X		X		60 min	80	79	8	8	8	8	X		NINGUNO
15/08/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA MORA	27	27	X		X			X		1	2,5	8	8	8	8	X		NINGUNO
15/08/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	38,90	30,40	X		X			X		2,5	2	8	8	8	8	X		NINGUNO
15/08/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	YOGURT	8	8	X		X			X		1	3,5	8	8	8	8	X		NINGUNO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
16/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,9	0,9	X			X	X		60 min	85	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/08/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO AZADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	36,5	36,5	X			X	X		60 min	84	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/08/2023	ALMUERZO	ARROZ VERDE	ARROZ	18	18	X		X	X	X		60 min	85	87	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/08/2023	ALMUERZO	ENSALADA FRI A DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	17,5	14	X		X		X		60 min	1	2	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/08/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	42	35	X			x	X		60 min	87	85	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/08/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA	27	27	X		X			X		1	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/08/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	BANANO	39	30,4	X		X			X		2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/08/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2,5	2,5	X		X			X		2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
17/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE RES MAGRA	1,2	1,2	X			X	X		60 MIN	85	88	7	7	7	7	X		
17/08/2023	ALMUERZO	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	CARNE MOLIDA	36,5	38	X			X	X		60 MIN	85	84,5	7	7	7	7	X		
17/08/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	22,5	22,5	X		X		X		60 MIN	85	84	7	7	7	7	X		
17/08/2023	ALMUERZO	GUACAMOLE	AGUACATE	23,3	17,9	X		X			X		2	3	7	7	7	7	X		
17/08/2023	ALMUERZO	YUCA DORADA	YUCA	32,3	24,8	X		X		X		60 MIN	84	82	7	7	7	7	X		
17/08/2023	ALMUERZO	JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	30	30	X		X			X		1	4	7	7	7	7	X		
17/08/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS	26,5	22,1	X		X			X		2	4	7	7	7	7	X		
17/08/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	HELADO	8	8	X		X			X		-15	-16	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
18/08/2023	ALMUERZO	sancocho	CARNE DE RES	4,3	3,9	X			X	X		60 min	81	82	8	8	8	8	x		
18/08/2023	ALMUERZO	Carne de res cocida en trozos	PIERNA DE POLLO	47,2	36,3	X		X		X		60 min	81	87	8	8	8	8	x		
18/08/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	ARROZ	22,5	22,5	X		X		X		60 min	82	85	8	8	8	8	x		
18/08/2023	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona	ENSALADA	14,2	10,9	X		X			X		1	1,5	8	8	8	8	x		
#¡REF!	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	PULPA DE GUAYABA	23	23	X		X			X		1	2	8	8	8	8	x		
#¡REF!	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	110	110	X			X		X				8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
19/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES MAGRA	0,9	0,9	X			X	X		60 min	84	86	7	7	7	7	x		
19/08/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO GUISADA	37,5	36,5	X		X		X		60 min	87	85	7	7	7	7	x		
19/08/2023	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	18	18	X			x	X		60 min	82	84	7	7	7	7	x		
19/08/2023	ALMUERZO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	17,8	14,8	X		X			X		2	3	7	7	7	7	x		
19/08/2023	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA	PAPA SIN CASCARA	4,2	35	X		X		x		60 min	84	86	7	7	7	7	x		
19/08/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	LECHE	102	102	X		X			X		2,5	3	7	7	7	7	x		
19/08/2023	ALMUERZO	PERA	PERA	400	400	X		X			X		amb	amb	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
22/08/2023	ALMUERZO	MONDONGO	MENUDO DE RE S	16,2	15,2	X			X	X		60 min	81	82	8	8	8	8	x		
22/08/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	PECHUGA DE POLLO	37,3	36,5	X		X		X		60 min	81	87	8	8	8	8	x		
22/08/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	18	18	X		X		X		60 min	82	85	8	8	8	8	x		
22/08/2023	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	15,7	13,6	X		X			X		1	1,5	8	8	8	8	x		
22/08/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	42	35	X			X	X		60 min	84	82	8	8	8	8	x		
22/08/2023	ALMUERZO	JUGO DE MORA	PULPA DE MORA	27	27	X		X			X		1	2	8	8	8	8	x		
22/08/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	HELADO	12,2	12,2	X			X		X		-15	-14	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
23/08/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJAS	13,5	13,5	X		X		X		60 min	84	87	8	8	8	8	x		
23/08/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA	SOBREBARRIGA	38	36,5	X		X		X		60 min	85	84	8	8	8	8	x		
23/08/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	22,5	22,5	X		X		X		60 min	81	82	8	8	8	8	x		
23/08/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA , FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA , FRESA Y MIEL	15	9,3	X		X			X		2,5	3,5	8	8	8	8	x		
23/08/2023	ALMUERZO	PAPA EN CASCOS DORADAS	PAPA	47,5	35	X		X		X		60 min	81	84	8	8	8	8	x		
23/08/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	30	30	X		X			X		2	4	8	8	8	8	x		
23/08/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	MELÓN	28,7	22,1	X		X			X		3	2	8	8	8	8	x		
23/08/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	8	8	X		X			X		3	2	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
24/08/2023	ALMUERZO	AJIACO	CARNE POLLO	1	0,9	X			X	X		60 min	88	87	8	8	8	8	X		
24/08/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO	37,5	36,5	X		X		X		60 min	84	85	8	8	8	8	X		
24/08/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	18	18	X			X	X		60 min	87	85	8	8	8	8	X		
24/08/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	23	17	X		X			X		AMB	AMB	8	8	8	8	X		
24/08/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	PAPA CRIOLLA	38,5	35	X			X	X		60 min	81	83	8	8	8	8	X		
24/08/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	PULPA GUAYABA	27	27	X		X			X		1	3	8	8	8	8	X		
#¡REF!	ALMUERZO	GRANADILLA	GRANADILLA	400	400	X		X			X		AMB	AMB	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
25/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	CARNE DE RES , MAGRA	1,2	1,1	X			X	X		60 MIN	87	85	8	8	8	8	X		
25/08/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA	38	36,3	X		X		X		60 MIN	84	86	8	8	8	8	X		
25/08/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	22,5	22,5	X		X		X		60 MIN	83	85	8	8	8	8	X		
25/08/2023	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	9,5	7,8	X		X			X		3	2	8	8	8	8	X		
25/08/2023	ALMUERZO	YUCA GUISADA CON LAUREL	PAPA CRIOLLA DORADA	31	24,8	X			X	X		60 MIN	87	81	8	8	8	8	X		
25/08/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	SORBETE FRUTOS ROJOS	30	30	X		X			X		2,5	4,5	8	8	8	8	X		
25/08/2023	ALMUERZO	BANANO CON YUGURT	YOGUTH	8	8	X		X			X		1	2,5	8	8	8	8	X		
25/08/2023	ALMUERZO	BANANO CON YUGURT	BANANO	28,7	22,1	X		X			X		AMB	AMB	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
26/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	1,2	1,1	X			X	X		60 min	87	84	8	8	8	8	X		NINGUNO
26/08/2023	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA	CARNE MOLIDA	38	36,3	X			X	X		60 min	86	84	8	8	8	8	X		NINGUNO
26/08/2023	ALMUERZO	SPAGUETTI	SPAGUETTI	22,2	22,2	X			X	X		60 min	82	81	8	8	8	8	X		NINGUNO
26/08/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	LECHUGA	15,3	12,8	X		X			X		2,5	3	8	8	8	8	X		NINGUNO
26/08/2023	ALMUERZO	PLATANO MELAO	PLATANO	32,20	24,80	X		X		X		60 min	80	75	8	8	8	8	X		NINGUNO
26/08/2023	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	PULPA MARACUYA	30	30	X		X			X		3	2	8	8	8	8	X		NINGUNO
26/08/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO	PAPAYA	27,60	22,10	X		X			X		1	2	8	8	8	8	X		NINGUNO
26/08/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO	QUESO	8	8	X		X			X		1	2	8	8	8	8	X		NINGUNO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
28/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES , MAGRA	1,1	1,2	X			X	X		60 MIN	86	88	8	8	8	8	X		
28/08/2023	ALMUERZO	Pierna de pollo a las finas hierbas	PIERNA DE POLLO	47,7	36,7	X		X		X		60 MIN	87	85	8	8	8	8	X		
28/08/2023	ALMUERZO	ARROZ CON MAIZ	ARROZ	22,5	22,5	X		X		X		60 MIN	84	86	8	8	8	8	X		
28/08/2023	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	PIÑA	7,5	5,8	X		X			X		2	3,5	8	8	8	8	X		
28/08/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA	31,6	25,3	X			X	X		60 MIN	81	84	8	8	8	8	X		
28/08/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	PULPA DE CURUBA	30	30	X		X			X		2	2,5	8	8	8	8	X		
28/08/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON	29	22,2	X		X			X		1	2	8	8	8	8	X		
28/08/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	LECHE CONDENSADA	3	3	X		X			X		AMB	AMB	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __Resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
29/08/2023	ALMUERZO	SOPA CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES MAGRA	1,2	1,1	X			X	X		60 MIN	88	89	7	7	7	7	X		
29/08/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES MAGRA	38,3	36,7	X			X	X		60 MIN	84	85	7	7	7	7	X		
29/08/2023	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLÍ	ARROZ	22,5	22,5	X		X		X		60 MIN	86	87	7	7	7	7	X		
29/08/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA, TOAMTE Y ZANAHORIA	NA	NA	X		X			X		3	2,5	7	7	7	7	X		
29/08/2023	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA	PAPA PASTUSA	31,6	25,3	X		X		X		60 MIN	87	81	7	7	7	7	X		
29/08/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	30	30	X		X			X		2	2,5	7	7	7	7	X		
29/08/2023	ALMUERZO	PERA	PERA	64	64	X		X			X		AMB	AMB	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __Resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
30/08/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GABANZOS	GARBANZOS	13,5	13,5	X			X	X		60 MIN	86	88	8	8	8	8	X		
30/08/2023	ALMUERZO	CARNE SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA	38,5	36,7	X			X	X		60 MIN	86	87	8	8	8	8	X		
30/08/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	22,5	22,5	X		X		X		60 MIN	86	85	8	8	8	8	X		
30/08/2023	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	8,3	7,6	X		X		X		60 MIN	81	84	8	8	8	8	X		
30/08/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	31,6	25,3	X			X	X		60 MIN	82	84	8	8	8	8	X		
30/08/2023	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MANGO	30	30	X		X			X		1	2	8	8	8	8	X		
30/08/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESA DOBLE CREMA	BANANO	28	22,2	X		X			X		AMB	AMB	8	8	8	8	X		
30/08/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESA DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	8	8	X		X			X		2	3	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __Resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
31/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE POLLO	1,2	1,1	X			X	X		60 min	86	87	8	8	8	8	X		
31/08/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	38,5	36,7	X		X		X		60 min	86	84	8	8	8	8	X		
31/08/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	22,5	22,5	X			X	X		60 min	86	84	8	8	8	8	X		
31/08/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	29,2	22,4	X		X			X		AMB	AMB	8	8	8	8	X		
31/08/2023	ALMUERZO	PAPA FRANCESA	PAPA	31,6	25,3	X			X	X		60 min	80	81	8	8	8	8	X		
31/08/2023	ALMUERZO	PULPA GUAYABA	PULPA GUAYABA	30	30	X		X			X		1	0,5	8	8	8	8	X		
31/08/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO	MANZANA	31,4	25,1	X		X			X		2,5	3	8	8	8	8	X		
31/08/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO	QUESO	8	8	X		X			X		2,5	3	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __Resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
7/4/2023	ALMUERZO	SOPA CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES MAGRA	1.2	1.1	X			X	X		60 MIN	88	89	7	7	7	7	X		
7/4/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES MAGRA	38.3	36.7	X			X	X		60 MIN	84	85	7	7	7	7	X		
7/4/2023	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLÍ	ARROZ	22.5	22.5	X		X		X		60 MIN	86	87	7	7	7	7	X		
7/4/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA, TOAMTE Y ZANAHORIA	NA	NA	X		X			X		3	2.5	7	7	7	7	X		
7/4/2023	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA	PAPA PASTUSA	31.6	25.3	X		X		X		60 MIN	87	81	7	7	7	7	X		
7/4/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	30	30	X		X			X		2	2.5	7	7	7	7	X		
7/4/2023	ALMUERZO	PERA	PERA	64	64	X		X			X		AMB	AMB	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __Resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
7/5/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GABANZOS	GARBANZOS	13.5	13.5	X			X	X		60 MIN	86	88	8	8	8	8	X		
7/5/2023	ALMUERZO	CARNE SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA	38.5	36.7	X			X	X		60 MIN	86	87	8	8	8	8	X		
7/5/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	22.5	22.5	X		X		X		60 MIN	86	85	8	8	8	8	X		
7/5/2023	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	8.3	7.6	X		X		X		60 MIN	81	84	8	8	8	8	X		
7/5/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	31.6	25.3	X			X	X		60 MIN	82	84	8	8	8	8	X		
7/5/2023	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	PULPA DE MANGO	30	30	X		X			X		1	2	8	8	8	8	X		
7/5/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESA DOBLE CREMA	BANANO	28	22.2	X		X			X		AMB	AMB	8	8	8	8	X		
7/5/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESA DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	8	8	X		X			X		2	3	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __Resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
7/6/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE POLLO	1.2	1.1	X			X	X		60 min	86	87	8	8	8	8	X		
7/6/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	38.5	36.7	X		X		X		60 min	86	84	8	8	8	8	X		
7/6/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	22.5	22.5	X			X	X		60 min	86	84	8	8	8	8	X		
7/6/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	29.2	22.4	X		X			X		AMB	AMB	8	8	8	8	X		
7/6/2023	ALMUERZO	PAPA FRANCESA	PAPA	31.6	25.3	X			X	X		60 min	80	81	8	8	8	8	X		
7/6/2023	ALMUERZO	PULPA GUAYABA	PULPA GUAYABA	30	30	X		X			X		1	0.5	8	8	8	8	X		
7/6/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO	MANZANA	31.4	25.1	X		X			X		2.5	3	8	8	8	8	X		
7/6/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO	QUESO	8	8	X		X			X		2.5	3	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __Resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
7/7/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES MAGRA	1.2	1.1	X		x		X		60 min	87	86	7	7	7	7	x		
7/7/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	38.3	36.7	X		X		X		60 min	84	85	7	7	7	7	x		
7/7/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTON	22.5	22.5	X		X		X		60 min	87	85	7	7	7	7	x		
7/7/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	35.5	29.6	X		X		x		60 min	81	80	7	7	7	7	x		
7/7/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	PLATANO MADURO	31.6	25.3	X		X		X		60 min	83	80	7	7	7	7	x		
7/7/2023	ALMUERZO	SORBETE FEIJOA	PULPA FEIJOA	30	30	X		X			X		1	2	7	7	7	7	x		
7/7/2023	ALMUERZO	SORBETE FEIJOA	LECHE	94	94	X		X			X		1	2	7	7	7	7	x		
7/7/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	8	8	x		x			X		2	4	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __Resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
7/8/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	PAPA	12.5	10.4	X			X	X		60 min	85	88	8	8	8	8	x		
7/8/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	38.3	36.7	X		X		X		60 min	87	85	8	8	8	8	x		
7/8/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	22.5	22.5	X			x	X		60 min	85	84	8	8	8	8	x		
7/8/2023	ALMUERZO	ENSALADA TOMATE ZANAHORIA MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA TOMATE ZANAHORIA MANZANA Y CREMA DE LECHE	26.3	21.9	X		X			X		1	3	8	8	8	8	x		
7/8/2023																					
7/8/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	30	30	X		X			X		2	3	8	8	8	8	x		
7/8/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS	26.7	22.2	X		X			X		2	1	8	8	8	8	x		
7/8/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	HELADO	8	8								-15	-15	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __Resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
7/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES MAGRA	0.9	0.9	X			X	X		60 MINUTOS	87	88	7	7	7	7	X		
7/10/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES DESMECHADA	CARNE DE RES DESMECHADA	29	28.7	X			X	X		60 MINUTOS	84	87	7	7	7	7	X		
7/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	18	18	X			X	X		60 MINUTOS	86	87	7	7	7	7	X		
7/10/2023	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA	VERDURAS COCIDAS	11.4	11.4	X		X		X		60 MINUTOS	4	4.5	7	7	7	7	X		
7/10/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	37.5	35	X			X	X		60 MINUTOS	75	79	7	7	7	7	X		
7/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PULPA TOMATE DE ARBOL	27	27	X		X			X		1	2	7	7	7	7	X		
7/10/2023	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	FRESAS	34	30.4	X		X			X		84	85	7	7	7	7	X		
7/10/2023	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	CREMA DE LECHE	2.5	2.5	x		X			X				7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __Resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
7/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0.9	0.9	X			X	X		60 MIN	86	83	7	7	7	7	X		
7/11/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ATÚN	ATÚN	21.5	21.5	X		X		X		60 MIN	88	84	7	7	7	7	X		
7/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	18	18	X			X	X		60 MIN	83	87	7	7	7	7	X		
7/11/2023	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	11.6	8.9	X		X		X		60 MIN	81	85	7	7	7	7	X		
7/11/2023	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA	11.6	8.9	X		X		X		60 MIN	84	87	7	7	7	7	X		
7/11/2023	ALMUERZO	YUCA GUISADA CON CILANTRO	YUCA	45.5	35	X		X		X		60 MIN	82	85	7	7	7	7	X		
7/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE MORA	PULPA DE MORA	27	27	X		X			X		1	2.5	7	7	7	7	X		
7/11/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO	BANANO	38.6	30.4	X		X			X		AMB	AMB	7	7	7	7	X		
7/11/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO	QUESO	7.5	7.5	X		X			X		2	3.5	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
7/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE DE RES MAGRA	0.9	0.9	X			X	X		60 min	84	85	7	7	7	7	x		
7/12/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	PECHUGA DE POLLO	36.9	36.5	X		X		X		60 min	84	87	7	7	7	7	x		
7/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ	18	18	X		X		X		60 min	86	85	7	7	7	7	x		
7/12/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA , FRESA , MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA , FRESA , MANZANA Y CREMA DE LECHE	10.5	8.3	X		X			X		1	2.5	7	7	7	7	x		
7/12/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	47.3	35.04	X		X		X		60 min	87	84	7	7	7	7	x		
7/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYÁ	PULPA DE MARACUYÁ	27	27	X		X			X		2.5	3	7	7	7	7	x		
7/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYÁ	LECHE	103	103	X		X		X			2.5	3	7	7	7	7	x		
7/12/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	38.1	30.4	X		X		X			2	3	7	7	7	7	X		
7/12/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	YOGURT	8	8	X		X		X			2	3	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
7/13/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	CARNE DE RES MAGRA	0.9	0.9	X			X	X		60 min	89	86	8	8	8	8	x		
7/13/2023	ALMUERZO	HIGADO DE RE S DORADO	HIGADO DE RES	37	36.5	X		X		X		60 min	85	84	8	8	8	8	x		
7/13/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ	18	18	X		X		X		60 min	85	84	8	8	8	8	x		
7/13/2023	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	6.8	6.8	X		X		X		60 min	83	82	8	8	8	8	x		
7/13/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	38.5	35	X		X		X		60 min	80	81	8	8	8	8	x		
7/13/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	27	27	X		X			X		1	2	8	8	8	8	x		
7/13/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	MANZANA	36.4	30.4	X		X			X		3	4	8	8	8	8	x		
7/13/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	HELADO	12.1	12.1	X					X		-16	-16	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
6/14/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0.9	0.9	X			X	X		60 MIN	88	89	7	7	7	7	X		
6/14/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	PECHUGA DE POLLO	37	36.5	X			X	X		60 MIN	86	88	7	7	7	7	X		
6/14/2023	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLÍ	ARROZ	18	18	X			X	X		60 MIN	87	85	7	7	7	7	X		
6/14/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	ESPINACA	12.8	10.3	X		X		X		60 MIN	85	86	7	7	7	7	X		
6/14/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA SABANERA	36.7	35	X			X	X		60 MIN	85	86	7	7	7	7	X		
6/14/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	LECHE	103	103	X		X			X		2	3	7	7	7	7	X		
6/14/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	PULPA DE MANGO	27	27	X		X			X		-16	-16	7	7	7	7	X		
6/14/2023	ALMUERZO	MELÓN CON LECHE CONDENSAD	MELÓN	39.5	30.4	X		X			X		2	0	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
7/15/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOL	17.5	17.5	X			X	X		60 MIN	88	86	8	8	8	8	X		
7/15/2023	ALMUERZO	CARNE DE REZ AZADA	CARNE DE RES	37	36.5	X			X	X		60 MIN	87	88	8	8	8	8	X		
7/15/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	18	18	X			X	X		60 MIN	86	85	8	8	8	8	X		
7/15/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUSCATE	AGUACATE	23.8	17	X		X			X		AMB	AMB	8	8	8	8	X		
7/15/2023	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	PLATANO HARTÓN MADURO	47.3	35	X		X		X		60 MIN	84	85	8	8	8	8	X		
7/15/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	27	27	X		X			X		3	3.5	8	8	8	8	X		
7/15/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	PAPAYA	38	30.5	X		X			X		1	2	8	8	8	8	X		
7/15/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	7.5	7.5	X		X			X		1	2	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
7/17/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	1.2	1.2	X			X	X		60 min	86	83	7	7	7	7	X		NINGUNO
7/17/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO AL AJILLO	PECHUGA DE POLLO	38	36.4	X		X		X		60 min	84	82	7	7	7	7	X		NINGUNO
7/17/2023	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	22.5	22.5	X		X		X		60 min	85	84	7	7	7	7	X		NINGUNO
7/17/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA , MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA , MANZANA Y MIEL	15	11.5	X		X			X		2	3	7	7	7	7	X		NINGUNO
7/17/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO DORADO CON CANELA	PLATANO MADURAO	32.3	24.8	X			X	X		60 min	86	84	7	7	7	7	X		NINGUNO
7/17/2023	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	30	30	X		X			X		1	2	7	7	7	7	X		NINGUNO
7/17/2023	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	8	8	X		X			X		1	2.5	7	7	7	7	X		NINGUNO
7/17/2023	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	FRESAS	26.5	22.1	X		X			X		1	2.5	7	7	7	7	X		NINGUNO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
7/18/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	0.9	0.9	X			X	X		60 min	87	85	8	8	8	8	X		NINGUNO
7/18/2023	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA	CARNE MOLIDA	36.5	36.5	X			X	X		60 min	84	86	8	8	8	8	X		NINGUNO
7/18/2023	ALMUERZO	SPAGUETTI	SPAGUETTI	19	19	X			X	X		60 min	85	87	8	8	8	8	X		NINGUNO
7/18/2023	ALMUERZO	ZANAHORIA RALLADA CON LIMÓN Y CILANTRO	ZANAHORIA	31.7	28.3	X		X			X		1	2.5	8	8	8	8	X		NINGUNO
7/18/2023	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA	42.00	35.00	X		X		X		60 min	80	79	8	8	8	8	X		NINGUNO
7/18/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA MORA	27	27	X		X			X		1	2.5	8	8	8	8	X		NINGUNO
7/18/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	38.90	30.40	X		X			X		2.5	2	8	8	8	8	X		NINGUNO
7/18/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	YOGURT	8	8	X		X			X		1	3.5	8	8	8	8	X		NINGUNO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
7/19/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0.9	0.9	X			X	X		60 min	85	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
7/19/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO AZADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	36.5	36.5	X			X	X		60 min	84	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
7/19/2023	ALMUERZO	ARROZ VERDE	ARROZ	18	18	X		X	X	X		60 min	85	87	8	8	8	8	x		NINGUNA
7/19/2023	ALMUERZO	ENSALADA FRI A DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	17.5	14	X		X		X		60 min	1	2	8	8	8	8	x		NINGUNA
7/19/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	42	35	X			x	X		60 min	87	85	8	8	8	8	x		NINGUNA
7/19/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA	27	27	X		X			X		1	2.5	8	8	8	8	x		NINGUNA
