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

LOCALIDAD: tunjuelito **SERVICIO SOCIAL:** Comedor Comunitario **UNIDAD OPERATIVA:** San Vicente Ferrer

AÑO: 2024 **MES:** ABRIL **COORDINADOR O RESPONSABLE:** stefannia nova **OPERADOR:** ASOMUCAF

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS — **DIA**

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
7:00 a.m.																															
12:00 m																															
4:30 p.m.																															
20																															
19																															
18																															
17																															
16																															
15																															
14																															
13																															
12																															
11																															
10																															
9																															
8																															
7																															
6																															
5																															
4																															
3																															
2																															
1																															
0																															
-1																															
-2																															
-3																															
-4																															
-5																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: _Stefannia Nova G. **FIRMA:**

CARGO: __Respondable Servicio

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

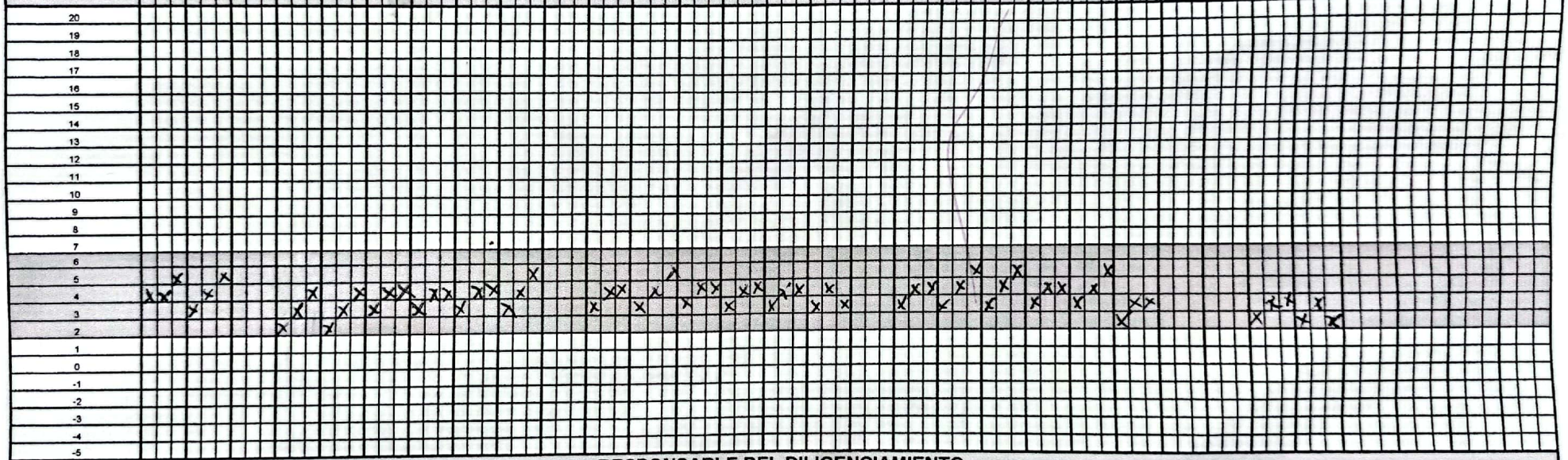
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-238
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN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

LOCALIDAD: tunjuelito **SERVICIO SOCIAL:** Comedor Comunitario **UNIDAD OPERATIVA:** San Vicente Ferrer

AÑO: 2024 **MES:** MARZO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** stefannia nova **OPERADOR:** ASOMUCAF

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS — **DIA**

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



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: _Stefannia Nova G. **FIRMA:**

CARGO: __Respondable Servicio

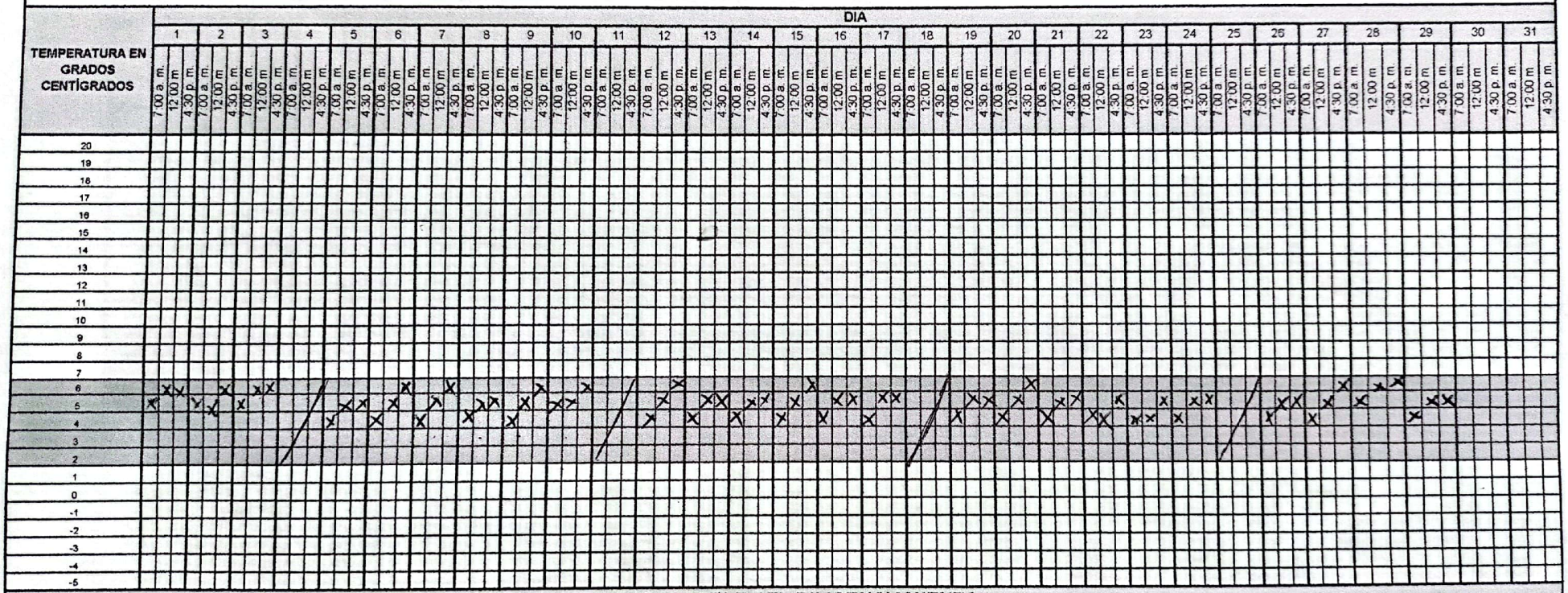
OBSERVACIONES:

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-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

LOCALIDAD: tunjuelito **SERVICIO SOCIAL:** Comedor Comunitario **UNIDAD OPERATIVA:** San Vicente Ferrer

AÑO: 2024 **MES:** FEBRERO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** stefannia nova **OPERADOR:** ASOMUCAF