7/19/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	BANANO	39	30.4	X		X			X		2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
7/19/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2.5	2.5	X		X			X		2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
7/21/2023	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE RES MAGRA	1.2	1.2	X			X	X		60 MIN	85	88	7	7	7	7	X		
7/21/2023	ALMUERZO	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	CARNE MOLIDA	36.5	38	X			X	X		60 MIN	85	84.5	7	7	7	7	X		
7/21/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	22.5	22.5	X		X		X		60 MIN	85	84	7	7	7	7	X		
7/21/2023	ALMUERZO	GUACAMOLE	AGUACATE	23.3	17.9	X		X			X		2	3	7	7	7	7	X		
7/21/2023	ALMUERZO	YUCA DORADA	YUCA	32.3	24.8	X		X		X		60 MIN	84	82	7	7	7	7	X		
7/21/2023	ALMUERZO	JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	30	30	X		X			X		1	4	7	7	7	7	X		
7/21/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS	26.5	22.1	X		X			X		2	4	7	7	7	7	X		
7/21/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	HELADO	8	8	X		X			X		-15	-16	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
7/22/2023	ALMUERZO	MONDONGO	MENUDO DE RE S	4.3	3.9	X			X	X		60 min	81	82	8	8	8	8	x		
7/22/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	PIERNA DE POLLO	47.2	36.3	X		X		X		60 min	81	87	8	8	8	8	x		
7/22/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	22.5	22.5	X		X		X		60 min	82	85	8	8	8	8	x		
7/22/2023	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	14.2	10.9	X		X			X		1	1.5	8	8	8	8	x		
7/22/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	31	24.8	X			X	X		60 min	84	82	8	8	8	8	x		
7/22/2023	ALMUERZO	JUGO DE MORA	PULPA DE MORA	30	30	X		X			X		1	2	8	8	8	8	x		
7/22/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	HELADO	8	8	X			X		X		-15	-14	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
7/24/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES MAGRA	0.9	0.9	X			X	X		60 min	84	86	7	7	7	7	x		
7/24/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO GUISADA	37.5	36.5	X		X		X		60 min	87	85	7	7	7	7	x		
7/24/2023	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	18	18	X			x	X		60 min	82	84	7	7	7	7	x		
7/24/2023	ALMUERZO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	17.8	14.8	X		X			X		2	3	7	7	7	7	x		
7/24/2023	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA	PAPA SIN CASCARA	4.2	35	X		X		x		60 min	84	86	7	7	7	7	x		
7/24/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	LECHE	102	102	X		X			X		2.5	3	7	7	7	7	x		
7/24/2023	ALMUERZO	PERA	PERA	400	400	X		X			X		amb	amb	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
7/25/2023	ALMUERZO	MONDONGO	MENUDO DE RE S	16.2	15.2	X			X	X		60 min	81	82	8	8	8	8	x		
7/25/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	PECHUGA DE POLLO	37.3	36.5	X		X		X		60 min	81	87	8	8	8	8	x		
7/25/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	18	18	X		X		X		60 min	82	85	8	8	8	8	x		
7/25/2023	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	15.7	13.6	X		X			X		1	1.5	8	8	8	8	x		
7/25/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	42	35	X			X	X		60 min	84	82	8	8	8	8	x		
7/25/2023	ALMUERZO	JUGO DE MORA	PULPA DE MORA	27	27	X		X			X		1	2	8	8	8	8	x		
7/25/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	HELADO	12.2	12.2	X			X		X		-15	-14	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
7/26/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJAS	13.5	13.5	X		X		X		60 min	84	87	8	8	8	8	x		
7/26/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA	SOBREBARRIGA	38	36.5	X		X		X		60 min	85	84	8	8	8	8	x		
7/26/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	22.5	22.5	X		X		X		60 min	81	82	8	8	8	8	x		
7/26/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA , FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA , FRESA Y MIEL	15	9.3	X		X			X		2.5	3.5	8	8	8	8	x		
7/26/2023	ALMUERZO	PAPA EN CASCOS DORADAS	PAPA	47.5	35	X		X		X		60 min	81	84	8	8	8	8	x		
7/26/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	30	30	X		X			X		2	4	8	8	8	8	x		
7/26/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	MELÓN	28.7	22.1	X		X			X		3	2	8	8	8	8	x		
7/26/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	8	8	X		X			X		3	2	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
7/27/2023	ALMUERZO	AJIACO	CARNE POLLO	1	0.9	X			X	X		60 min	88	87	8	8	8	8	X		
7/27/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO	37.5	36.5	X		X		X		60 min	84	85	8	8	8	8	X		
7/27/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	18	18	X			X	X		60 min	87	85	8	8	8	8	X		
7/27/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	23	17	X		X			X		AMB	AMB	8	8	8	8	X		
7/27/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	PAPA CRIOLLA	38.5	35	X			X	X		60 min	81	83	8	8	8	8	X		
7/27/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	PULPA GUAYABA	27	27	X		X			X		1	3	8	8	8	8	X		
7/27/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	LECHE	103	103	X		X			X		2	4	8	8	8	8	X		
7/27/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	GRANADILLA	400	400	X		X			X		AMB	AMB	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
7/28/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	CARNE DE RES , MAGRA	1.2	1.1	X			X	X		60 MIN	87	85	8	8	8	8	X		
7/28/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA	38	36.3	X		X		X		60 MIN	84	86	8	8	8	8	X		
7/28/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	22.5	22.5	X		X		X		60 MIN	83	85	8	8	8	8	X		
7/28/2023	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	9.5	7.8	X		X			X		3	2	8	8	8	8	X		
7/28/2023	ALMUERZO	YUCA GUISADA CON LAUREL	PAPA CRIOLLA DORADA	31	24.8	X			X	X		60 MIN	87	81	8	8	8	8	X		
7/28/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	SORBETE FRUTOS ROJOS	30	30	X		X			X		2.5	4.5	8	8	8	8	X		
7/28/2023	ALMUERZO	BANANO CON YUGURT	YOGUTH	8	8	X		X			X		1	2.5	8	8	8	8	X		
7/28/2023	ALMUERZO	BANANO CON YUGURT	BANANO	28.7	22.1	X		X			X		AMB	AMB	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
7/29/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	1.2	1.1	X			X	X		60 min	87	84	8	8	8	8	X		NINGUNO
7/29/2023	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA	CARNE MOLIDA	38	36.3	X			X	X		60 min	86	84	8	8	8	8	X		NINGUNO
7/29/2023	ALMUERZO	SPAGUETTI	SPAGUETTI	22.2	22.2	X			X	X		60 min	82	81	8	8	8	8	X		NINGUNO
7/29/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	LECHUGA	15.3	12.8	X		X			X		2.5	3	8	8	8	8	X		NINGUNO
7/29/2023	ALMUERZO	PLATANO MELAO	PLATANO	32.20	24.80	X		X		X		60 min	80	75	8	8	8	8	X		NINGUNO
7/29/2023	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	PULPA MARACUYA	30	30	X		X			X		3	2	8	8	8	8	X		NINGUNO
7/29/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO	PAPAYA	27.60	22.10	X		X			X		1	2	8	8	8	8	X		NINGUNO
7/29/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO	QUESO	8	8	X		X			X		1	2	8	8	8	8	X		NINGUNO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
7/31/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES , MAGRA	1.1	1.2	X			X	X		60 MIN	86	88	8	8	8	8	X		
7/31/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA CON AJONJOLI	PECHUGA	47.7	36.7	X		X		X		60 MIN	87	85	8	8	8	8	X		
7/31/2023	ALMUERZO	ARROZ CON MAIZ	ARROZ	22.5	22.5	X		X		X		60 MIN	84	86	8	8	8	8	X		
7/31/2023	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	PIÑA	7.5	5.8	X		X			X		2	3.5	8	8	8	8	X		
7/31/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA	31.6	25.3	X			X	X		60 MIN	81	84	8	8	8	8	X		
7/31/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	PULPA DE CURUBA	30	30	X		X			X		2	2.5	8	8	8	8	X		
7/31/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON	29	22.2	X		X			X		1	2	8	8	8	8	X		
7/31/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	LECHE CONDENSADA	3	3	X		X			X		AMB	AMB	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
6/5/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES , MAGRA	1.1	1.2	X			X	X		60 MIN	86	88	8	8	8	8	X		
6/5/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA CON AJONJOLI	PECHUGA	47.7	36.7	X		X		X		60 MIN	87	85	8	8	8	8	X		
6/5/2023	ALMUERZO	ARROZ CON MAIZ	ARROZ	22.5	22.5	X		X		X		60 MIN	84	86	8	8	8	8	X		
6/5/2023	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	PIÑA	7.5	5.8	X		X			X		2	3.5	8	8	8	8	X		
6/5/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA	31.6	25.3	X			X	X		60 MIN	81	84	8	8	8	8	X		
6/5/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	PULPA DE CURUBA	30	30	X		X			X		2	2.5	8	8	8	8	X		
6/5/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON	29	22.2	X		X			X		1	2	8	8	8	8	X		
6/5/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	LECHE CONDENSADA	3	3	X		X			X		AMB	AMB	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __Resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
6/6/2023	ALMUERZO	SOPA CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES MAGRA	1.2	1.1	X			X	X		60 MIN	88	89	7	7	7	7	X		
6/6/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES MAGRA	38.3	36.7	X			X	X		60 MIN	84	85	7	7	7	7	X		
6/6/2023	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLÍ	ARROZ	22.5	22.5	X		X		X		60 MIN	86	87	7	7	7	7	X		
6/6/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA, TOAMTE Y ZANAHORIA	NA	NA	X		X			X		3	2.5	7	7	7	7	X		
6/6/2023	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA	PAPA PASTUSA	31.6	25.3	X		X		X		60 MIN	87	81	7	7	7	7	X		
6/6/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	30	30	X		X			X		2	2.5	7	7	7	7	X		
6/6/2023	ALMUERZO	PERA	PERA	64	64	X		X			X		AMB	AMB	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __Resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
6/8/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE POLLO	1.2	1.1	X			X	X		60 min	86	87	8	8	8	8	X		
6/8/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	38.5	36.7	X		X		X		60 min	86	84	8	8	8	8	X		
6/8/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	22.5	22.5	X			X	X		60 min	86	84	8	8	8	8	X		
6/8/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	29.2	22.4	X		X			X		AMB	AMB	8	8	8	8	X		
6/8/2023	ALMUERZO	PAPA FRANCESA	PAPA	31.6	25.3	X			X	X		60 min	80	81	8	8	8	8	X		
6/8/2023	ALMUERZO	PULPA GUAYABA	PULPA GUAYABA	30	30	X		X			X		1	0.5	8	8	8	8	X		
6/8/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO	MANZANA	31.4	25.1	X		X			X		2.5	3	8	8	8	8	X		
6/8/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO	QUESO	8	8	X		X			X		2.5	3	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __Resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
6/9/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES MAGRA	1.2	1.1	X		x		X		60 min	87	86	7	7	7	7	x		
6/9/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	38.3	36.7	X		X		X		60 min	84	85	7	7	7	7	x		
6/9/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTON	22.5	22.5	X		X		X		60 min	87	85	7	7	7	7	x		
6/9/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	35.5	29.6	X		X		x		60 min	81	80	7	7	7	7	x		
6/9/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	PLATANO MADURO	31.6	25.3	X		X		X		60 min	83	80	7	7	7	7	x		
6/9/2023	ALMUERZO	SORBETE FEIJOA	PULPA FEIJOA	30	30	X		X			X		1	2	7	7	7	7	x		
6/9/2023	ALMUERZO	SORBETE FEIJOA	LECHE	94	94	X		X			X		1	2	7	7	7	7	x		
6/9/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	8	8	x		x			X		2	4	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __Resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
6/10/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	PAPA	12.5	10.4	X			X	X		60 min	85	88	8	8	8	8	x		
6/10/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	38.3	36.7	X		X		X		60 min	87	85	8	8	8	8	x		
6/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	22.5	22.5	X			x	X		60 min	85	84	8	8	8	8	x		
6/10/2023	ALMUERZO	ENSALADA TOMATE ZANAHORIA MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA TOMATE ZANAHORIA MANZANA Y CREMA DE LECHE	26.3	21.9	X		X			X		1	3	8	8	8	8	x		
6/10/2023																					
6/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	30	30	X		X			X		2	3	8	8	8	8	x		
6/10/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS	26.7	22.2	X		X			X		2	1	8	8	8	8	x		
6/10/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	HELADO	8	8								-15	-15	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __Resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
6/13/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0.9	0.9	X			X	X		60 MIN	86	83	7	7	7	7	X		
6/13/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ATÚN	ATÚN	21.5	21.5	X		X		X		60 MIN	88	84	7	7	7	7	X		
6/13/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	18	18	X			X	X		60 MIN	83	87	7	7	7	7	X		
6/13/2023	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	11.6	8.9	X		X		X		60 MIN	81	85	7	7	7	7	X		
6/13/2023	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA	11.6	8.9	X		X		X		60 MIN	84	87	7	7	7	7	X		
6/13/2023	ALMUERZO	YUCA GUISADA CON CILANTRO	YUCA	45.5	35	X		X		X		60 MIN	82	85	7	7	7	7	X		
6/13/2023	ALMUERZO	JUGO DE MORA	PULPA DE MORA	27	27	X		X			X		1	2.5	7	7	7	7	X		
6/13/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO	BANANO	38.6	30.4	X		X			X		AMB	AMB	7	7	7	7	X		
6/13/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO	QUESO	7.5	7.5	X		X			X		2	3.5	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
6/14/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE DE RES MAGRA	0.9	0.9	X			X	X		60 min	84	85	7	7	7	7	x		
6/14/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	PECHUGA DE POLLO	36.9	36.5	X		X		X		60 min	84	87	7	7	7	7	x		
6/14/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ	18	18	X		X		X		60 min	86	85	7	7	7	7	x		
6/14/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA , FRESA , MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA , FRESA , MANZANA Y CREMA DE LECHE	10.5	8.3	X		X			X		1	2.5	7	7	7	7	x		
6/14/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	47.3	35.04	X		X		X		60 min	87	84	7	7	7	7	x		
6/14/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYÁ	PULPA DE MARACUYÁ	27	27	X		X			X		2.5	3	7	7	7	7	x		
6/14/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYÁ	LECHE	103	103	X		X		X			2.5	3	7	7	7	7	x		
6/14/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	38.1	30.4	X		X		X			2	3	7	7	7	7	X		
6/14/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	YOGURT	8	8	X		X		X			2	3	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
6/15/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	CARNE DE RES MAGRA	0.9	0.9	X			X	X		60 min	89	86	8	8	8	8	x		
6/15/2023	ALMUERZO	HIGADO DE RE S DORADO	HIGADO DE RES	37	36.5	X		X		X		60 min	85	84	8	8	8	8	x		
6/15/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ	18	18	X		X		X		60 min	85	84	8	8	8	8	x		
6/15/2023	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	6.8	6.8	X		X		X		60 min	83	82	8	8	8	8	x		
6/15/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	38.5	35	X		X		X		60 min	80	81	8	8	8	8	x		
6/15/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	27	27	X		X			X		1	2	8	8	8	8	x		
6/15/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	MANZANA	36.4	30.4	X		X			X		3	4	8	8	8	8	x		
6/15/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	HELADO	12.1	12.1	X					X		-16	-16	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
6/16/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0.9	0.9	X			X	X		60 MIN	88	89	7	7	7	7	X		
6/16/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	PECHUGA DE POLLO	37	36.5	X			X	X		60 MIN	86	88	7	7	7	7	X		
6/16/2023	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLÍ	ARROZ	18	18	X			X	X		60 MIN	87	85	7	7	7	7	X		
6/16/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	ESPINACA	12.8	10.3	X		X		X		60 MIN	85	86	7	7	7	7	X		
6/16/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA SABANERA	36.7	35	X			X	X		60 MIN	85	86	7	7	7	7	X		
6/16/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	LECHE	103	103	X		X			X		2	3	7	7	7	7	X		
6/16/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	PULPA DE MANGO	27	27	X		X			X		-16	-16	7	7	7	7	X		
6/16/2023	ALMUERZO	MELÓN CON LECHE CONDENSAD	MELÓN	39.5	30.4	X		X			X		2	0	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
6/17/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOL	17.5	17.5	X			X	X		60 MIN	88	86	8	8	8	8	X		
6/17/2023	ALMUERZO	CARNE DE REZ AZADA	CARNE DE RES	37	36.5	X			X	X		60 MIN	87	88	8	8	8	8	X		
6/17/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	18	18	X			X	X		60 MIN	86	85	8	8	8	8	X		
6/17/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUSCATE	AGUACATE	23.8	17	X		X			X		AMB	AMB	8	8	8	8	X		
6/17/2023	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	PLATANO HARTÓN MADURO	47.3	35	X		X		X		60 MIN	84	85	8	8	8	8	X		
6/17/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	27	27	X		X			X		3	3.5	8	8	8	8	X		
6/17/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	PAPAYA	38	30.5	X		X			X		1	2	8	8	8	8	X		
6/17/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	7.5	7.5	X		X			X		1	2	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
6/20/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	0.9	0.9	X			X	X		60 min	87	85	8	8	8	8	X		NINGUNO
6/20/2023	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA	CARNE MOLIDA	36.5	36.5	X			X	X		60 min	84	86	8	8	8	8	X		NINGUNO
6/20/2023	ALMUERZO	SPAGUETTI	SPAGUETTI	19	19	X			X	X		60 min	85	87	8	8	8	8	X		NINGUNO
6/20/2023	ALMUERZO	ZANAHORIA RALLADA CON LIMÓN Y CILANTRO	ZANAHORIA	31.7	28.3	X		X			X		1	2.5	8	8	8	8	X		NINGUNO
6/20/2023	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA	42.00	35.00	X		X		X		60 min	80	79	8	8	8	8	X		NINGUNO
6/20/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA MORA	27	27	X		X			X		1	2.5	8	8	8	8	X		NINGUNO
6/20/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	38.90	30.40	X		X			X		2.5	2	8	8	8	8	X		NINGUNO
6/20/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	YOGURT	8	8	X		X			X		1	3.5	8	8	8	8	X		NINGUNO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
6/21/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0.9	0.9	X			X	X		60 min	85	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/21/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO AZADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	36.5	36.5	X			X	X		60 min	84	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/21/2023	ALMUERZO	ARROZ VERDE	ARROZ	18	18	X		X	X	X		60 min	85	87	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/21/2023	ALMUERZO	ENSALADA FRI A DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	17.5	14	X		X		X		60 min	1	2	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/21/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	42	35	X			x	X		60 min	87	85	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/21/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA	27	27	X		X			X		1	2.5	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/21/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	BANANO	39	30.4	X		X			X		2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/21/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2.5	2.5	X		X			X		2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
6/22/2023	ALMUERZO	Pierna de pollo en salsa criolla	Pierna	0.9	0.9	X			X	X		60 min	85	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/22/2023	ALMUERZO	Arroz con fideos	ARROZ	17	17	X			X	X		60 min	84	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/22/2023	ALMUERZO	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	PEPINO	17	15	X		X	X	X		60 min	85	87	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/22/2023	ALMUERZO	plátano maduro frito en monedas	PLATANO MADURO	25	25	X			x	X		60 min	87	85	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/22/2023	ALMUERZO	Sorbete Guanaba	Guanabana	23	23	X		X			X		1	2.5	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/22/2023	ALMUERZO	Mandarina	mandarina	31	31	X		X			X		2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
6/24/2023	ALMUERZO	MONDONGO	MENUDO DE RE S	4.3	3.9	X			X	X		60 min	81	82	8	8	8	8	x		
6/24/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	PIERNA DE POLLO	47.2	36.3	X		X		X		60 min	81	87	8	8	8	8	x		
6/24/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	22.5	22.5	X		X		X		60 min	82	85	8	8	8	8	x		
6/24/2023	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	14.2	10.9	X		X			X		1	1.5	8	8	8	8	x		
6/24/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	31	24.8	X			X	X		60 min	84	82	8	8	8	8	x		
6/24/2023	ALMUERZO	JUGO DE MORA	PULPA DE MORA	30	30	X		X			X		1	2	8	8	8	8	x		
6/24/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	HELADO	8	8	X			X		X		-15	-14	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
6/26/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES MAGRA	0.9	0.9	X			X	X		60 min	84	86	7	7	7	7	x		
6/26/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO GUISADA	37.5	36.5	X		X		X		60 min	87	85	7	7	7	7	x		
6/26/2023	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	18	18	X			x	X		60 min	82	84	7	7	7	7	x		
6/26/2023	ALMUERZO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	17.8	14.8	X		X			X		2	3	7	7	7	7	x		
6/26/2023	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA	PAPA SIN CASCARA	4.2	35	X		X		x		60 min	84	86	7	7	7	7	x		
6/26/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	LECHE	102	102	X		X			X		2.5	3	7	7	7	7	x		
6/26/2023	ALMUERZO	PERA	PERA	400	400	X		X			X		amb	amb	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
6/27/2023	ALMUERZO	MONDONGO	MENUDO DE RE S	16.2	15.2	X			X	X		60 min	81	82	8	8	8	8	x		
6/27/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	PECHUGA DE POLLO	37.3	36.5	X		X		X		60 min	81	87	8	8	8	8	x		
6/27/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	18	18	X		X		X		60 min	82	85	8	8	8	8	x		
6/27/2023	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	15.7	13.6	X		X			X		1	1.5	8	8	8	8	x		
6/27/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	42	35	X			X	X		60 min	84	82	8	8	8	8	x		
6/27/2023	ALMUERZO	JUGO DE MORA	PULPA DE MORA	27	27	X		X			X		1	2	8	8	8	8	x		
6/27/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	HELADO	12.2	12.2	X			X		X		-15	-14	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
6/28/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJAS	13.5	13.5	X		X		X		60 min	84	87	8	8	8	8	x		
6/28/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA	SOBREBARRIGA	38	36.5	X		X		X		60 min	85	84	8	8	8	8	x		
6/28/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	22.5	22.5	X		X		X		60 min	81	82	8	8	8	8	x		
6/28/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA , FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA , FRESA Y MIEL	15	9.3	X		X			X		2.5	3.5	8	8	8	8	x		
6/28/2023	ALMUERZO	PAPA EN CASCOS DORADAS	PAPA	47.5	35	X		X		X		60 min	81	84	8	8	8	8	x		
6/28/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	30	30	X		X			X		2	4	8	8	8	8	x		
6/28/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	MELÓN	28.7	22.1	X		X			X		3	2	8	8	8	8	x		
6/28/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	8	8	X		X			X		3	2	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
6/29/2023	ALMUERZO	AJIACO	CARNE POLLO	1	0.9	X			X	X		60 min	88	87	8	8	8	8	X		
6/29/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO	37.5	36.5	X		X		X		60 min	84	85	8	8	8	8	X		
6/29/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	18	18	X			X	X		60 min	87	85	8	8	8	8	X		
6/29/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	23	17	X		X			X		AMB	AMB	8	8	8	8	X		
6/29/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	PAPA CRIOLLA	38.5	35	X			X	X		60 min	81	83	8	8	8	8	X		
6/29/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	PULPA GUAYABA	27	27	X		X			X		1	3	8	8	8	8	X		
6/29/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	LECHE	103	103	X		X			X		2	4	8	8	8	8	X		
6/29/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	GRANADILLA	400	400	X		X			X		AMB	AMB	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
6/30/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	CARNE DE RES , MAGRA	1.2	1.1	X			X	X		60 MIN	87	85	8	8	8	8	X		
6/30/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA	38	36.3	X		X		X		60 MIN	84	86	8	8	8	8	X		
6/30/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	22.5	22.5	X		X		X		60 MIN	83	85	8	8	8	8	X		
6/30/2023	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	9.5	7.8	X		X			X		3	2	8	8	8	8	X		
6/30/2023	ALMUERZO	YUCA GUISADA CON LAUREL	PAPA CRIOLLA DORADA	31	24.8	X			X	X		60 MIN	87	81	8	8	8	8	X		
6/30/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	SORBETE FRUTOS ROJOS	30	30	X		X			X		2.5	4.5	8	8	8	8	X		
6/30/2023	ALMUERZO	BANANO CON YUGURT	YOGUTH	8	8	X		X			X		1	2.5	8	8	8	8	X		
6/30/2023	ALMUERZO	BANANO CON YUGURT	BANANO	28.7	22.1	X		X			X		AMB	AMB	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FREDY SERRATO NOVA ____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668_____ CARGO: __resp servicio___

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: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: FREDY SERRATO OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	27/02/2023	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/05/2023	Almuerzo	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	Carne de res sopa																		
1/05/2023	Almuerzo	CARNE DE CERDO GUISADA	Lomo de Cerdo																		
1/05/2023	Almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco		FESTIVO																
1/05/2023	Almuerzo	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	Zanahoria rallada con tomate y perejil																		
1/05/2023	Almuerzo	PAPA SIN CASCARA COCIDA CON TOMILLO	Papa comun																		
1/05/2023	Almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol																		
1/05/2023	Almuerzo		Leche UHT																		
1/05/2023	Almuerzo	PERA	Pera																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,030,578,668 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	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: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: FREDY SERRATO OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO				Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2/05/2023	Almuerzo	MONDONGO	Menudo de res	3	3	X			X	X		160	85	70,5	9	9	9	9	X		
2/05/2023	Almuerzo	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	Pollo Pechuga	38,0	28	X			X	X		120	82,3	76	8	8	8	8	X		
2/05/2023	Almuerzo	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco	17,0	17,0	X			X	X		120	88	78.6	8	8	8	8	X		
2/05/2023	Almuerzo	ENSALADA PICO DE GALLO	Ensalada pico de gallo	NA	NA	X		X			X	N.A	2.5	3,5	8	8	8	8	X		
2/05/2023	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa comun	24	20	X			X	X		45	80,6	85.1	8	8	8	8	X		
2/05/2023	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Mora de castilla	23	23	X		X			X	N.A	2.5	3.0	9	9	9	9	X		
2/05/2023	Almuerzo		Leche UHT	72	72	X		X			X	N.A			9	9	9	9	X		
2/05/2023	Almuerzo	MANZANA CON HELADO	Manzana	19,6	16,6	X		X			X	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	X		
2/05/2023	Almuerzo		Helado de crema	6	7	X		X			X	N.A	-18	-12	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,030,578,668 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: FREDY SERRATO OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	27/02/2023	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	
3/05/2023	Almuerzo	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	10,5	10,5	X			X	X		145	80,6	77,3	8	8	8	8	X		
3/05/2023	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA	Sobrebarriga	28,0	28	X			X	X		160	82,6	76	9	9	9	9	X		
3/05/2023	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	17,0	17,0	X			X	X		120	81	76,4	8	8	8	8	X		
3/05/2023	Almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	Ensalada de espinaca, manzana y miel	NA	NA	X		X			X	N.A	3,3	4,2	9	9	9	9	X		
3/05/2023	Almuerzo	PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA	19,0	18,6	X			X	X		86	86	70,3	8	8	8	8	X		
3/05/2023	Almuerzo	JUGO DE LULO	Lulo	23	23	X		X			X	N.A	2,7	3,6	8	8	8	8	X		
3/05/2023	Almuerzo	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	Melon	34	16,8	X		X			X	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	X		
3/05/2023	Almuerzo		Queso doble crema	6,0	6,0	X		X			X	N.A	3,5	3.6	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,030,578,668 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	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: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE:FREDY SERRATO OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/05/2023	Almuerzo	AJIACO	Pollo Pechuga	1,0	0,8	X			X	X		165	80,6	76,9	9	9	9	9	X		
4/05/2023	Almuerzo	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pollo Pechuga	35,5	28,0	X			X	X		120	82,5	70,4	8	8	8	8	X		
4/05/2023	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	17,0	17,0	X			X	X		120	82	72,6	8	8	8	8	X		
4/05/2023	Almuerzo	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate	21,9	17,0	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
4/05/2023	Almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba	23	23	X		X			X	NA	3,2	4,2	9	9	9	9	X		
4/05/2023	Almuerzo		Leche UHT	70	70	X		X			X	N.A			9	9	9	9	X		
4/05/2023	Almuerzo	GRANADILLA	MANZANA	33,0	33,0	X		X			X	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 103057806680 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: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE:FREDY SERRATO OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/05/2023	Almuerzo	SOPA DE PATACÓN	Carne de res sopa	0,9	0,9	X			X	X		145	84,5	76,5	9	9	9	9	X		
5/05/2023	Almuerzo	SOBREBARRIGA	SOBRE BARRIGA	28,0	28	X			X	X		45	78,6	70,3	7	7	7	7	X		
5/05/2023	Almuerzo	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco	17,0	17,0	X			X	X		120	82	76,5					X		
5/05/2023	Almuerzo	ENSALADA SILVESTRE	Ensalada silvestre	NA	NA	X		X			X	N.A	4,2	3,2	8	8	8	8	X		
5/05/2023	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	Pa criolla	19	19	X			X	X		90	82	72,3	9	9	9	9	X		
5/05/2023	Almuerzo	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Sorbete de frutos rojos	24	24	X		X			X	N.A	2,3	4,3	9	9	9	9	X		
			Leche UHT	72	72	X		X			X	N.A							X		
5/05/2023	Almuerzo	BANANO CON YOGURT	Banano	24,0	17,0	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
			Yogurt entero	6	6	X		X			X	N.A	5,9	4,6					X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 103057806680 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE:FREDY SERRATO OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litro s/unidad)	PESO NETO (gramos/litro s/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			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	
6/05/2023	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	Carne de res sopa	0,9	0,9	X			X	X		160	84.8	87.1	8	8	8	8	X		
6/05/2023	Almuerzo	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	Carne molida	28,0	28,0	X			X	X		90	81.2	78.1	9	9	9	9	X		
6/05/2023	Almuerzo	ESPAGUETIS	Espagueti	17	17		X		X	X		60	89.1	79.6	8	8	8	8	X		
6/05/2023	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro	NA	NA	X		X			X	N.A	2.9	3.6	9	9	9	9	X		
6/05/2023	Almuerzo	PLÁTANO MADURO MELAO	Plátano hartón maduro	26,5	19	X		X		X		45	84.9	78.1	8	8	8	8	X		
6/05/2023	Almuerzo	JUGO DE MARACUYA	Maracuyá	23	23	X		X			X	N.A	2.1	2.8	8	8	8	8	X		
6/05/2023	Almuerzo	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya	24,0	17,0	X		X			X	N.A	N.A	N.A	7	7	7	7	X		
			Queso doble crema	6	6	X		X			X	N.A	2.5	2.8	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 103057806680 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	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: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE:FREDY SERRATO OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/05/2023	Almuerzo	SOPA DE AVENA	CARNE SOPA	0,8	0,8	X			X	X		130	80,6	78,6	9	9	9	9	X		
8/05/2023	Almuerzo	PIERNA Y/O PERNIL A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA / PERNIL	35,0	24,8	X			X	X		180	83,6	74,6	9	9	9	9	X		
8/05/2023	Almuerzo	ARROZ BLANCO	ARROZ	15,0	15,0				X	X		90	86,9	76,4	8	8	8	8	X		
8/05/2023	Almuerzo	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	NA	NA	X			X	X		180	82,5	72,6	8	8	8	8	X		
8/05/2023	Almuerzo	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA	17	17	X			X	X		90	79,5	70,6	7	7	7	7	X		
8/05/2023	Almuerzo	SORBETE DE CURUBA	CURUBA	21	21							N.A	3,2	4,8	9	9	9	9	X		
			LECHE	64	64	X		X			X										
8/05/2023	Almuerzo	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	MELON	30,0	15,3	X		X			X	N.A	4,5	3,9	8	8	8	8	X		
			LECHE CONDENSADA	2	2	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 103057806680 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: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE:FREDY SERRATO OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
9/05/2023	Almuerzo	CUCHUCO DE TRIGO	carne de sopa	0,8	0,8	X			X	X		120	82	70,5	8	8	8	8	X		
9/05/2023	Almuerzo	CARNE DE RES ASADA/**SOBREBARRIGA**	Sobrebarriga	25,0	24,6	X			X	X		100	72,5	19,5	9	9	9	9	X		
9/05/2023	Almuerzo	ARROZ CON ALVERJA	Arroz blanco	15,0	15,0				X	X		90	80	76,5	8	8	8	8	X		
9/05/2023	Almuerzo	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa	19,0	17	X			X	X		90	4,6	3,9	8	8	8	8	X		
9/05/2023	Almuerzo	ENSLADA DE LECHUGA,TOMATE Y CEBOLLA	Ensalada de Lechuga,Tomate y Cebolla	NA	NA	X			X	X		NA	75	69	8	8	8	8	X		
9/05/2023	Almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	Guanabana	21	21							N.A	2,8	4,8	9	9	9	9	X		
			Leche	64	64	X		X			X										
9/05/2023	Almuerzo	GRANADILLA	Granadilla/naranja	30,0	30,0	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 103057806680 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: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE:FREDY SERRATO OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/05/2023	Almuerzo	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo	9,0	9,0	X			X	X		160	84,9	76,5	9	9	9	9	X		
10/05/2023	Almuerzo	SOBREBARRIGA	Lomo de Cerdo	25,0	25,0	X			X	X		120	84,3	80	9	9	9	9	X		
10/05/2023	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	15,0	15,0				X	X		120	85	76	9	9	8	8	X		
10/05/2023	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla	17,0	17	X			X	X		90	74,1	87,2	9	9	9	9	X		
10/05/2023	Almuerzo	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	Verduras salteadas en julianas	NA	NA	X			X	X		90	70,5	65	8	8	8	8	X		
10/05/2023	Almuerzo	JUGO DE MANGO	Mango	21	21	X		X			X	N.A	3	4,3	9	9	9	9	X		
10/05/2023	Almuerzo	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común	221,5	15,2	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5,5	5,5	X		X			X	N.A	2,1	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 103057806680 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: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE:FREDY SERRATO OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/05/2023	Almuerzo	SOPA DE CONCHAS	CARNE SOPA	0,8	0,8	X			X	X		180	83,4	79	9	9	9	9	X		
11/05/2023	Almuerzo	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pechuga gratinada	31,0	24,5	x			x	x		90	85	74,3	8	8	8	8	X		
			Queso doble crema	3,5	3,5		x		X	X											
11/05/2023	Almuerzo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	15	15	X			X	X		90	84,9	72,6	8	8	8	8	X		
11/05/2023	Almuerzo	PAPA A LA FRANCESA	Papa	21	17,0	X			X	X		45	86	70,6	7	7	7	7	X		
11/05/2023	Almuerzo	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate	20	15,8	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
11/05/2023	Almuerzo	JUGO DE GUAYABA	pulpa de guayaba	21	21	X		X			X	N.A	3,6	N.A	7	7	7	7	X		
11/05/2023	Almuerzo	MANZANACON QUESO DOBLE CREMA	Manzana	20	17	X		X			X	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	X		
			Queso doble crema	6	6	X		X			X	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 103057806680 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: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE:FREDY SERRATO OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
12/05/2023	Almuerzo	SOPA DE ARRACACHA	Carne de res sopa	0,8	0,8	X			X	X		125	79,6	73	8	8	8	8	X		
12/05/2023	Almuerzo	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Lomo de Cerdo	25,0	24,6	X			X	X		45	80	84	8	8	8	8	X		
12/05/2023	Almuerzo	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz con Pimenton	15	15	X			X	X		120	85,9	75,9	8	8	8	8	X		
12/05/2023	Almuerzo	TORTILLA DE ACELGA	Acelga	23,3	20	X			X	X		60	86,4	76,6	9	9	9	9	X		
12/05/2023	Almuerzo	PLATANO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón maduro	23,5	17	X			X	X		45	76,8	69,1	8	8	8	8	X		
12/05/2023	Almuerzo	SORBETE DE FEIJOA	Feijoa	21	21	X		X			X	N.A	NA	NA	9	9	9	9	X		
			Leche UHT	64	64	X		X			X	N.A	2,5	4	9	9	9	9	X		
12/05/2023	Almuerzo	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común	21,5	15	X		X			X	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	X		
			Queso doble crema	6	6	X		X			X	N.A	2,9	4,2	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 103057806680 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: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE:FREDY SERRATO OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/05/2023	Almuerzo	SANCOCHO	SANCOCHO	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	135	73,3	71,5	9	9	9	9	X		
13/05/2023	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	23	19,5	X			X	X		120	74,3	68,1	9	9	9	9	X		
13/05/2023	Almuerzo	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	15,0	15,0	X			X	X		90	70,8	75,3	8	8	8	8	X		
13/05/2023	Almuerzo	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	NA	NA	X		X			X	N.A	3,2	2,1	8	8	8	8	X		
13/05/2023	Almuerzo	SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	21,0	21,0							N.A	1,6	3,7	9	9	9	9	X		
			LECHE	64	64	X		X			X										
13/05/2023	Almuerzo	FRESA CON HELADO	Fresa	16	14	X		X			X	N.A	NA	NA	9	9	9	9	X		
			Helado de crema	6	6		X	X			X	N.A	-19	-16,5					X		