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: _Stefannia Nova G. **FIRMA:**

CARGO: __Respondable 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-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

LOCALIDAD: tunjuelito **SERVICIO SOCIAL:** Comedor Comunitario **UNIDAD OPERATIVA:** San Vicente Ferrer

AÑO: 2024 **MES:** enero **COORDINADOR O RESPONSABLE:** stefannia nova **OPERADOR:** ASOMUCAF

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA																																
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.	7:00 a. m.
	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m
	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.	4:30 p. m.
20																																	
19																																	
18																																	
17																																	
16																																	
15																																	
14																																	
13																																	
12																																	
11																																	
10																																	
9																																	
8																																	
7																																	
6					X	X																											
5			X	X					X	X																							
4		X	X								X	X	X		X	X																	
3		X																															
2																																	
1																																	
0																																	
-1																																	
-2																																	
-3																																	
-4																																	
-5																																	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: _Stefannia Nova G. **FIRMA:**

CARGO: __Respondable Servicio

OBSERVACIONES:

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

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN

Versión: 0

Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019

LOCALIDAD: tunjuelito **SERVICIO SOCIAL:** Comedor Comunitario **UNIDAD OPERATIVA:** San Vicente Ferrer

AÑO: 2023 **MES:** DICIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** stefannia nova **OPERADOR:** a ASOMUCAF

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
20																															
19																															
18																															
17																															
16																															
15																															
14																															
13																															
12																															
11																															
10																															
9																															
8																															
7																															
6		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	
5	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	
4																															
3																															
2																															
1																															
0																															
-1																															
-2																															
-3																															
-4																															
-5																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: _Stefannia Nova G. **FIRMA:**

CARGO: __Respondable 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-238
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN	Fecha: Memo INT 20190284O8 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO CC **UNIDAD OPERATIVA:** SAN VICENTE FERRER

AÑO: 2023 **MES:** Noviembre **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Stefannia Nava **OPERADOR:** ASOMUCAF

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS

DIA

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
7:00 a.m.																															
12:00 m.																															
4:30 p.m.																															
20																															
19																															
18																															
17																															
16																															
15																															
14																															
13																															
12																															
11																															
10																															
9																															
8																															
7																															
6	X	X	X	X																											
5	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	
4																															
3																															
2																															
1																															
0																															
-1																															
-2																															
-3																															
-4																															
-5																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Stefannia Nava Garzon FIRMA: CARGO: Responsable del servicio

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019028406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO **UNIDAD OPERATIVA:** SAN VICENTE FERRER

AÑO: 2023 **MES:** Octubre **COORDINADOR O RESPONSABLE:** STEFANNIA NOVA **OPERADOR:** ASOMUCAF

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	7:00 a m 12:00 m 4:30 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: Stefannia Nova G **FIRMA:**

CARGO: Responsable del servicio

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

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

LOCALIDAD: tunjuelito **SERVICIO SOCIAL:** Comedor Comunitario **UNIDAD OPERATIVA:** San Vicente Ferrer

AÑO: 2023 **MES:** Octubre **COORDINADOR O RESPONSABLE:** stefannia nova **OPERADOR:** a ASOMUCAF

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS — DIA 1–31 (7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.)

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Stefannia Nova G. FIRMA:

CARGO: Respondable 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-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

LOCALIDAD: tunjuelito **SERVICIO SOCIAL:** Comedor Comunitario **UNIDAD OPERATIVA:** San Vicente Ferrer

AÑO: 2023 **MES:** Septiembre **COORDINADOR O RESPONSABLE:** stefannia nova **OPERADOR:** a ASOMUCAF

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA: 1 a 31 (cada día: 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.)
20	
19	
18	
17	
16	
15	
14	
13	
12	
11	
10	
9	
8	
7	
6	
5	
4	
3	
2	
1	
0	
-1	
-2	
-3	
-4	
-5	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Stefannia Nova G. **FIRMA:**

CARGO: Respondable Servicio

OBSERVACIONES:

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO CC UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER

AÑO: 2023 MES: Agosto COORDINADOR O RESPONSABLE: Stefannia Nova OPERADOR: ASOMUCAF

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 G	7:00 a m 12:00 m 4:30 p m	7:00 a m 12:00 m 4:30 p m	7:00 a m 12:00 m 4:30 p m	7:00 a m 12:00 m 4:30 p m	7:00 a m 12:00 m 4:30 p m	7:00 a m 12:00 m 4:30 p m	7:00 a m 12:00 m 4:30 p m	7:00 a m 12:00 m 4:30 p m	7:00 a m 12:00 m 4:30 p m	7:00 a m 12:00 m 4:30 p m	7:00 a m 12:00 m 4:30 p m	7:00 a m 12:00 m 4:30 p m	7:00 a m 12:00 m 4:30 p m
20																															
19																															
18																															
17																															
16																															
15																															
14																															
13																															
12																															
11																															
10																															
9																															
8																															
7	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
6	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
5	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
4																															
3																															
2																															
1																															
0																															
-1																															
-2																															
-3																															
-4																															
-5																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Stefannia Nova G. FIRMA: CARGO: Responsable del Servicio

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-238
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026408 - 31/05/2019
	Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO CC **UNIDAD OPERATIVA:** SAN VICENTE FERRER

AÑO: 2023 **MES:** Julio **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Stefannia Nova **OPERADOR:** ASOMUCAF

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.																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

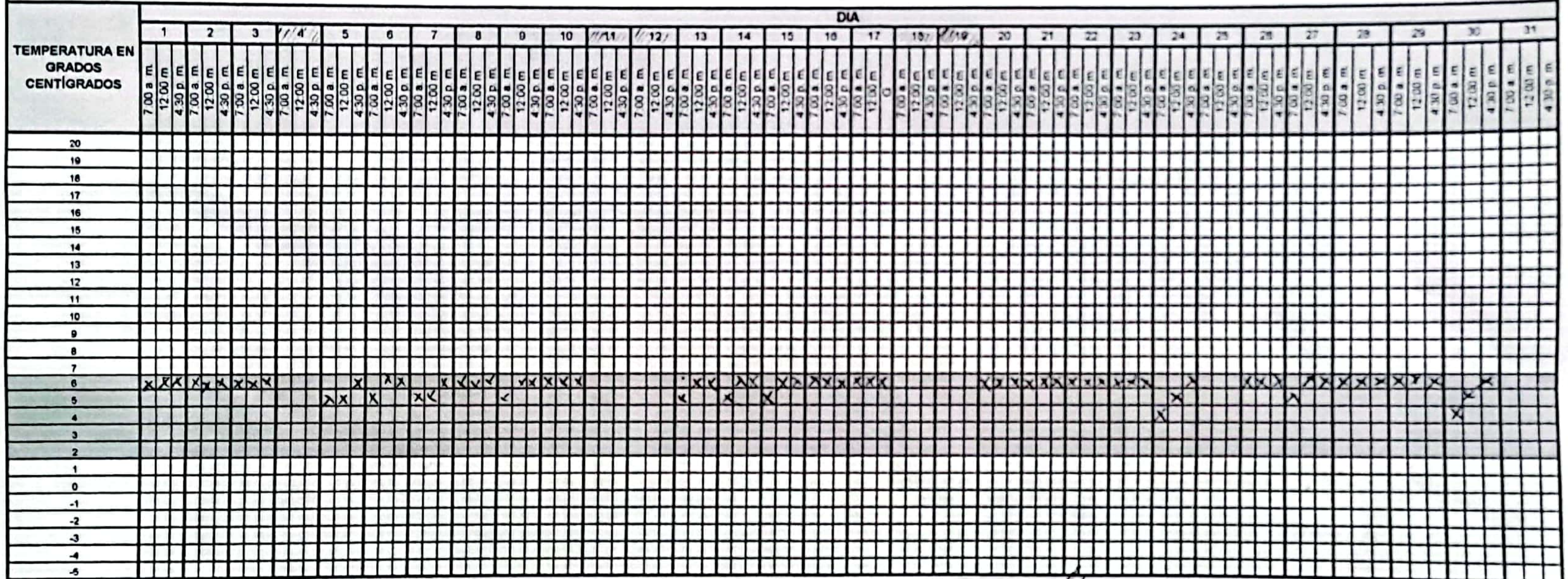
NOMBRES Y APELLIDOS: Christian Mayorga FIRMA: CARGO:

OBSERVACIONES:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-298
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN	Fecha: Memo INT 2019028408 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO CC **UNIDAD OPERATIVA:** SAN VICENTE FERRER

AÑO: 2023 **MES:** Junio **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Stefania Nova **OPERADOR:** ASOMUCAF



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Fabian Mayorga **FIRMA:** [firma] **CARGO:** Operario

OBSERVACIONES:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-238
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN	Fecha: Memo INT 20190260408 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO CC **UNIDAD OPERATIVA:** SAN VICENTE FERRER

AÑO: 2023 **MES:** Mayo **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Stefannia Nova **OPERADOR:** ASOMUCAF

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS

DIA

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

20 19 18 17 16 15 14 13 12 11 10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 0 -1 -2 -3 -4 -5

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Fabian Mayorga A. **FIRMA:** **CARGO:** Operario

OBSERVACIONES:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-238
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026408 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO CC **UNIDAD OPERATIVA:** SAN VICENTE FERRER

AÑO: 2023 **MES:** ABRIL **COORDINADOR O RESPONSABLE:** ______ **OPERADOR:** ASOMUCAF

DIA (días 1–10)

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	1 7:00 a.m.	1 12:00 m.	1 4:30 p.m.	2 7:00 a.m.	2 12:00 m.	2 4:30 p.m.	3 7:00 a.m.	3 12:00 m.	3 4:30 p.m.	4 7:00 a.m.	4 12:00 m.	4 4:30 p.m.	5 7:00 a.m.	5 12:00 m.	5 4:30 p.m.	6 7:00 a.m.	6 12:00 m.	6 4:30 p.m.	7 7:00 a.m.	7 12:00 m.	7 4:30 p.m.	8 7:00 a.m.	8 12:00 m.	8 4:30 p.m.	9 7:00 a.m.	9 12:00 m.	9 4:30 p.m.	10 7:00 a.m.	10 12:00 m.	10 4:30 p.m.
20																														
19																														
18																														
17																														
16																														
15																														
14																														
13																														
12																														
11																														
10																														
9																														
8																														
7																														
6																														
5	X																													
4																														
3																														
2																														
1																														
0																														
-1																														
-2																														
-3																														
-4																														
-5																														

DIA (días 11–20)

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	11 7:00 a.m.	11 12:00 m.	11 4:30 p.m.	12 7:00 a.m.	12 12:00 m.	12 4:30 p.m.	13 7:00 a.m.	13 12:00 m.	13 4:30 p.m.	14 7:00 a.m.	14 12:00 m.	14 4:30 p.m.	15 7:00 a.m.	15 12:00 m.	15 4:30 p.m.	16 7:00 a.m.	16 12:00 m.	16 4:30 p.m.	17 7:00 a.m.	17 12:00 m.	17 4:30 p.m.	18 7:00 a.m.	18 12:00 m.	18 4:30 p.m.	19 7:00 a.m.	19 12:00 m.	19 4:30 p.m.	20 7:00 a.m.	20 12:00 m.	20 4:30 p.m.
20																														
19																														
18																														
17																														
16																														
15																														
14																														
13																														
12																														
11																														
10																														
9																														
8																														
7																														
6																														
5																														
4																														
3																														
2																														
1																														
0																														
-1																														
-2																														
-3																														
-4																														
-5																														

DIA (días 21–31)

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	21 7:00 a.m.	21 12:00 m.	21 4:30 p.m.	22 7:00 a.m.	22 12:00 m.	22 4:30 p.m.	23 7:00 a.m.	23 12:00 m.	23 4:30 p.m.	24 7:00 a.m.	24 12:00 m.	24 4:30 p.m.	25 7:00 a.m.	25 12:00 m.	25 4:30 p.m.	26 7:00 a.m.	26 12:00 m.	26 4:30 p.m.	27 7:00 a.m.	27 12:00 m.	27 4:30 p.m.	28 7:00 a.m.	28 12:00 m.	28 4:30 p.m.	29 7:00 a.m.	29 12:00 m.	29 4:30 p.m.	30 7:00 a.m.	30 12:00 m.	30 4:30 p.m.	31 7:00 a.m.	31 12:00 m.	31 4:30 p.m.
20																																	
19																																	
18																																	
17																																	
16																																	
15																																	
14																																	
13																																	
12																																	
11																																	
10																																	
9																																	
8																																	
7																																	
6																																	
5	X		X			X					X			X	X		X	X			X	X	X	X		X	X						
4		X		X						X		X	X			X			X	X					X								
3					X																												
2																																	
1																																	
0																																	
-1																																	
-2																																	
-3																																	
-4																																	
-5																																	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Christian Fabian Mayorga FIRMA: [firma] CARGO: Operario

OBSERVACIONES:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-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: tunjuelito ____________ **SERVICIO SOCIAL:** comedor comunitario **UNIDAD OPERATIVA:** San Vicente Ferrer

AÑO: 2024 **MES:** ABRIL **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Stefannia Nova G. **OPERADOR:** San Vicente Ferrer

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: _Stefannia Nova G. **FIRMA:** [signature]