LE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 103057806680 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: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE:FREDY SERRATO OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO				Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/05/2023	Almuerzo	SOPA DE CONCHITAS	Carne de res sopa	0,8	0,8	X			X	X		125	882	78.9	9	9	9	9	X		
15/05/2023	Almuerzo	CARNE DE RES MECHADA	Sobrebarriga	25	24,5	X			X	X		190	85	78	8	8	8	8	X		
15/05/2023	Almuerzo	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA	Verduras cocidas con mayonesa	NA	NA	X			X	X		120	8,8	3,6	8	8	8	8	X		
15/05/2023	Almuerzo		Mayonesa con sal	2	2	X			X	X		N.A									
15/05/2023	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	15	15	X			X	X		120	78,6	87,3	8	8	8	8	X		
15/05/2023	Almuerzo	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla	21	16,4	X			X	X		90	75,2	89,3	9	9	9	9	X		
15/05/2023	Almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol	21	21	X		X			X	N.A	1,9	2,4	8	8	8	8	X		
15/05/2023	Almuerzo		Leche UHT	64	64	X		X			X	N.A									
15/05/2023	Almuerzo	FRESAS CON CREMA	Fresa	16	15,1	X		X			X	N.A	6,2	4,8	9	9	9	9	X		
15/05/2023	Almuerzo		Crema de leche	2	2	X		X			X	N.A									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 103057806680 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: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE:FREDY SERRATO OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
16/05/2023	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne de res sopa	0,8	0,8	X			X	X		145	82,5	78,9	8	8	8	8	X		
16/05/2023	Almuerzo	TORTILLA DE HUEVO CON ATUN	Atún en agua	25	26	X			X	X		90	80	75,3	9	9	9	9	X		
16/05/2023	Almuerzo	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco	15	15	X			X	X		120	86	75,6	8	8	8	8	X		
16/05/2023	Almuerzo	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	NA	NA	X			X	X		60	82,3	76,5	7	7	7	7	X		
16/05/2023	Almuerzo	PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA	19	17,3	X			X	X		90	82,3	79,4	9	9	9	9	X		
16/05/2023	Almuerzo	SORBETE DE MORA	MORA	21	21							N.A	1,9	3,3	9	9	9	9	X		
			LECHE	64	64	X		X			X										
16/05/2023	Almuerzo	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común	22	16	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	6	6	X		X			X		2,1	2							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 103057806680 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	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: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE:FREDY SERRATO OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
17/05/2023	Almuerzo	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne de res sopa	0,8	0,8	X			X	X		125	89,5	89,1	8	8	8	8	X		
17/05/2023	Almuerzo	MUSLO/PIERNADE POLLO EN SALSA DE NARANJA	MUSLO / PIERNA	#########	24,6	X			X	X		120	87,3	90,1	9	9	9	9	X		
17/05/2023	Almuerzo	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco	15	15	X			X	X		120	83,6	89,5	8	8	8	8	X		
17/05/2023	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	NA	NA	X		X			X	N.A	2,1	2,5	8	8	8	8	X		
17/05/2023	Almuerzo	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón maduro	23,5	17,2	X			X	X		60	81,5	78,6	8	8	8	8	X		
17/05/2023	Almuerzo	SORBETE DE MARACUYA	Maracuyá	21	21	X		X			X	N.A	2	2,4	9	9	9	9	X		
17/05/2023	Almuerzo	UVAS CON YOGURT	Uva	17	15	X		X			X	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	X		
			Yogurt entero	5,3	5,3	X		X			X	N.A	2,1	2,5	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 103057806680 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: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE:FREDY SERRATO OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
18/05/2023	Almuerzo	SOPA DE PATACÓN	Carne de res sopa	0,8	0,8	X			X	X		125	89,4	85,6	8	8	8	8	X		
18/05/2023	Almuerzo	MIX DE POLLO CON PAJARILLA CORTADA EN CUADROS	Pajarilla	12,4	12,4							45	82,3	81,4	7	7	7	7	X		
			Pechuga	20,0	18,3	X			X	X		40									
18/05/2023	Almuerzo	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco	15	15	X			X	X		90	90,1	81,2	8	8	8	8	X		
18/05/2023	Almuerzo	VERDURA CAMPESINA	Verdura campesina	NA	NA	X			X	X		120	79,5	79	9	9	9	9	X		
18/05/2023	Almuerzo	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla	17	17	X			X	X		60	84,6	79,2	9	9	9	9	X		
18/05/2023	Almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba	21	21	X		X			X	N.A	2,4	2,0	8	8	8	8	X		
18/05/2023			Leche UHT	64	64	X		X			X	N.A	3,2	2,0	8	8	8	8	X		
18/05/2023	Almuerzo	MANZANA CON HELADO	Manzana	21	15	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
			Helado	5,3	5,3	X		X			X	N.A	N.A	N.A					X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 103057806680 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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 - [illegible]
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE:FREDY SERRATO OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
19/05/2023	Almuerzo	SOPA DE FIDEOS	Carne de res sopa	0,8	0,8	0,8			X	X		140	89.7	85.1	9	9	9	9	X		
19/05/2023	Almuerzo	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo Pechuga	35,0	31,0	X			X	X		90	90.1	87.9	8	8	8	8	X		
19/05/2023	Almuerzo	TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca	24	20,0	X			X	X		60	87.4	87.9	8	8	8	8	X		
			Huevo	110	110	X		X		X		60	87.4	87.9	8	8	8	8	X		
19/05/2023	Almuerzo	ARROZ	Arroz blanco	15	15	X			X	X		120	90.1	85.4	8	8	8	8	X		
19/05/2023	Almuerzo	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa comun	17,0	17	X			X	X		90	85.1	96.7	8	8	8	8	X		
19/05/2023	Almuerzo	SORBETE DE MANGO	Leche UHT	64	64	X		X			X	N.A	2.0	2.7	9	9	9	9	X		
			Mango	21	21	X		X			X	N.A	2.0	2.7	9	9	9	9	X		
19/05/2023	Almuerzo	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	Melón	30	15	X		X			X	N.A	4,8	3,6	8	8	8	8	X		
			Leche condensada	2	2	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 103057806680 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	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: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE:FREDY SERRATO OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
20/05/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol cargamanto	9	9	X		X		X		120	86,3	70,3	8	8	8	8	X		
20/05/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Carne de res	25,0	25,0	X		X		X		45	82	75,3	9	9	9	9	X		
20/05/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	15	15	X		X		X		120	81	76	8	8	8	8	X		
20/05/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate	20	20	X	X				X	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	X		
20/05/2023	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón maduro	23,5	19,0	X	X			X		25	78	70,2	9	9	9	9	X		
20/05/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo	21	21	X	X				X	N.A	4,5	3,5	8	8	8	8	X		
20/05/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya	21,5	15	X	X				X	N.A	N.A	N.A	8	9	8	8	X		
20/05/2023	ALMUERZO		Queso doble crema	5,5	5,5	X	X				X	N.A	3,4	4,2	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 103057806680 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 - [illegible]
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE:FREDY SERRATO OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
22/05/2023	Almuerzo	SOPA DE FIDEOS	Carne de res sopa																		
22/05/2023	Almuerzo	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo Pechuga																		
22/05/2023	Almuerzo	TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca			FESTIVO															
			Huevo																		
22/05/2023	Almuerzo	ARROZ CON AJONJOLI	Arroz blanco																		
22/05/2023	Almuerzo	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa comun																		
22/05/2023	Almuerzo	SORBETE DE MANGO	Leche UHT																		
			Mango																		
22/05/2023	Almuerzo	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	Melón																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 103057806680 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: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE:FREDY SERRATO OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO				Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/05/2023	Almuerzo	SOPA DE ARROZ	Carne de res sopa	0,8	0,8	X			X	X		145	84,3	76,9	8	8	8	8	X		
23/05/2023	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne molida	25,0	25,0	X			X	X		120	81	72,6	9	9	9	9	X		
23/05/2023	Almuerzo		Huevo	110,0	110	X		X				120			9	9	9	9	X		
23/05/2023	Almuerzo	ESPAGUETIS	Espagueti	15	15	X			X	X		60	78,2	70,3	8	8	8	8	X		
23/05/2023	Almuerzo	ZANAHORIA RALLADA CON LIMÓN Y CILANTRO	Zanahoria rallada con limon y cilantro	NA	NA	X		X			X	N.A	4,2	2.8	8	8	8	8	X		
23/05/2023	Almuerzo	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa comun	21,5	17	X			X	X		90	86	74,2	9	9	9	9	X		
23/05/2023	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Mora de castilla	21	21	X			X		X	N.A	2,1	3,2	9	9	9	9	X		
23/05/2023	Almuerzo		Leche UHT	64	64,0	X			X		X	N.A			9	9	9	9	X		
23/05/2023	Almuerzo	PAPAYA CON YOGURT	Papaya	21,5	16,0	X			X		X	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	X		
23/05/2023	Almuerzo		Yogurt entero	5,7	5,7	X			X		X	N.A	3	2,5	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 103057806680 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: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE:FREDY SERRATO OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
24/05/2023	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne de res sopa	0,8	0,8	X			X	X		145	85,6	76,5	8	8	8	8	X		
24/05/2023	Almuerzo	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Lomo de Cerdo	25,0	24,8	X			X	X		90	78	69,8	8	8	8	8	X		
24/05/2023	Almuerzo	ARROZ VERDE	Arroz blanco	15,0	15,0	X			X	X		120	85	73,9	9	9	9	9	X		
24/05/2023	Almuerzo	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	Ensalada fria de remolacha y zanahoria mayonesa	NA	NA	X			X	X		180	3,5	2,2	8	8	8	8	X		
24/05/2023	Almuerzo		Mayonesa	2,0	2,0	X		X		X		N.A	4.5	2,2	8	8	8	8	X		
24/05/2023	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa comun	21,5	17,3	X			X	X		45	78	76	9	9	9	9	X		
24/05/2023	Almuerzo	SORBETE DE FRESA	Fresa	21	21	X					X	N.A	3,6	2,9	9	9	9	9	X		
24/05/2023	Almuerzo		Leche UHT	64	64	X		X			X	N.A			9	9	9	9	X		
24/05/2023	Almuerzo	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano común	21,5	15	X		X			X	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	X		
24/05/2023	Almuerzo		Crema de leche	1,8	1,8	X		X			X	N.A	3.8	4.5	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 103057806680 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: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE:FREDY SERRATO OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
25/05/2023	Almuerzo	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca	10	10	X			X	X		145	79.5	87.5	8	8	8	8	X		
25/05/2023	Almuerzo	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pollo Pechuga	24,5	20,5	X			X	X		120	89.5	87.4	9	9	9	9	X		
25/05/2023	Almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco	10,0	10,0	X			X	X		120	90.1	87.3	9	9	9	9	X		
25/05/2023	Almuerzo	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	NA	NA	X		X			X	N.A	2.9	2.1	9	9	9	9	X		
25/05/2023	Almuerzo	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón maduro	24,5	19	X		X		X		25	79.5	68.2	9	9	9	9	X		
25/05/2023	Almuerzo	SORBETE DE GUANABANA	Leche UHT	64	64	X		X			X	N.A	3.6	3.9	9	9	9	9	X		
25/05/2023	Almuerzo		Guanábana	21	21	X		X			X	N.A	3.6	3.9	9	9	9	9	X		
25/05/2023	Almuerzo	GRANADILLA	GRANADILLA	30	30	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 103057806680 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE:FREDY SERRATO OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
26/05/2023	Almuerzo	SOPA DE CEBADA PERLADA	Carne de res sopa	0,8	0,8	X			X	X		145	82,6	75,9	8	8	8	8	X		
26/05/2023	Almuerzo	HAMBURGUESAA LAS FINAS HIERBAS	Carne molida	25,0	25,0	X			X	X		90	83,5	68,6	9	9	9	9	X		
26/05/2023	Almuerzo		Huevo	110	110	X		X		X		90			9	9	9	9	X		
26/05/2023	Almuerzo	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco	15,0	15,0	X			X	X		120	86,5	70,2	9	9	9	9	X		
26/05/2023	Almuerzo	GUACAMOLE	Aguacate	16	12	X		X			X	N.A	5,2	3,6	8	8	8	8	X		
26/05/2023	Almuerzo	YUCA DORADA	Yuca	21,3	17	X			X		X	87	85	64,5	8	8	8	8	X		
26/05/2023	Almuerzo	JUGO DE FEIJOA	Feijoa	21	21	X		X			X	N.A	3,5	4,6	8	8	8	8	X		
26/05/2023	Almuerzo	FRESAS CON HELADO	Fresa	21,0	15,0	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
26/05/2023	Almuerzo		Helado de crema	5,5	5,5	X		X			X	N.A	-18	-12	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 103057806680 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: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE:FREDY SERRATO OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
27/05/2023	Almuerzo	SANCOCHO	Carne de res sopa	0,0	0,0	X			X	X		160	76,5	75,2	9	9	9	9	X		
27/05/2023	Almuerzo	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Carne cadera	25,0	24,6	X			X	X		120	86,5	83,2	8	8	8	8	X		
27/05/2023	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	15	15	X			X	X		120	90.1	88	8	8	8	8	X		
27/05/2023	Almuerzo	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	Ensalada lechuga, tomate y cebolla cabezona	NA	NA	X		X			X	N.A	3,8	4,5	8	8	8	8	X		
27/05/2023	Almuerzo	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón maduro	23,5	17,6	X			X	X		25	73,5	64,9	9	9	9	9	X		
27/05/2023	Almuerzo	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba	21	21	X		X			X	N.A	2.5	4,2	8	8	8	8	X		
27/05/2023	Almuerzo		Leche UHT	64	64	X		X			X	N.A									
27/05/2023	Almuerzo	MANDARINA	MANDARINA	30,0	30,0	X		X			X	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 103057806680 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: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE:FREDY SERRATO OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	27/02/2023	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	
29/05/2023	Almuerzo	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	Carne de res sopa	0,8	0,8	X			X	X		160	85.1	89.7	8	8	8	8	X		
29/05/2023	Almuerzo	CARNE DE CERDO GUISADA	Lomo de Cerdo	25	24,5	X			X	X		120	68.7	79.4	9	9	9	9	X		
29/05/2023	Almuerzo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco	15	15	X			X	X		120	81.3	90.2	8	8	8	8	X		
29/05/2023	Almuerzo	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	Zanahoria rallada con tomate y perejil	NA	NA	X		X			X	NA	2.4	3,5	8	8	8	8	X		
29/05/2023	Almuerzo	PATACON DE PLATANO MADURO	Platano maduro	23,5	19	X			X	X		75	85.7	90.1	8	8	8	8	X		
29/05/2023	Almuerzo	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol	21	21	X		X			X	NA	2.8	3.1	8	8	8	8	X		
29/05/2023	Almuerzo		Leche UHT	64	64	X		X			X	NA	2.8	3,1	8	8	8	8	X		
29/05/2023	Almuerzo	PERA TAJADA	Pera	30	30	X		X			X	NA	NA	NA	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 103057806680 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA DE SUSACÓN	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: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE:FREDY SERRATO OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN					COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30/05/2023	Almuerzo	MONDONGO	Menudo de res	2,7	2,7	X			X	X		160	85	70,5	9	9	9	9	X		
30/05/2023	Almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA/MUSLO	35,0	25	X			X	X		120	82,3	76	8	8	8	8	X		
30/05/2023	Almuerzo	ARROZ	Arroz blanco	15,0	15,0	X			X	X		120	88	78.6	8	8	8	8	X		
30/05/2023	Almuerzo	ENSALADA PICO DE GALLO	Ensalada pico de gallo	NA	NA	X		X			X	N.A	2.5	3,5	8	8	8	8	X		
30/05/2023	Almuerzo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa comun	21	17	X			X	X		45	80,6	85.1	8	8	8	8	X		
30/05/2023	Almuerzo	SORBETE DE MORA	Mora de castilla	21	21	X		X			X	N.A	2.5	3.0	9	9	9	9	X		
30/05/2023	Almuerzo		Leche UHT	64	64	X		X			X	N.A			9	9	9	9	X		
30/05/2023	Almuerzo	MANZANA CON HELADO	Manzana	17,5	15	X		X			X	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	X		
30/05/2023	Almuerzo		Helado de crema	5,5	5,5	X		X			X	N.A	-18	-12	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 103057806680 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	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: USAQUEN SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