CARGO: __Respondable Servicio

OBSERVACIONES: ____________________

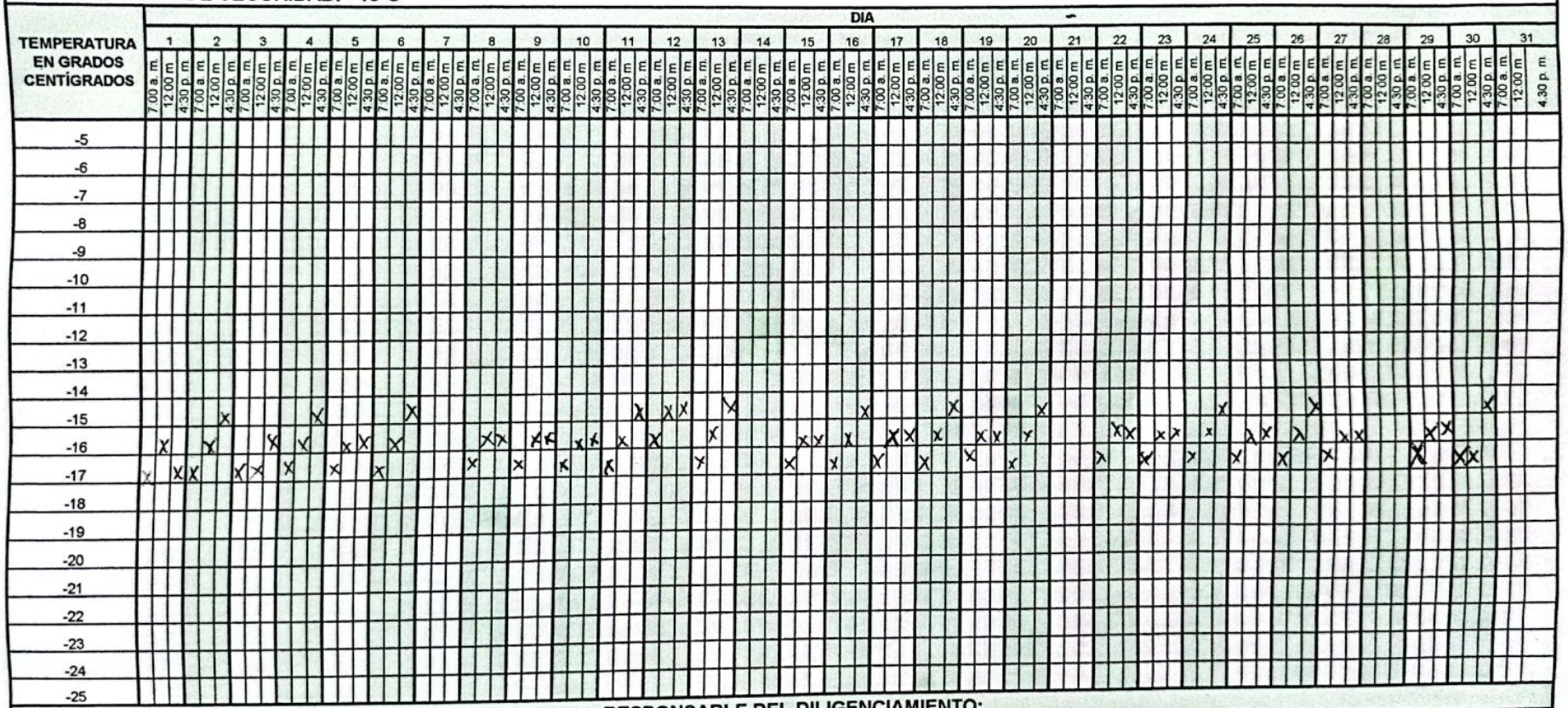
Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: tunjuelito **SERVICIO SOCIAL:** comedor comunitario **UNIDAD OPERATIVA:** San Vicente Ferrer

AÑO: 2024 **MES:** ABRIL **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Stefannia Nova G. **OPERADOR:** San Vicente Ferrer

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: _Stefannia Nova G. **FIRMA:**

CARGO: __Respondable Servicio

OBSERVACIONES: _____

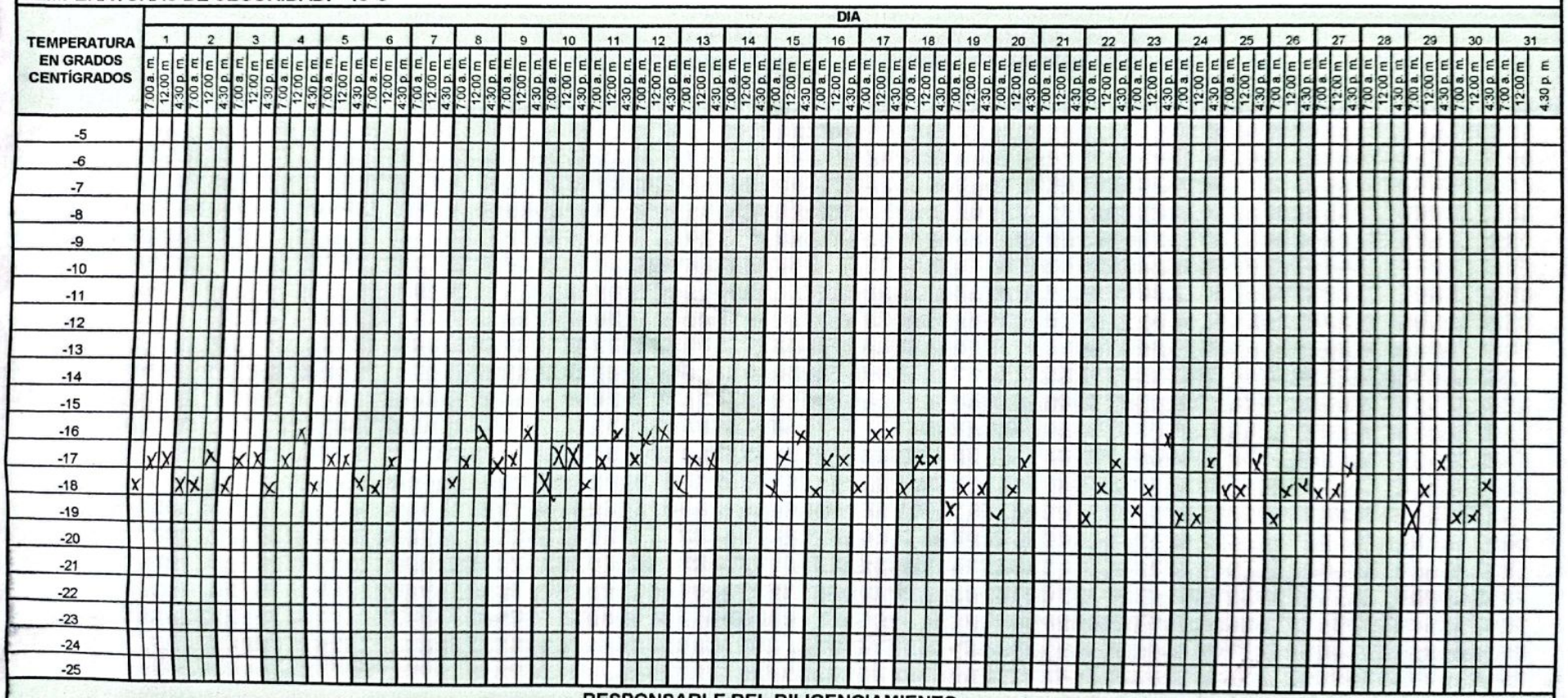
Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: tunjuelito **SERVICIO SOCIAL:** comedor comunitario **UNIDAD OPERATIVA:** San Vicente Ferrer

AÑO: 2024 **MES:** ABRIL **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Stefannia Nova G. **OPERADOR:** San Vicente Ferrer

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Stefannia Nova G. **FIRMA:**

CARGO: Respondable Servicio

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: tunjuelito **SERVICIO SOCIAL:** comedor comunitario **UNIDAD OPERATIVA:** San Vicente Ferrer

AÑO: 2024 **MES:** marzo **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Stefannia Nova G. **OPERADOR:** San Vicente Ferrer

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: _Stefannia Nova G. **FIRMA:**

CARGO: __Respondable Servicio

OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: tunjuelito **SERVICIO SOCIAL:** comedor comunitario **UNIDAD OPERATIVA:** San Vicente Ferrer

AÑO: 2024 **MES:** MARZO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Stefannia Nova G. **OPERADOR:** San Vicente Ferrer

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.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 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: _Stefannia Nova G. **FIRMA:**

CARGO: __Respondable Servicio

OBSERVACIONES: _____

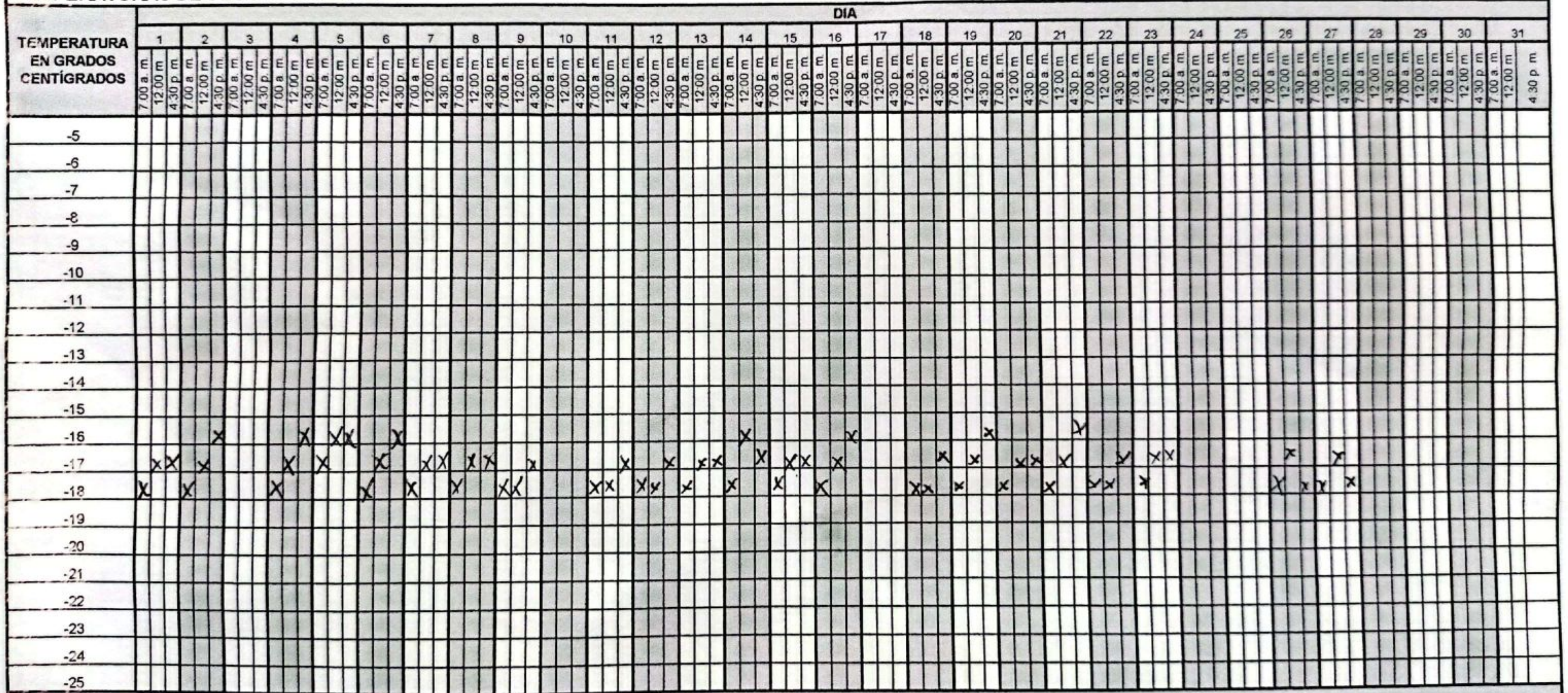
Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: tunjuelito **SERVICIO SOCIAL:** comedor comunitario **UNIDAD OPERATIVA:** San Vicente Ferrer

AÑO: 2024 **MES:** marzo **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Stefannia Nova G. **OPERADOR:** San Vicente Ferrer

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: _Stefannia Nova G. **FIRMA:** [signature]

CARGO: __Respondable 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: TUNJUELITO **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO **UNIDAD OPERATIVA:** SAN VICENTE FERRER

AÑO: _____ **MES:** _____ **COORDINADOR O RESPONSABLE:** STEFANNIA NOVA **OPERADOR:** ASOMUCAF

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	X	X			X	X	X	X					X	X		X	X		X	X			X	X	X	X									
-17		X		X	X		X							X			X			X		X	X		X	X									
-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		X	X	X	X		X	X		X	X			X					X	X		X	X		X	X		X	X		X	X			
-17			X			X			X			X	X		X					X			X				X	X		X					
-18																																	X	X	
-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: Stefannia Nova G FIRMA: _____

CARGO: _____

OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019028406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO **UNIDAD OPERATIVA:** SAN VICENTE FERRER

AÑO: 2024 **MES:** FEBRERO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** STEFANNIA NOVA **OPERADOR:** ASOMUCAF

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: FABIAN MAYORGA FIRMA:

CARGO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

OBSERVACIONES: Dia 22-FEB-24 Se realiza Mantenimiento-limpieza al equipo.