COORDINADOR O RESPONSABLE:FREDY SERRATO OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	27/02/2023	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	
31/05/2023	Almuerzo	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	9,0	9,0	X			X	X		145	80,6	77,3	8	8	8	8	X		
31/05/2023	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA	Sobrebarriga	25,0	24,8	X			X	X		160	82,6	76	9	9	9	9	X		
31/05/2023	Almuerzo	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	15,0	15,0	X			X	X		120	81	76,4	8	8	8	8	X		
31/05/2023	Almuerzo	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	Ensalada de espinaca, manzana y miel	NA	NA	X		X			X	N.A	3,3	4,2	9	9	9	9	X		
31/05/2023	Almuerzo	PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA	17,5	17,0	X			X	X		86	86	70,3	8	8	8	8	X		
31/05/2023	Almuerzo	JUGO DE LULO	Lulo	21	21	X		X			X	N.A	2,7	3,6	8	8	8	8	X		
31/05/2023	Almuerzo	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	Melon	30	15,0	X		X			X	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	X		
31/05/2023	Almuerzo		Queso doble crema	5,5	5,5	X		X			X	N.A	3,5	3.6	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 103057806680 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: ___USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
22/04/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOL	17,5	17,5	X			X	X		60 MIN	88	86	8	8	8	8	X		
22/04/2023	ALMUERZO	CARNE DE REZ AZADA	CARNE DE RES	37	36,5	X			X	X		60 MIN	87	88	8	8	8	8	X		
22/04/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	18	18	X			X	X		60 MIN	86	85	8	8	8	8	X		
22/04/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUSCATE	AGUACATE	23,8	17	X		X			X		AMB	AMB	8	8	8	8	X		
22/04/2023	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	PLATANO HARTÓN MADURO	47,3	35	X		X		X		60 MIN	84	85	8	8	8	8	X		
22/04/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	27	27	X		X			X		3	3,5	8	8	8	8	X		
22/04/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	PAPAYA	38	30,5	X		X			X		1	2	8	8	8	8	X		
22/04/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	7,5	7,5	X		X			X		1	2	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO NOVA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668 CARGO: resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
24/04/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	1,2	1,2	X			X	X		60 min	86	83	7	7	7	7	X		NINGUNO
24/04/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO AL AJILLO	PECHUGA DE POLLO	38	36,4	X		X		X		60 min	84	82	7	7	7	7	X		NINGUNO
24/04/2023	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	22,5	22,5	X		X		X		60 min	85	84	7	7	7	7	X		NINGUNO
24/04/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA , MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA , MANZANA Y MIEL	15	11,5	X		X			X		2	3	7	7	7	7	X		NINGUNO
24/04/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO DORADO CON CANELA	PLATANO MADURAO	32,3	24,8	X			X	X		60 min	86	84	7	7	7	7	X		NINGUNO
24/04/2023	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	30	30	X		X			X		1	2	7	7	7	7	X		NINGUNO
24/04/2023	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	8	8	X		X			X		1	2,5	7	7	7	7	X		NINGUNO
24/04/2023	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	FRESAS	26,5	22,1	X		X			X		1	2,5	7	7	7	7	X		NINGUNO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO NOVA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668 CARGO: resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
25/04/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	0,9	0,9	X			X	X		60 min	87	85	8	8	8	8	X		NINGUNO
25/04/2023	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA	CARNE MOLIDA	36,5	36,5	X			X	X		60 min	84	86	8	8	8	8	X		NINGUNO
25/04/2023	ALMUERZO	SPAGUETTI	SPAGUETTI	19	19	X			X	X		60 min	85	87	8	8	8	8	X		NINGUNO
25/04/2023	ALMUERZO	ZANAHORIA RALLADA CON LIMÓN Y CILANTRO	ZANAHORIA	31,7	28,3	X		X			X		1	2,5	8	8	8	8	X		NINGUNO
25/04/2023	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA	42,00	35,00	X		X		X		60 min	80	79	8	8	8	8	X		NINGUNO
25/04/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	PULPA MORA	27	27	X		X			X		1	2,5	8	8	8	8	X		NINGUNO
25/04/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	38,90	30,40	X		X			X		2,5	2	8	8	8	8	X		NINGUNO
25/04/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	YOGURT	8	8	X		X			X		1	3,5	8	8	8	8	X		NINGUNO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO NOVA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668 CARGO: resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
26/04/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	1,2	1,2	X			X	X		60 min	85	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/04/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO AZADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	38	36,5	X			X	X		60 min	84	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/04/2023	ALMUERZO	ARROZ VERDE	ARROZ	22,5	22,5	X		X	X	X		60 min	85	87	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/04/2023	ALMUERZO	ENSALADA FRI A DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	26,08	21,7	X		X		X		60 min	1	2	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/04/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA SABANERA	29,8	24,8	X			x	X		60 min	87	85	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/04/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA	30	30	X		X			X		1	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/04/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	BANANO	27,6	22,1	X		X			X		2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/04/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	3	3	X		X			X		2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO NOVA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668 CARGO: resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
27/04/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA SECA	ARVEJA SECA	13,5	13,5	X			X	X		60 MIN	84	85	7	7	7	7	X		
27/04/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO	47,3	36,4	X		X		X		60 MIN	87	88	7	7	7	7	X		
27/04/2023	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	22,5	22,5	X			X	X		60 MIN	82	84	7	7	7	7	X		
27/04/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO , TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO , TOMATE Y CILANTRO	22,5	18	X		X			X		2	4	7	7	7	7	X		
27/04/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURA FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	32,3	24,8	X		X		X		60 MIN	82	84	7	7	7	7	X		
27/04/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	30	30	X		X			X		1	2,5	7	7	7	7	X		
27/04/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	GRANADILLA	52	52	X		X			X		AMB	AMB	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO NOVA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668 CARGO: resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
28/04/2023	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE RES MAGRA	1,2	1,2	X			X	X		60 MIN	85	88	7	7	7	7	X		
28/04/2023	ALMUERZO	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	CARNE MOLIDA	36,5	38	X			X	X		60 MIN	85	84,5	7	7	7	7	X		
28/04/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	22,5	22,5	X		X		X		60 MIN	85	84	7	7	7	7	X		
28/04/2023	ALMUERZO	GUACAMOLE	AGUACATE	23,3	17,9	X		X			X		2	3	7	7	7	7	X		
28/04/2023	ALMUERZO	YUCA DORADA	YUCA	32,3	24,8	X		X		X		60 MIN	84	82	7	7	7	7	X		
28/04/2023	ALMUERZO	JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	30	30	X		X			X		1	4	7	7	7	7	X		
28/04/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	FRESAS	26,5	22,1	X		X			X		2	4	7	7	7	7	X		
28/04/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	HELADO	8	8	X		X			X		-15	-16	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO NOVA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668 CARGO: resp 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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____VERBENAL_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____FREDY SERRATO_____ OPERADOR:_____ASOESPERANZA_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	ALMUERZO	SANCOCHO	MAIZ	13,7	13,7	X			X	X		60 min	86	87	7	7	7	7	x		
29/04/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES EN TROCITOS	CARNE RES	36,5	38	X		X		X		60 min	85	84	7	7	7	7	x		
29/04/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	18	18	X			x	X		60 min	84	88	7	7	7	7	x		
29/04/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	13,9	11,5	X		X			X		1	2,5	7	7	7	7	x		
29/04/2023	ALMUERZO	TAJADA DE PLARTANO	PLATANO	32,3	24,8	X		X		x		60 min	87	86	7	7	7	7	x		
29/04/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	30	30	X		X			X		2,5	3	7	7	7	7	x		
29/04/2023	ALMUERZO	MANDARINA	MANDARINA	400	400	X		X			X		amb	amb	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FREDY SERRATO NOVA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030578668 CARGO: resp servicio