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: tunjuelito ____________ **SERVICIO SOCIAL:** comedor comunitario **UNIDAD OPERATIVA:** San Vicente Ferrer

AÑO: 2024 **MES:** febrero **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Stefannia Nova G. **OPERADOR:** San Vicente Ferrer

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.
-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: Stefannia Nova G. **FIRMA:**

CARGO: Respondable Servicio

OBSERVACIONES: ____________

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO **UNIDAD OPERATIVA:** SAN VICENTE FERRER

AÑO: 2024 **MES:** ENERO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** STEFANNIA NOVA **OPERADOR:** ASOMUCAF

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Stefannia Nova G FIRMA:

CARGO: Rep. Stefannia Nova

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO **UNIDAD OPERATIVA:** SAN VICENTE FERRER

AÑO: 2024 **MES:** ENERO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** STEFANNIA NOVA **OPERADOR:** ASOMUCAF

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS / DIA	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						X		X	X			X		X	X		X	X						
-17					X		X				X		X			X								
-18				X						X														
-19																								
-20																								
-21																								
-22																								
-23																								
-24																								
-25																								

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS / DIA	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	X			X		X	X		X	X					X	X			X
-17	X			X			X	X		X			X						X			X	X	
-18																								
-19																								
-20																								
-21																								
-22																								
-23																								
-24																								
-25																								

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS / DIA	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			X		X	X			X		X	X					X	X			X		X	X
-17	X	X		X			X	X		X						X			X	X		X		
-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			X		X	X		X	X						X		X	X			X
-17	X	X		X			X						X	X		X			X	X	
-18																					
-19																					
-20																					
-21																					
-22																					
-23																					
-24																					
-25																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Stefannia Nova G FIRMA: [signature]

CARGO: Responsable de servicio

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: tunjuelito ____________ **SERVICIO SOCIAL:** comedor comunitario **UNIDAD OPERATIVA:** San Vicente Ferrer

AÑO: 2024 **MES:** ENERO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Stefannia Nova G. **OPERADOR:** San Vicente Ferrer

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

DIA

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: _Stefannia Nova G. **FIRMA:** [signature]

CARGO: __Respondable Servicio

OBSERVACIONES: ____

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026408 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO **UNIDAD OPERATIVA:** SAN VICENTE FERRER

AÑO: 2023 **MES:** DICIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** STEFANNIA NOVA **OPERADOR:** ASOMUCAF

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	XX	XX		XX	XX	XX	XX		X	X	XY	XY	XX	X	XX	XY		XX	X	XX	XX	XX	XX			XY	XX	XX	XX	X	
-17	X	X		X	X	X	X		XY	X	XX	Y	XX	X	X			X	XX	X	X	X	X			X	X	X	X	XX	
-18	X																														
-19																															
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															
-25																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Stefannia Nova G **FIRMA:**

CARGO:

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Código: FOR-PSS-239
	Versión: 0
FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026408 - 31/05/2019
	Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO **UNIDAD OPERATIVA:** SAN VICENTE FERRER

AÑO: 2023 **MES:** DICIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** STEFANNIA NOVA **OPERADOR:** ASOMUCAF

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Stefannia Nova G **FIRMA:**

CARGO:

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: tunjuelito **SERVICIO SOCIAL:** comedor comunitario **UNIDAD OPERATIVA:** San Vicente Ferrer

AÑO: _2023 **MES:** NOVIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Stefannia Nova G. **OPERADOR:** San Vicente Ferrer

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: _Stefannia Nova G. **FIRMA:**

CARGO: __Respondable Servicio

OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019000406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: tunjuelito **SERVICIO SOCIAL:** comedor comunitario **UNIDAD OPERATIVA:** San Vicente Ferrer

AÑO: _2023 **MES:** NOVIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Stefannia Nova G. **OPERADOR:** San Vicente Ferrer

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	X	X	X		X	X		X	X		X								X	X	X	X	X	X		X			X	X						
-17	1			X			X			X	X								X			X			X	X	X			X	X	X					
-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				X	X		X	X		X			X	X		X			X	X					X	X		X			X	X		X	X	
-17				X			X			X	X		X	X		X						X	X		X	X	X	X			X			X	X	
-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		X			X						X			X	X		X	X															
-17	X	X					X	X		X	X		X			X																	
-18																																	
-19																																	
-20																																	
-21																																	
-22																																	
-23																																	
-24																																	
-25																																	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: _Stefannia Nova G. **FIRMA:**

CARGO: __Respondable Servicio

OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO **UNIDAD OPERATIVA:** SAN VICENTE FERRER

AÑO: 2023 **MES:** Octubre **COORDINADOR O RESPONSABLE:** STEFANNIA NOVA **OPERADOR:** ASOMUCAF

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: Stefannia Nova G FIRMA:

CARGO: Responsable del servicio

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: [illegible]
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Marzo del [illegible] 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: tunjuelito **SERVICIO SOCIAL:** comedor comunitario **UNIDAD OPERATIVA:** San Vicente Ferrer

AÑO: _2023 **MES:** Septiembre **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Stefannia Nova G. **OPERADOR:** San Vicente Ferrer

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: _Stefannia Nova G. **FIRMA:**

CARGO: __Respondable Servicio

OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026408 - 31/05/2019
	Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: tunjuelito **SERVICIO SOCIAL:** comedor comunitario **UNIDAD OPERATIVA:** San Vicente Ferrer

AÑO: _2023 **MES:** Septiembre **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Stefannia Nova G. **OPERADOR:** San Vicente Ferrer

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: _Stefannia Nova G. **FIRMA:**

CARGO: __Respondable Servicio

OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: tunjuelito ____________ SERVICIO SOCIAL: comedor comunitario UNIDAD OPERATIVA: San Vicente Ferrer

AÑO: _2023__________ MES: agosto COORDINADOR O RESPONSABLE: Stefannia Nova G. OPERADOR: San Vicente Ferrer

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

Each day (DIA) has three columns: 7:00 a.m, 12:00 m, 4:30 p.m. The handwritten X marks are grouped by day below.

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: _Stefannia Nova G. FIRMA: [signature]

CARGO: Respondable 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: Tunjuelito **SERVICIO SOCIAL:** CC **UNIDAD OPERATIVA:** San Vicente Ferrer

AÑO: 2023 **MES:** Agosto **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Stefania Nova **OPERADOR:** ASCMUCAP

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

(Each day has three reading columns: 7:00 a.m., 12:00 m., 4:30 p.m.)

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Stefania Nova Garzon FIRMA: [signature]

CARGO: Responsable del servicio

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO **UNIDAD OPERATIVA:** SAN VICENTE FERRER

AÑO: 2023 **MES:** JULIO **RESPONSABLE:** STEFANNIA NOVA **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -8 °C o menor

DIA

TEMPERA TURA EN GRADOS CENTÍGRA DOS	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	X	X	X								X	X			X		X	X		X	X		X	X
-17										X			X	X		X			X			X		
-18																								
-19																								
-20																								
-21																								
-22																								
-23																								
-24																								
-25																								
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIE																								

TEMPERA TURA EN GRADOS CENTÍGRA DOS	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	X		X	X		X	X	X	X	X			
-17				X			X	X	X	X			X			X								
-18																								
-19																								
-20																								
-21																								
-22																								
-23																								
-24																								
-25																								
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIE																								

TEMPERA TURA EN GRADOS CENTÍGRA DOS	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		X	X	X	X	X		X	X						X		X	X					X	X
-17	X						X						X	X		X						X		
-18																								
-19																								
-20																								
-21																								
-22																								
-23																								
-24																								
-25																								
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIE																								

TEMPERA TURA EN GRADOS CENTÍGRA DOS	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	X		X	X		X	X	X	X	X	X	X	X					X	X
-17				X			X												X		
-18																					
-19																					
-20																					
-21																					
-22																					
-23																					
-24																					
-25																					
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIE																					

OBSERVACIONES: Christian Mayorga

[illegible]

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: Tunjuelito **SERVICIO SOCIAL:** _____ **UNIDAD OPERATIVA:** _____

AÑO: 2023 **MES:** Julio **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Stefannia Nova **OPERADOR:** _____

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Cristian Navarro R. **FIRMA:** _____

CARGO: _____

OBSERVACIONES: _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN 1	Fecha: Memo INT 2019026408 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Tunjuelito **SERVICIO SOCIAL:** CC **UNIDAD OPERATIVA:** San Vicente

AÑO: 2023 **MES:** Junio **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Stefannia Nova **OPERADOR:** ASOMUCAF

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS (escala -5 a -25)

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Fabian Mayorga FIRMA: [signature]

CARGO: operario

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: Ciudad Bolívar **SERVICIO SOCIAL:** _____ **UNIDAD OPERATIVA:** San Vicente

AÑO: 2023 **MES:** Junio **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Stefannia Neira **OPERADOR:** ASOMUCAF

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: _____ FIRMA: _____

CARGO: _____

OBSERVACIONES: _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 20190264O8 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: 6ta **SERVICIO SOCIAL:** CC **UNIDAD OPERATIVA:** San Vicente

AÑO: 2023 **MES:** Mayo **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Stefanny Nova **OPERADOR:** ASOMUCAP

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		x x x	x x x	x x x	x x x	x x x	x x x	x x x	x x x	x x x	x x x	x x x	x x x	x x x		x x	x x x x x x x x x x x x	x x x	x x x	x x	x x x	x x x x x x x x x x x x	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x	x 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 x x x x x x x x x x x	x x x x x x x x x x x x	x x x x x x x x x x x x	x x x x x x x x x x x x	x x x x x x x x x x x x	x x	x x	x x	x x x x x x x x x x x x	x x	x x x x x x x x x x x x		x x x x x x x x x x x x	x x x x	x x	x x x x x x x x x x x x	x x x 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																															
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															
-25																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Christian Tavarga FIRMA:

CARGO: Operario

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 20190264O0 - 31/05/2019
	Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: 6 **SERVICIO SOCIAL:** Comedor Comunitario **UNIDAD OPERATIVA:** San Vicente.

AÑO: 2023 **MES:** Mayo **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Stefannia Nova **OPERADOR:** ASOMUCAF

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		XXXXX	XX	X	XX		XXXX	XXXXXX	XXX	XX	XX		XX		XX	XXXXX															
-18	X	X	X	XX	X		XX	X	X	X		X	X		X	X	X														
-19																															
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															
-25																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Fabian Mayorga A. FIRMA:

CARGO: Operario

OBSERVACIONES:

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-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: 6 **SERVICIO SOCIAL:** CC-CP **UNIDAD OPERATIVA:** San Vicente

AÑO: 2023 **MES:** ABRIL **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Stefannia Nova **OPERADOR:** ASOMUCAF

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Christian Mayorga FIRMA:

CARGO: Operario

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: Tunjuelito **SERVICIO SOCIAL:** CC-CP **UNIDAD OPERATIVA:** San Vicente

AÑO: 2023 **MES:** Abril **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Stefannia Novo **OPERADOR:** ASOMUCAF

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Christian Mayorga A' FIRMA: [signature]