	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:	USAQUEN			SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR			UNIDAD OPERATIVA:	VERBENAL				
DIRECCIÓN:	transV- 18B # 187-43							TELÉFONO:	7151685				
OPERADOR:	Asociación Comunitaria la Esperanza												
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO: 10-2024	FEBRERO: 27-2024	MARZO: 4-2024	ABRIL:		MAYO:		JUNIO:		JULIO:			
		AGOSTO:	SEPTIEMBRE:	OCTUBRE:		NOVIEMBRE:		DICIEMBRE:					
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	19-11-2019	CONCEPTO	Favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	95.2	No. ACTA:	ASOZ086148	SUBRED	Norte				
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	20-11-2020	CONCEPTO	Favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	95.5	No. ACTA:	ASONN086126	SUBRED	Norte				

	1. INFRAESTRUCTURA	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación	C	C	C	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 tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo; las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.	C	C	C	C									

Powered by CamScanner

	2. PLAN DE SANEAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
2.1	La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos.	C	C	C	C									
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.	C	C	C	C									
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable	C	C	C	C									
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones	C	C	C	C									
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro)	C	C	C	C									
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.	C	C	C	C									
2.7	Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses), Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua.(Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados)	C	C	C	C									
2.8	La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente.	C	C	C	C									
2.9	La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación.	C	C	C	C									
2.10	Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave.	C	C	C	C									

Powered by CamScanner

2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)	C	C	C										
2.12	Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)	C	C	C										12-10-2023

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.	C	C	C	C									
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante	NA	NA	NA	NA									

Powered by CamScanner

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									

Powered by CamScanner

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									

Powered by CamScanner

	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													
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									

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Inicio 12/05/2022 - 20/12/2022 Página: 4 de 5

	7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
7.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.	C	C	C	C									
7.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.	C	C	C	C									
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	C	C	C	C									
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	C	C	C	C									
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.	C	C	C	C									
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>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.	NA	NA	NA	NA									
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 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									

Powered by CamScanner

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)	12-10-2023	EMPRESA	Fumindustrial	CONCEPTO SANITARIO	Favorable.	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA	08-03-2023
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	13-04-2024	EMPRESA	Fumindustrial	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA	08-03-2024
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	12-10-2023	EMPRESA	Fumindustrial	CONCEPTO SANITARIO	Favorable.	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA	08-03-2023
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	13-04-2024	EMPRESA	Fumindustrial	CONCEPTO SANITARIO	Favorable.	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA	08-03-2024

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 5 de 5

OBSERVACIONES

Nombre Profesional:	Lucía M. Calderón C. Profesional P.S. Apoyo	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Samith. E. Beltran P.	Firma:	Samith Beltran P.
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Samith. E. Beltran P.	Firma:	Samith Beltran P.
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Samith E. Beltran P.	Firma:	Samith Beltran P.
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Samith E. Beltran P.	Firma:	Samith Beltran P.
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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:	USAQUEN	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR			UNIDAD OPERATIVA:	VERBENAL				
DIRECCIÓN:	transv. 18B # 187-43					TELÉFONO:	7151685				
OPERADOR:	Asociación Comunitaria la Esperanza										
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO: 10-2024	FEBRERO: 27-2024	MARZO: 4-2024	ABRIL:		MAYO:		JUNIO:		JULIO:	
	AGOSTO:	SEPTIEMBRE:	OCTUBRE:			NOVIEMBRE:		DICIEMBRE:			
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	19-11-2019	CONCEPTO	Favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	95.2	No. ACTA:	ASO2N0616 48	SUBRED	Norte		
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	20-11-2020	CONCEPTO	Favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	95.5	No. ACTA:	ASONN086126	SUBRED	Norte		

	1. INFRAESTRUCTURA	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación	C	C	C										
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas	C	C	C										
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C	C	C										
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido.	C	C	C										
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.	C	C	C										
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo; las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.	C	C	C										

2. PLAN DE SANEAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
2.1	La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos.	C	C	C										
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.	C	C	C										
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable	C	C	C										
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones	C	C	C										
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro)	C	C	C										
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.	C	C	C										
2.7	Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses), Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua.(Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados)	C	C	C										
2.8	La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente.	C	C	C										
2.9	La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación.	C	C	C										
2.10	Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave.	C	C	C										

2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)	C	C	C										
2.12	Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)	C	C	C										12-10-2023

3. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes	C	C	C										
3.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.	C	C	C										
3.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).	C	C	C										
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).	C	C	C										
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.	C	C	C										
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante	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											
4.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.	C	C	C											
4.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.	C	C	C											
4.4	Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales.	C	C	C											
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.	C	C	C											
4.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable, acorde a la normatividad vigente.) durante la realización de las actividades a cargo.	C	C	C											
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte.	C	C	C											
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											
4.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.	C	C	C											
4.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.	C	C	C											

5. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.	C	C	C										
5.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.	C	C	C										

5.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.	C	C	C										
5.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.	C	C	C										
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.	C	C	C										
5.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión	C	C	C										
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.	C	C	C										
5.8	Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y canastillas).	C	C	C										

6. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura máxima 6 °C.	C	C	C										
6.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.	C	C	C										
6.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.	C	C	C										

	ALMACENAMIENTO EN SECO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.	C	C	C										
6.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	C	C	C										
6.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.	C	C	C										
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.	C	C	C										
6.8	Se lleva el formato control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	C	C	C										

	REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.	C	C	C										
6.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0ºC a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor.	C	C	C										
6.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.	C	C	C										
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.	C	C	C										
6.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras	C	C	C										
6.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día													
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.	C	C	C										
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben	C	C	C										
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.	C	C	C										
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.	C	C	C										
6.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.	C	C	C										

	7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
7.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.	C	C	C										
7.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.	C	C	C										
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	C	C	C										
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	C	C	C										
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.	C	C	C										
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC y <60ºC).	C	C	C										
7.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C	C	C	C										
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	C	C	C										
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos	C	C	C										
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.	C	C	C										
7.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.	C	C	C										
7.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la 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.	NA	NA	NA										
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										
7.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.	C	C	C										

8. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
8.1	Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.	C	C	C										
8.2	Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias.	C	C	C										
8.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de consumo), mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.	C	C	C										
8.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.	C	C	C										

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	12 - 10 - 2023	EMPRESA	Fumindustrial	CONCEPTO SANITARIO	Favorable.	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA	08 - 03 - 2023
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA	
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	12 - 10 - 2023	EMPRESA	Fumindustrial	CONCEPTO SANITARIO	Favorable.	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA	08 - 03 - 2023
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA	

OBSERVACIONES

Nombre Profesional:	Lucila Calderón C	Firma:	Lucila Calderón C	Nombre Responsable o Coordinador:	Samith E. Beltran L.	Firma:	Samith E. Beltran L.
Nombre Profesional:	Lucila Calderón C	Firma:	Lucila Calderón C	Nombre Responsable o Coordinador:	Samith E. Beltran L.	Firma:	Samith E. Beltran L.
Nombre Profesional:	Lucila Calderón C	Firma:	Lucila Calderón C	Nombre Responsable o Coordinador:	Samith E. Beltran L.	Firma:	Samith E. Beltran L.
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL: USAQUEN			SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR				UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL						
DIRECCIÓN:	transv. 18B # 187-43						TELÉFONO: 7151685						
OPERADOR:	Asociación Comunitaria la Esperanza												
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO: 10-2024	FEBRERO: 27-2024	MARZO:	ABRIL:	MAYO:	JUNIO:	JULIO:						
	AGOSTO:	SEPTIEMBRE:	OCTUBRE:	NOVIEMBRE:	DICIEMBRE:								
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	19-11-2019	CONCEPTO	Favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	95.2	No. ACTA:	ASO2N086148	SUBRED	Norte				
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	20-11-2020	CONCEPTO	Favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	95.5	No. ACTA:	ASONN086126	SUBRED	Norte				

	1. INFRAESTRUCTURA	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación	C	C											
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas	C	C											
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C	C											
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido.	C	C											
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.	C	C											
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo; las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.	C	C											

Powered by CamScanner

	2. PLAN DE SANEAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
2.1	La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos.	C	C											
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.	C	C											
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable	C	C											
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones	C	C											
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro)	C	C											
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.	C	C											
2.7	Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses), Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua.(Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados)	C	C											
2.8	La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente.	C	C											
2.9	La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación.	C	C											
2.10	Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave.	C	C											

Powered by CamScanner

		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)	C	C											
2.12	Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)	C	C											12.10-2023

3. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes	C	C											
3.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.	C	C											
3.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).	C	C											
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).	C	C											
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.	C	C											
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante	NA	NA											

Powered by CamScanner

#	PERSONAL MANIPULADOR													OBSERVACIONES
4.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, hoja de vida actualizada archivada convenientemente lejos a la unidad operativa	C	C											
4.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padecen de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presenta heridas infectadas, infecciones cutáneas o diarrea	C	C											
4.3	El contratista cuenta con registros que identifican el plan de capacitación continua y permanente para el personal manipulador de alimentos	C	C											
4.4	Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que identifican el plan de capacitación continua y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 12 horas anuales	C	C											
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo de color claro, limpio y cabello cubierto	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 elaboración de las actividades a cargo	C	C											
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas están cortas y sin esmalte	C	C											
4.8	Los empleados evitan practicas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento	C	C											
4.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos	C	C											
4.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata	C	C											

Powered by CamScanner

5. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.	C	C											
5.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.	C	C											

5.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.	C	C											
5.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.	C	C											
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.	C	C											
5.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión	C	C											
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.	C	C											
5.8	Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y canastillas).	C	C											

6. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frío, temperatura máxima 6 °C.	C	C											
6.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.	C	C											
6.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.	C	C											

Powered by CamScanner

	ALMACENAMIENTO EN SECO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.	C	C											
6.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	C	C											
6.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.	C	C											
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.	C	C											
6.8	Se lleva el formato control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	C	C											

	REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.	C	C											
6.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0°C a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor.	C	C											
6.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.	C	C											
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.	C	C											
6.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras	C	C											
6.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día													
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.	C	C											
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben	C	C											
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.	C	C											
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.	C	C											
6.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.	C	C											

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: [illegible] Página: 4 de 5

	7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
7.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.	C	C											
7.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.	C	C											
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	C	C											
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	C	C											
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.	C	C											
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC y <60ºC).	C	C											
7.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C	C	C											
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	C	C											
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos	C	C											
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.	C	C											
7.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.	C	C											
7.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.	NA	NA											
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											
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											

Powered by CamScanner

8. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	
8.1	Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.	C	C											
8.2	Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias.	C	C											
8.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de consumo), mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.	C	C											
8.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.	C	C											

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	13-04-2023	EMPRESA	Fumidus trial	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA	08-03-2023
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	12-10-2023	EMPRESA	Fumidus trial	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA	08-03-2023
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	13-04-2023	EMPRESA	Fumidus trial	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA	08-03-2023
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	12-10-2023	EMPRESA	Fumidus trial	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA	08-03-2023

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 5 de 5

OBSERVACIONES

Nombre Profesional:	Lucila Gil	Firma:	Lucila Gil	Nombre Responsable o Coordinador:	Samith. E. Beltran P.	Firma:	Samith Beltran P.
Nombre Profesional:	Lucila Gil	Firma:	Lucila Gil	Nombre Responsable o Coordinador:	Samith. E. Beltran P.	Firma:	Samith Beltran P.
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: USAQUEN	SERVICIO SOCIAL: COMEDOR	UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
DIRECCIÓN: Transversal 18B # 187-43		TELÉFONO:
OPERADOR: Asociacion COMUNHARIA LA Esperanza		

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: 10-2024 FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: _____ MAYO: _____ JUNIO: _____ JULIO: _____

AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

	1. APORTE ALIMENTARIO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes	C												
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.	C												
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).	C												
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).	C												
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.	C												
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante	NA												

Powered by CamScanner

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA														
	2. PERSONAL MANIPULADOR	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa	C												
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.	C												
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.	C												
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.	C												
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.	C												
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.	C												
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte.	C												
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.	C												
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.	C												
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.	C												

Powered by CamScanner

	3. RECIBO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.	C												
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.	C												
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas	C												
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.	C												
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.	C												
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión	C												
	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.	C												

	4. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.	C												
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.	C												
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.	C												

Powered by CamScanner

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.	C												
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y, se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre 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												
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.	C												
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.	C												
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	C												

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.	C												
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -26.	C												
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.	C												
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.	C												
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras	C												

Powered by CamScanner

4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el dia	C												
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.	C												
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben	C												
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.	C												
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.	C												
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.	C												

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.	C												
5.2	El personal 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												
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	C												
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	C												
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.	C												
5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6°C <60°C).	C												
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												
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	C												

Powered by CamScanner

5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos	C													
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.	C													
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.	C													
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.	NA													
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.	C													
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.	C													

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento	C												
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.	C												
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes.	C												
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final.	C												

Powered by CamScanner

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES							
Nombre Profesion		Firma:		Nombre Responsable o		Firma	
Nombre Profesion		Firma:		Nombre Responsable o		Firma	
Nombre Profesion		Firma:		Nombre Responsable o		Firma	
Nombre Profesion		Firma:		Nombre Responsable o		Firma	
Nombre Profesion		Firma:		Nombre Responsable o		Firma	
Nombre Profesion		Firma:		Nombre Responsable o		Firma	
Nombre Profesion		Firma:		Nombre Responsable o		Firma	
Nombre Profesion		Firma:		Nombre Responsable o		Firma	
Nombre Profesion		Firma:		Nombre Responsable o		Firma	
Nombre Profesion		Firma:		Nombre Responsable o		Firma	
Nombre Profesion		Firma:		Nombre Responsable o		Firma	
Nombre Profesion		Firma:		Nombre Responsable o		Firma	

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: USAQUEN	**SERVICIO SOCIAL: COMEDOR**	**UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL**
DIRECCIÓN: TRANSVERSAL 18B 187 43		**TELÉFONO:**
OPERADOR: ASOCIACION COMUNITARIA LA ESPERANZA		

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: X 27-2023 MAYO: X 25-2023 JUNIO: 28-2023. JULIO: 10-2023.
AGOSTO: 01-2023 SEPTIEMBRE: 12-2023, OCTUBRE: 17-2023 NOVIEMBRE: 14-11-2023 DICIEMBRE: 13.12.2023

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 características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante				NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

Powered by CamScanner

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA															
2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO													OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic		
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA		
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C	C	C	C	C	C	C	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		

Powered by CamScanner

	3. RECIBO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

Powered by CamScanner

4. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 5 °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	

Powered by CamScanner

	REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta 25.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C	C	C	C	C	C		

Powered by CamScanner

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	
5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC).				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C	C	C	C	C	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.				NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.				C	C	C	C	C	C	C	C	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	

Powered by CamScanner

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y sillas empleadas en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
6.4	El proceso de descarnde se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

OBSERVACIONES

Lucila M. Calderon C.
Profesional Dietista
Reg 03847

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Lucila Calderon C		Lucila C		Freddy Serrato		Freddy Serrato		Lucila C		Lucila C	
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Lucila Calderon C		Lucila C		Freddy Serrato		Freddy Serrato		Lucila C		Lucila C	
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Lucila Calderon C		Lucila C		Freddy Serrato		Freddy Serrato		Lucila C		Lucila C	
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Lucila Calderon C		Lucila C		Freddy Serrato		Freddy Serrato		Lucila C		Lucila C	
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Lucila Calderon C		Lucila C		Freddy Serrato		Freddy Serrato		Lucila C		Lucila C	
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Lucila Calderon C		Lucila C		Freddy Serrato		Freddy Serrato		Lucila C		Lucila C	
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Lucila Calderon C		Lucila C		Freddy Serrato		Freddy Serrato		Lucila C		Lucila C	
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Lucila Calderon C		Lucila C		Freddy Serrato		Freddy Serrato		Lucila C		Lucila C	
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Lucila Calderon C		Lucila C		Freddy Serrato		Freddy Serrato		Lucila C		Lucila C	
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Lucila Calderon C		Lucila C		Freddy Serrato		Freddy Serrato		Lucila C		Lucila C	

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el numero 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 escribra SDIS.

Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

Nivel de cumplimiento: escribe para cada uno de los ítem correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda.

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denominado observaciones para ampliarlas, citar ítem y mes para continuar o registrar las observaciones.

Nombre y firma del Profesional: nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos que realizó el acompañamiento.

Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones.

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: USAQUEN | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR** | **UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL**

DIRECCIÓN: TRANSVERSAL 18B 187 43 | **TELÉFONO:**

OPERADOR: ASOCIACION COMUNITARIA LA ESPERANZA

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: X 22-2023 MAYO: X 25-2023 JUNIO: 28-2023. JULIO: 10-2023.
AGOSTO: 01-2023 SEPTIEMBRE: 12-2023, OCTUBRE: 17-2023 NOVIEMBRE: 14-11-2023 DICIEMBRE: _____

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes				C	C	C	C	C	C	C	C		
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.				C	C	C	C	C	C	C	C		
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).				C	C	C	C	C	C	C	C		
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).				C	C	C	C	C	C	C	C		
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.				C	C	C	C	C	C	C	C		
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías especificas del participante				NA	NA	NA	NA	NA	NA.	NA	NA		

Powered by CamScanner

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA															
2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO													OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic		
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA		
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C	C	C	C	C	C	C			
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad sucaptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.				C	C	C	C	C	C	C	C			
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C			
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C			
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.				C	C	C	C	C	C	C	C			
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.				C	C	C	C	C	C	C	C			
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte.				C	C	C	C	C	C	C	C			
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.				C	C	C	C	C	C	C	C			
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C			
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.				C	C	C	C	C	C	C	C			

Powered by CamScanner

	3. RECIBO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.				C	C	C	C	C	C	C	C		
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C	C	C	C	C	C	C	C		
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas				C	C	C	C	C	C	C	C		
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.				C	C	C	C	C	C	C	C		
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.				C	C	C	C	C	C	C	C		
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión				C	C	C	C	C	C	C	C		
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C		

Powered by CamScanner

4. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C	C	C	C	C	C	C		
ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.				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		
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		

Powered by CamScanner

	REFRIGERACIÒN, CONGELACIÒN Y DESCONGELACIÒN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta 25.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C	C	C	C	C	C		

Powered by CamScanner

	5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características 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		
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		
5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6°C <60°C).				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la 6DIS 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.				NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.				C	C	C	C	C	C	C	C		
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		

Powered by CamScanner

	6. EQUIPOS Y UTENSILIOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												
		Ene C / NC / NA	Feb C / NC / NA	Mar C / NC / NA	Abr C / NC / NA	May C / NC / NA	Jun C / NC / NA	Jul C / NC / NA	Ag C / NC / NA	Sep C / NC / NA	Oct C / NC / NA	Nov C / NC / NA	Dic C / NC / NA	OBSERVACIONES
6.1	Las mesas y sillas empleados en el manejo de alimentos tienen superficie lisa, el personal manipulador de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento				C	C	C	C	C	C	C	C		
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.				C	C	C	C	C	C	C	C		
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.				C	C	C	C	C	C	C	C		
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.				C	C	C	C	C	C	C	C		

OBSERVACIONES

Lucía M. Calderon C.
Nutricionista - Dietista
RP 03847

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES							
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Profesional	Firma
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Profesional	Firma
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Profesional	Firma
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Profesional	Firma
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Profesional	Firma
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Profesional	Firma
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Profesional	Firma
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Profesional	Firma
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Profesional	Firma
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Profesional	Firma
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Profesional	Firma
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma	Nombre Profesional	Firma

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

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

Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

Nivel de cumplimiento: escribe para cada uno de los ítem correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda.

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considera pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denominado observaciones para ampliarlas, citar ítem y mes para continuar o registrar las observaciones.

Nombre y firma del Profesional: nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos que realizó el acompañamiento.

Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones

Powered by CamScanner

	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 2019025406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: USAQUEN	SERVICIO SOCIAL: COMEDOR	UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL
DIRECCIÓN: TRANSVERSAL 18B 187 43		TELÉFONO:
OPERADOR: ASOCIACION COMUNITARIA LA ESPERANZA		

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: X 27-2023 MAYO: X 25-2023 JUNIO: 28-2023. JULIO: 10-2023.
AGOSTO: 01-2023 SEPTIEMBRE: 12-2023. OCTUBRE: 17-2023 NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes				C	C	C	C	C	C	C			
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.				C	C	C	C	C	C	C			
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).				C	C	C	C	C	C	C			
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).				C	C	C	C	C	C	C			
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.				C	C	C	C	C	C	C			
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante				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	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA		
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C	C	C	C	C	C				
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.				C	C	C	C	C	C	C				
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C				
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C				
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.				C	C	C	C	C	C	C				
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.				C	C	C	C	C	C	C				
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte.				C	C	C	C	C	C	C				
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.				C	C	C	C	C	C	C				
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.				C	C	C	C	C	C	C				
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.				C	C	C	C	C	C	C				

3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.				C	C	C	C	C	C	C			
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C	C	C	C	C	C	C			
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas				C	C	C	C	C	C	C			
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.				C	C	C	C	C	C	C			
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.				C	C	C	C	C	C	C			
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión				C	C	C	C	C	C	C			
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C			

	4. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.				C	C	C	C	C	C	C			
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C	C	C	C	C			
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C	C	C	C	C	C			
	ALMACENAMIENTO EN SECO	**NIVEL DE CUMPLIMIENTO**												**OBSERVACIONES**
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C	C	C	C	C	C			
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C	C	C	C	C			
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.				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			
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.				C	C	C	C	C	C	C			

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C	C	C	C	C			
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25.				C	C	C	C	C	C	C			
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C	C	C	C	C			
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C	C	C	C	C			
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C	C	C	C	C			
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C	C	C	C	C	C	C			
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C	C	C	C	C			
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C	C	C	C	C			
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C	C	C	C	C	C			
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C	C	C	C			
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C	C	C	C	C			

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C	C	C	C			
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C			
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C			
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C	C	C	C	C	C			
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				C	C	C	C	C	C	C			
5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>5ºC <60ºC).				C	C	C	C	C	C	C			
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C	C	C	C	C	C			
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C			
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C	C	C	C	C	C			
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.				C	C	C	C	C	C	C			
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C	C	C	C	C	C			
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA			
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.				C	C	C	C	C	C	C			
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C	C	C	C	C			

	6. EQUIPOS Y UTENSILIOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En C / NC / NA	Feb C / NC / NA	Mar C / NC / NA	Abr C / NC / NA	May C / NC / NA	Jun C / NC / NA	Jul C / NC / NA	Ag C / NC / NA	Sep C / NC / NA	Oct C / NC / NA	Nov C / NC / NA	Dic C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento				C	C	C	C	C	C	C			
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.				C	C	C	C	C	C	C			
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.				C	C	C	C	C	C	C			
6.4	El proceso de descarnido se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.				C	C	C	C	C	C	C			

OBSERVACIONES

Lucía M. Calderón C.
Nutricionista Dietista
RP 03847

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Lucía Calderón C	Firma:	Lucía Calderón C	Nombre Responsable o Coordinador:	Fredy Serrato	Firma					
Nombre Profesional:	Angela Calderón C	Firma:	Angela Calderón C	Nombre Responsable o Coordinador:	Fredy Serrato	Firma					
Nombre Profesional:	Angela Calderón C	Firma:	Angela Calderón C	Nombre Responsable o Coordinador:	Fredy serrato	Firma					
Nombre Profesional:	Angela Calderón C	Firma:	Angela Calderón C	Nombre Responsable o Coordinador:	Fredy serrato	Firma					
Nombre Profesional:	Angela Calderón C	Firma:	Angela Calderón C	Nombre Responsable o Coordinador:	Fredy serrato	Firma					
Nombre Profesional:	Angela Calderón C	Firma:	Angela Calderón C	Nombre Responsable o Coordinador:	Fredy serrato	Firma					
Nombre Profesional:	Angela Calderón C	Firma:	Angela Calderón C	Nombre Responsable o Coordinador:	Somith Beltran	Firma					
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma					
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma					
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma					
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma					
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma					

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el numero de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

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

Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los ítem correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda.

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denominado observaciones para ampliarlas, citar ítem y mes para continuar o registrar las observaciones.

Nombre y firma del Profesional: nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos que realizó el acompañamiento.

Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: USAQUEN | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR** | **UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL**

DIRECCIÓN: TRANSVERSAL 18B 187 43 | **TELÉFONO:**

OPERADOR: ASOCIACION COMUNITARIA LA ESPERANZA

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: X 22-2023 MAYO: X 25-2023 JUNIO: 28-2023. JULIO: 10-2023.
AGOSTO: 01-2023 SEPTIEMBRE: 12-2023. OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes				C	C	C	C	C	C				
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.				C	C	C	C	C	C				
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).				C	C	C	C	C	C				
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).				C	C	C	C	C	C				
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.				C	C	C	C	C	C				
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante				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	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C	C	C	C	C				
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.				C	C	C	C	C	C				
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.				C	C	C	C	C	C				
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.				C	C	C	C	C	C				
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte.				C	C	C	C	C	C				
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.				C	C	C	C	C	C				
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.				C	C	C	C	C	C				
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.				C	C	C	C	C	C				

3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.				C	C	C	C	C	C				
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C	C	C	C	C	C				
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas				C	C	C	C	C	C				
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.				C	C	C	C	C	C				
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.				C	C	C	C	C	C				
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión				C	C	C	C	C	C				
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C	C	C	C	C				

4. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.				C	C	C	C	C	C				
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C	C	C	C				
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C	C	C	C	C				
ALMACENAMIENTO EN SECO		**NIVEL DE CUMPLIMIENTO**												**OBSERVACIONES**
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C	C	C	C	C				
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C	C	C	C				
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.				C	C	C	C	C	C				
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C	C	C	C	C	C				
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.				C	C	C	C	C	C				

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C	C	C	C				
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25.				C	C	C	C	C	C				
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C	C	C	C				
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C	C	C	C				
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C	C	C	C				
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C	C	C	C	C	C				
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C	C	C	C				
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C	C	C	C				
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C	C	C	C	C				
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C	C	C				
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C	C	C	C				

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C	C	C				
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las caracteristicas fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C	C	C	C	C				
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				C	C	C	C	C	C				
5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC).				C	C	C	C	C	C				
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				
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C	C	C	C	C				
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.				C	C	C	C	C	C				
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C	C	C	C	C				
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				NA	NA	NA	NA	NA	NA				
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.				C	C	C	C	C	C				
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C	C	C	C				

	6. EQUIPOS Y UTENSILIOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO													
		En C / NC / NA	Feb C / NC / NA	Mar C / NC / NA	Abr C / NC / NA	May C / NC / NA	Jun C / NC / NA	Jul C / NC / NA	Ag C / NC / NA	Sep C / NC / NA	Oct C / NC / NA	Nov C / NC / NA	Dic C / NC / NA	OBSERVACIONES
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente segun el plan de saneamiento				C	C	C	C	C	C				
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.				C	C	C	C	C	C				
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida al personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes.				C	C	C	C	C	C				
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final.				C	C	C	C	C	C				

OBSERVACIONES

Lucila M. Calderon C
Nutricionista Dietista
TP 03847

	REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES											
Nombre Profesional:	Lucila Calderon C	Firma:	Lucila C	Nombre Responsable o Coordinador:	Fredy Serrato	Firma:	Fredy Serrato
Nombre Profesional:	Lucila Calderon C	Firma:	Lucila C	Nombre Responsable o Coordinador:	Fredy Serrato	Firma:	Fredy Serrato
Nombre Profesional:	Lucila Calderon C	Firma:	Lucila C	Nombre Responsable o Coordinador:	Fredy Serrato	Firma:	Fredy Serrato
Nombre Profesional:	Lucila Calderon C	Firma:	Lucila C	Nombre Responsable o Coordinador:	Fredy Serrato	Firma:	Fredy Serrato
Nombre Profesional:	Lucila Calderon C	Firma:	Lucila C	Nombre Responsable o Coordinador:	Fredy Serrato	Firma:	Fredy Serrato
Nombre Profesional:	Lucila Calderon C	Firma:	Lucila C	Nombre Responsable o Coordinador:	Fredy Serrato	Firma:	Fredy Serrato
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

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

Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

Nivel de cumplimiento: escribs para cada uno de los ítem correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda.

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denominado observaciones para ampliarlas, citar ítem y mes para continuar o registrar las observaciones.

Nombre y firma del Profesional: nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos que realizó el acompañamiento.

Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019025406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: USAQUEN	**SERVICIO SOCIAL: COMEDOR**	**UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL**
DIRECCIÓN: TRANSVERSAL 18B 187 43		**TELÉFONO:**
OPERADOR: ASOCIACION COMUNITARIA LA ESPERANZA		

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: X 22-2023 MAYO: X 25-2023 JUNIO: 28-2023. JULIO: 10-2023.
AGOSTO: 01-2023 SEPTIEMBRE: 12-2023. OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes				C	C	C	C	C	C				
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.				C	C	C	C	C	C				
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).				C	C	C	C	C	C				
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).				C	C	C	C	C	C				
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.				C	C	C	C	C	C				
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante				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	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA		
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C	C	C	C	C					
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.				C	C	C	C	C	C					
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C	C					
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.				C	C	C	C	C	C					
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.				C	C	C	C	C	C					
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.				C	C	C	C	C	C					
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte.				C	C	C	C	C	C					
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.				C	C	C	C	C	C					
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.				C	C	C	C	C	C					
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.				C	C	C	C	C	C					

3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.				C	C	C	C	C	C				
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C	C	C	C	C	C				
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas				C	C	C	C	C	C				
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.				C	C	C	C	C	C				
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.				C	C	C	C	C	C				
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión				C	C	C	C	C	C				
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C	C	C	C	C				

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				
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C	C	C	C				
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C	C	C	C	C				
ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C	C	C	C	C				
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C	C	C	C				
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.				C	C	C	C	C	C				
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C	C	C	C	C	C				
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.				C	C	C	C	C	C				

	REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C	C	C	C				
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta 25.				C	C	C	C	C	C				
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C	C	C	C				
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C	C	C	C				
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C	C	C	C				
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C	C	C	C	C	C				
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C	C	C	C				
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C	C	C	C				
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C	C	C	C	C				
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C	C	C				
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C	C	C	C				

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C	C	C				
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las caracteristicas fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C	C	C	C	C				
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				C	C	C	C	C	C				
5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC).				C	C	C	C	C	C				
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C	C	C	C	C				
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C	C	C	C	C				
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.				C	C	C	C	C	C				
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C	C	C	C	C				
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				NA	NA	NA	NA	NA	NA				
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.				C	C	C	C	C	C				
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C	C	C	C				

	6. EQUIPOS Y UTENSILIOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO													OBSERVACIONES
		Ene C/NC/ NA	Feb C/NC/ NA	Mar C/NC/ NA	Abr C/NC/ NA	May C/NC/ NA	Jun C/NC/ NA	Jul C/NC/ NA	Ag C/NC/ NA	Sep C/NC/ NA	Oct C/NC/ NA	Nov C/NC/ NA	Dic 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 desinfesta oportunamente segun el plan de saneamiento				C	C	C	C	C	C					
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.				C	C	C	C	C	C					
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida al personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes.				C	C	C	C	C	C					
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final.				C	C	C	C	C	C					

OBSERVACIONES

Lucia M. Calderon C.
Nutricionista Dietista
T.P. 03847

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional	Lucia Calderon C	Firma	Lucia C	Nombre Responsable o Coordinador	Fredy serrato	Firma					
Nombre Profesional	Lucia Calderon C	Firma	Lucia C	Nombre Responsable o Coordinador	Fredy serrato	Firma					
Nombre Profesional	Lucia Calderon C	Firma	Lucia C	Nombre Responsable o Coordinador	Fredy serrato	Firma					
Nombre Profesional	Lucia Calderon C	Firma	Lucia C	Nombre Responsable o Coordinador	Fredy serrato	Firma					
Nombre Profesional	Lucia Calderon C	Firma	Lucia C	Nombre Responsable o Coordinador	Fredy serrato	Firma					
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma					
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma					
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma					
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma					
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma					
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma					

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el numero de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

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

Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los ítem correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda.

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denominado observaciones para ampliarlas, citar ítem y mes para continuar o registrar las observaciones.

Nombre y firma del Profesional: nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos que realizó el acompañamiento.

Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROYECTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL

Código: F05.P09.F05

Versión: 6

Fecha: Bogotá D.C. 24/04/2019

Página 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: USAQUEN

DIRECCIÓN: transv. 18B # 187-43

OPERADOR: ASOESPERANZA

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR

UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

TELEFONO: 7151685

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: AGOSTO: FEBRERO: SEPTIEMBRE: MARZO: OCTUBRE: ABRIL: 7-2210 MAYO: 7-25-2023 NOVIEMBRE: JUNIO: 28-2023 DICIEMBRE: JULIO: 10-2023

1. APORTE ALIMENTARIO

		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecida por la SDIS para los participantes				C	C	C	C						
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón				C	C	C	C						
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).				C	C	C	C						
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).				C	C	C	C						
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.				C	C	C	C						
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante				NA	NA	NA	NA						

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR

		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C	C	C						
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infestadas, irritaciones cutáneas o diarrea.				C	C	C	C						
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C						
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.				C	C	C	C						
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.				C	C	C	C						
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.				C	C	C	C						
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte				C	C	C	C						
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento				C	C	C	C						
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.				C	C	C	C						
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata				C	C	C	C						

3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.				C	C	C	C						
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C	C	C	C						
3.3	Se inspeccionan los alimentos o insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas				C	C	C	C						
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.				C	C	C	C						
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.				C	C	C	C						
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión				C	C	C	C						
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C	C	C						

4. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frío, temperatura máxima 6 °C.				C	C	C	C						
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C	C						
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las 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	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C	C	C						
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre pates o parihuelas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C	C						
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.				C	C	C	C						
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C	C	C	C						
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos				C	C	C	C						

	REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C	C						
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4ºC y Congelación hasta -2C				C	C	C	C						
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C	C						
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C	C						
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C	C						
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C	C	C	C						
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C	C						
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C	C						
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 5°C.				C	C	C	C						
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C						
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación				C	C	C	C						

	5. PRETRATAMIENTO, PREPARACIÓN, COCCIÓN, SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C						
5.2	El personal 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						
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos				C	C	C	C						
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C	C	C						
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y es diligencia el formato pertinente.				C	C	C	C						
5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>0ºC <60ºC).				C	C	C	C						
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C	C	C						
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C	C	C						
5.9	El personal manipulador maniputa con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C	C	C						
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.				C	C	C	C						
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 6 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C	C	C						
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las practicas establecidas por la BPM 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				NA	NA	NA	NA						
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 5°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C				C	C	C	C						

	8. EQUIPOS Y UTENSILIOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO													OBSERVACIONES
		En C / NC / NA	Feb C / NC / NA	Mar C / NC / NA	Abr C / NC / NA	May C / NC / NA	Jun C / NC / NA	Jul C / NC / NA	Ago C / NC / NA	Sep C / NC / NA	Oct C / NC / NA	Nov C / NC / NA	Dic C / NC / NA		
8.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento				C	C	C	C							
8.2	La unidad operativa cuenta con los uniformes, utensilios y menaje para prestar el servicio.				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, 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							

OBSERVACIONES

Lucía M. Calderon C.
Nutricionista - Dietista
RP 05847

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional	Lucía Calderón C	Firma	Lucía Calderón C	Nombre Profesional	Fredy Serrato	Firma					
Nombre Profesional	Lucía Calderón C	Firma	Lucía Calderón C	Nombre Profesional	Fredy Serrato	Firma					
Nombre Profesional	Lucía Calderón C	Firma	Lucía Calderón C	Nombre Profesional	Fredy Serrato	Firma					
Nombre Profesional		Firma		Nombre Profesional		Firma					
Nombre Profesional		Firma		Nombre Profesional		Firma					
Nombre Profesional		Firma		Nombre Profesional		Firma					
Nombre Profesional		Firma		Nombre Profesional		Firma					
Nombre Profesional		Firma		Nombre Profesional		Firma					
Nombre Profesional		Firma		Nombre Profesional		Firma					
Nombre Profesional		Firma		Nombre Profesional		Firma					
Nombre Profesional		Firma		Nombre Profesional		Firma					

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución en los servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el numero de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.

Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los ítem correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda.

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denominado observaciones para ampliarlas, citar ítem y mes para continuar o registrar las observaciones.

Nombre y firma del Profesional: nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos que realizó el acompañamiento.

Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones.

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION MENSUAL

Código FOR-PES-048
Versión 0
Fecha Vigencia de aprobación 31/05/2017
Página 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: USAQUEN | SERVICIO SOCIAL: COMEDOR | UNIDAD OPERATIVA: VERBENAL

DIRECCIÓN: transv. 18B # 187-43 | TELEFONO: 715 1685

OPERADOR: ASOESPERANZA

FECHA (diligenciar): ENERO: ____ FEBRERO: ____ MARZO: ____ ABRIL: # 2210 MAYO: # 25 JUNIO: 28 JULIO: ____

AGOSTO: ____ SEPTIEMBRE: ____ OCTUBRE: ____ NOVIEMBRE: ____ DICIEMBRE: ____

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

	1. APORTE ALIMENTARIO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes				C	C	C							
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.				C	C	C							
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).				C	C	C							
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).				C	C	C							
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.				C	C	C							
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante				NA	NA	NA							

	2. PERSONAL MANIPULADOR	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C	C							
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.				C	C	C							
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.				C	C	C							
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.				C	C	C							
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.				C	C	C							
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.				C	C	C							
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte.				C	C	C							
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.				C	C	C							
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.				C	C	C							
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.				C	C	C							

3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.				C	C	C							
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C	C	C							
3.3	Se inspeccionan los alimentos o insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas				C	C	C							
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.				C	C	C							
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.				C	C	C							
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión				C	C	C							
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C	C							

4. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frío, temperatura máxima 6 °C.				C	C	C							
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C							
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C	C							

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C	C							
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre patés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C							
4.6	Se utilizan enveses 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							
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C	C	C							
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.				C	C	C							

	REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C							
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25				C	C	C							
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C							
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C							
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C							
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C	C	C							
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C							
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C							
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C	C							
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C							
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C							

	5. PRE-ALISTAMIENTO, PREPARACION, COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C							
5.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C							
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos				C	C	C							
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C	C							
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				C	C	C							
5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>0°C <60°C).				C	C	C							
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C	C							
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C	C							
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C	C							
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.				C	C	C							
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C	C							
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos				NA	NA	NA							
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.				C	C	C							

	6. EQUIPOS Y UTENSILIOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En C / NC / NA	Feb C / NC / NA	Mar C / NC / NA	Abr C / NC / NA	May C / NC / NA	Jun C / NC / NA	Jul C / NC / NA	Ag C / NC / NA	Sep C / NC / NA	Oct C / NC / NA	Nov C / NC / NA	Dic C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento				C	C	C							
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.				C	C	C							
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.				C	C	C							
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.				C	C	C							

OBSERVACIONES

Lucía M. Calderon C.
Nutricionista - Dietista
RP 03847

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA DÍA

Nombre Profesional	Lucía Calderón C	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Fredy Serrato	Firma		
Nombre Profesional	Lucía Calderón C	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Fredy Serrato	Firma		
Nombre Profesional	Lucía Calderón C	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Fredy Serrato	Firma		
Nombre Profesional		Firma	Nombre Responsable o Coordinador		Firma		
Nombre Profesional		Firma	Nombre Responsable o Coordinador		Firma		
Nombre Profesional		Firma	Nombre Responsable o Coordinador		Firma		
Nombre Profesional		Firma	Nombre Responsable o Coordinador		Firma		
Nombre Profesional		Firma	Nombre Responsable o Coordinador		Firma		
Nombre Profesional		Firma	Nombre Responsable o Coordinador		Firma		
Nombre Profesional		Firma	Nombre Responsable o Coordinador		Firma		
Nombre Profesional		Firma	Nombre Responsable o Coordinador		Firma		
Nombre Profesional		Firma	Nombre Responsable o Coordinador		Firma		

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el numero de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.

Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los ítem correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda.

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denominado observaciones para ampliarlas, citar ítem y mes para continuar o registrar las observaciones

Nombre y firma del Profesional: nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos que realizó el acompañamiento.

Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: USAQUEN | **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR | **UNIDAD OPERATIVA:** VERBENAL

DIRECCIÓN: TRANSVERSAL 18B 187 43 | **TELÉFONO:**

OPERADOR: ASOCIACION COMUNITARIA LA ESPERANZA

FECHA (dd/mm/aa): ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ 22 ABRIL: 2023 25 MAYO: 2023 JUNIO: _____ JULIO: _____ AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes				C	C								
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.				C	C								
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).				C	C								
1.4	Las caracteristicas organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de caracteristicas organolépticas).				C	C								
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.				C	C								
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías especificas del participante				N/A	N/A								

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C								
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.				C	C								
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.				C	C								
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.				C	C								
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.				C	C								
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.				C	C								
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte.				C	C								
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.				C	C								
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.				C	C								
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.				C	C.								

3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.				C	C								
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C	C								
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas				C	C								
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.				C	C								
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.				C	C								
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión				C	C								
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C								

4. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frío, temperatura maxima 6 °C.				C	C								
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C								
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C								

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C								
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre pales o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centimetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C								
4.6	Se utilizan enveses 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								
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				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								

Powered by CamScanner

	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								
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25.				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								
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				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								
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								
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C								
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C								
4.17	Los alimentos que requieran refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C								
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C								
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación				C	C								

	5 PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCIÓN, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C								
5.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C								
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos				C	C								
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				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								
5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>6°C <60°C).				C	C								
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieran cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C								
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C								
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C								
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.				C	C								
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución				C	C								
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la actualización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos				NA	NA								
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.				C	C								

Powered by CamScanner

	6. EQUIPOS Y UTENSILIOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		Ene C / NC / NA	Feb C / NC / NA	Mar C / NC / NA	Abr C / NC / NA	May C / NC / NA	Jun C / NC / NA	Jul C / NC / NA	Ago C / NC / NA	Sep C / NC / NA	Oct C / NC / NA	Nov C / NC / NA	Dic C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento				C	C								
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.				C	C								
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.				C	C								
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.				C	C								

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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 numero de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

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

Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los ítem correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda.

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denominado observaciones para ampliarlas, citar ítem y mes para continuar o registrar las observaciones.

Nombre y firma del Profesional: nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos que realizó el acompañamiento.

Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: USAQUEN | **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR | **UNIDAD OPERATIVA:** VERBENAL

DIRECCIÓN: TRANSVERSAL 18B 187 43 | **TELÉFONO:**

OPERADOR: ASOCIACION COMUNITARIA LA ESPERANZA

FECHA (dd/mm/aa): ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ 22 ABRIL: 2023 25 MAYO: 2023 JUNIO: _____ JULIO: _____ AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes				C	C								
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.				C	C								
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).				C	C								
1.4	Las caracteristicas organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de caracteristicas organolépticas).				C	C								
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.				C	C								
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías especificas del participante				N/A	N/A								

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C								
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.				C	C								
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.				C	C								
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.				C	C								
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.				C	C								
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.				C	C								
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte.				C	C								
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.				C	C								
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.				C	C								
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.				C	C.								

3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.				C	C								
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C	C								
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas				C	C								
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.				C	C								
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.				C	C								
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión				C	C								
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C								

4. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frío, temperatura maxima 6 °C.				C	C								
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C								
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C								

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C								
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre pales o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centimetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C								
4.6	Se utilizan enveses 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								
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				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								

Powered by CamScanner

	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								
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25.				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								
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				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								
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								
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C								
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C								
4.17	Los alimentos que requieran refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C								
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C								
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación				C	C								

	5 PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCIÓN, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C								
5.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C								
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos				C	C								
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				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								
5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>6°C <60°C).				C	C								
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieran cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C								
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C								
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C								
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.				C	C								
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución				C	C								
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la actualización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos				NA	NA								
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.				C	C								

Powered by CamScanner

	6. EQUIPOS Y UTENSILIOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		Ene C / NC / NA	Feb C / NC / NA	Mar C / NC / NA	Abr C / NC / NA	May C / NC / NA	Jun C / NC / NA	Jul C / NC / NA	Ago C / NC / NA	Sep C / NC / NA	Oct C / NC / NA	Nov C / NC / NA	Dic C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento				C	C								
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.				C	C								
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.				C	C								
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.				C	C								

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Firma

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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 numero de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

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

Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los ítem correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda.

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denominado observaciones para ampliarlas, citar ítem y mes para continuar o registrar las observaciones.

Nombre y firma del Profesional: nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos que realizó el acompañamiento.

Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones

Powered by CamScanner