CARGO: Operario

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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/04/24	Almuerzo	Sopa de cuchuco de maiz	Carne de res	0,850	0,850	x			x	x		120	85	83,2	9	9	9	9	x		
1/04/24	Almuerzo	Carne de cerdo guisada	Cerdo	27,900	27,900	x			x	x		95	83	82	9	9	9	9	x		
1/04/24	Almuerzo	Arroz con fideos	Arroz	12,800	12,800	x			x	x		80	87	84	9	9	9	9	x		
1/04/24	Almuerzo	Zanahoria rallada con tomate picado	Zanahoria rallada con tomate picado	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	N/A	2,2	-1	9	9	9	9	x		
1/04/24	Almuerzo	Patacon de platano maduro	Platano	25,250	19,420	x			X	x		110	85	83	9	9	9	9	X		
1/04/24	Almuerzo	Sorbete de tomate de arbol	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	1,3	9	9	9	9	X		
1/04/24			tomate de arbol	23,000	23,000	x		x			x	N/A	2	-1,5	9	9	9	9	x		
1/04/24	Almuerzo	Pera Tajada	Pera Tajada	22,700	22,700	x		x			x	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	x		
2/04/24	ALMUERZO	Mondongo	Menudo	2,900	2,900	x		x		x		118	83	81	9	9	9	9	X		
2/04/24	ALMUERZO	Pierna de pollo las finas hierbas	Pollo Colombina	28.98	27,730	x			x	x		121	86	84	9	9	9	9	X		
2/04/24	ALMUERZO	Papas a la francesa	Papa	24,100	19,280	x			X	x		115	85	83	9	9	9	9	X		
2/04/24	ALMUERZO	Ensalada de pico de gallo	Ensalada de pico de gallo	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
2/04/24	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche	72,000	72,000	x		x			x	NA	-1,3	-1,2	9	9	9	9	x		
2/04/24			Mora	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
2/01/00	ALMUERZO	Manzana con helado	Manzana	21,000	21,000	x		x			x	NA	3	1	9	9	9	9	x		
2/04/24	ALMUERZO		Helado	9,800	9,800		x		x		x	NA	-16	-12	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3/04/24	Almuerzo	Cazuela de lentejas	Cazuela de lentejas	10,020	10,020	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
3/04/24	Almuerzo	Sobrebarriga en salsa c	Res	27,900	27,900	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
3/04/24	Almuerzo	Arroz con cilantro	Arroz	10,220	8,520	x		x		x		NA	89	86	9	9	9	9	X		
3/04/24	Almuerzo	Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel	Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	3,4	-1	9	9	9	9	X		
3/04/24	Almuerzo	Papa en casquitos dorada	Papa	24,280	19,420	x			X	x		120	86	84	9	9	9	9	X		
3/04/24	Almuerzo	Jugo de lulo	Lulo	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
3/04/24	Almuerzo	Melon con queso doble crema	melon	21,000	21,000	x		x			x	NA	3	1,1	9	9	9	9	x		
			Queso	5,850	8,850	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
4/04/24	Almuerzo	Ajiaco	Pechuga	0,940	0,950	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
4/04/24	Almuerzo	Pechuga de pollo mechada con salsa	Pollo pechuga	28,980	27,730	x			x	x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
4/04/24	Almuerzo	Tajada de aguacate	Aguacate	22,070	16,980	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
4/04/24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		115	88	84	9	9	9	9	X		
4/04/24	Almuerzo	Sorbete de guayaba	Leche	72,000	72,000	x		x			x	NA	2,3	1	9	9	9	9	x		
4/04/24			Guayaba	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
4/04/24	Almuerzo	granadilla	granadilla	75,110	22,760	x		x			x	NA	AMB	AMB	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/04/24	Almuerzo	Sopa de patacon	res cadera magra	0,850	0,850	x		x		x		115	88,5	87,2	9	9	9	9	X		
5/04/24	Almuerzo	Sobrebarriga mechada	Res	28,980	27,730	x		x		x		100	84,9	87,5	9	9	9	9	X		
5/04/24	Almuerzo	Arroz con pimenton	Arroz	10,220	8,520	x		x		x		NA	89	86	9	9	9	9	X		
5/04/24	Almuerzo	Ensalada silvestre	Ensalada silvestre	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,3	1,1	9	9	9	9	X		
5/04/24	Almuerzo	Papa criolla dorada	Papa Criolla	24,100	19,280	x			x	x		100	83,9	82	9	9	9	9	X		
5/04/24	Almuerzo	Sorbete de frutos rojos	Leche	72,000	72,000	x		x			x	NA	1,3	1,2	9	9	9	9	x		
5/04/24			Mora	8,460	8,460	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
5/04/24	Almuerzo	banano con yogurt	Banano	19,000	19,000	x		x			x	NA	7,9	2	9	9	9	9	x		
			Yogurt	5,800	5,800	x		x			x	NA	2,5	1	9	9	9	9	X		
6/04/24	Almuerzo	Sopa de arroz	Res Magra	0,850	0,850	x		x		x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
6/04/24	Almuerzo	Albondigas en salsa boloñesa	Res	28,960	27,730	x		x		x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
6/04/24	Almuerzo	Espaguetis	Pasta	16,910	16,910	x			x	x		119	86,2	3	9	9	9	9	X		
6/04/24	Almuerzo	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,3	3,2	9	9	9	9	X		
6/04/24	Almuerzo	Platano Maduro melao	Platano maduro	25,250	19,420	x			x	x		110	89	84	9	9	9	9	X		
6/04/24	Almuerzo	Jugo de maracuya	Maracuya	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
6/04/24	Almuerzo	Papaya con queso doble crema	Papaya	22,000	22,000	x		x			x	NA	6,4	2,1	9	9	9	9	x		
			Queso	5,800	5,800	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/04/24	Almuerzo	Sopa de avena	Res magra	0,850	0,850	x		x		x		115	87	85,2	9	9	9	9	X		
8/04/24	Almuerzo	Pierna de pollo a las fin	Pollo	36,270	27,900	x		x		x		100	85,4	83	9	9	9	9	X		
8/04/24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		110	85,3	84	9	9	9	9	X		
8/04/24	Almuerzo	Ensalada hawaiana	Ensalada Hawaina	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2	2,9	9	9	9	9	X		
8/04/24	Almuerzo	Papa Cocida con Casc	Papa	24,280	19,420	x			X	x		120	85	83	9	9	9	9	X		
8/04/24	Almuerzo	Sorbete de curuba	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	1	9	9	9	9	X		
8/04/24			Curuba	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
8/04/24	Almuerzo	lon con leche condensa	melon	22,000	22,000	x		x			x	NA	3,8	1	9	9	9	9	x		
			Leche condensada	2,180	2,180	x		x			x	NA	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
9/04/24	Almuerzo	Sopa de cuchuco de tri	Res magra	0,850	0,850	x		x		x		118	87	85	9	9	9	9	X		
9/04/24	Almuerzo	Carne de res asada	Res	27,900	27,900	x		x		x		121	86	84	9	9	9	9	X		
9/04/24	Almuerzo	Arroz con arveja verde	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		115	85	83	9	9	9	9	X		
9/04/24	Almuerzo	Pure de Papa con pere	Papa	24,280	19,420	x			X	x		125	89	85	9	9	9	9	X		
9/04/24	Almuerzo	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
9/04/24	Almuerzo	Sorbete de guanabana	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	1	9	9	9	9	X		
9/04/24			Guanabana	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
9/04/24	Almuerzo	granadila	granadilla	75,000	23,000	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/04/24	Almuerzo	Cazuela de garbanzos	Cazuela de garbanzos	10,020	10,020	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
10/04/24	Almuerzo	Sobrebarriga	Res	27,900	27,900	x		x		x		122	85	83	9	9	9	9	X		
10/04/24	Almuerzo	Arroz con cilantro	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
10/04/24	Almuerzo	Papa Criolla Dorada	Papa criolla	24,280	19,420	x			x	x		120	89	86	9	9	9	9	x		
10/04/24	Almuerzo	Verduras salteadas en julianas	Verduras salteadas en julianas	NO APLICA	NO APLICA	x			x	x		120	86	84	9	9	9	9	X		
10/04/24	Almuerzo	Jugo de mango	Mango	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
10/04/24	Almuerzo	Banano con queso doble crema	Banano	22,000	22,000	x		x			x	NA	4	1,1	9	9	9	9	x		
			Queso	5,850	5,850	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
11/04/24	Almuerzo	Sopa de conchitas	Res magra	0,850	0,850	x		x		x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
11/04/24	Almuerzo	Papas a la Francesa	Papa	24,280	19,420	x			X	x		121	89	85	9	9	9	9	X		
11/04/24	Almuerzo	Pechuga de pollo gratinada	Pollo	27,900	27,900	x		x		x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
11/04/24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		119	84	83,3	9	9	9	9	X		
11/04/24	Almuerzo	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	22,185	17,060	x		x			x	NA	T.A	T.A	9	9	9	9	X		
11/04/24	Almuerzo	Jugo de guayaba	Guayaba	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
11/04/24	Almuerzo	Manzana con queso doble crema	Manzana	21,000	21,000	x		x			x	NA	4	2,1	9	9	9	9	x		
			Queso	5,850	5,850	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/04/24	Almuerzo	Sopa de arracacha	Res magra	850	850	x		x		x		115	88,5	87,2	9	9	9	9	X		
12/04/24	Almuerzo	Carne de cerdo en salsa de piña	Cerdo	27,900	27,900	x		x		x		118	84,9	87,5	9	9	9	9	X		
12/04/24	Almuerzo	Arroz con pimenton	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		120	85,2	84	9	9	9	9	X		
12/04/24	Almuerzo	Platano maduro con ca	Platano	24,280	19,420	x			X	x		100	85	83	9	9	9	9	X		
12/04/24	Almuerzo	Torilla de acelga	Torilla de acelga	NO APLICA	NO APLICA	x			X	x		100	83,9	82	9	9	9	9	X		
12/04/24	Almuerzo	Sorbete de Feijoa	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	1	9	9	9	9	X		
12/04/24			Feijoa	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
12/04/24	Almuerzo	Banano con queso doble crema	Banano	21,000	21,000	x		x			x	NA	4	2,1	9	9	9	9	x		
			Queso	5,850	5,850	x		x			x	NA	2,3	2,9	9	9	9	9	X		
13/04/24	Almuerzo	Sancocho	Sancocho	12,300	12,800	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
13/04/24	Almuerzo	Sobrebarriga en salsa criolla	Res	26,530	26,530	x		x		x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
13/04/24	Almuerzo	Arroz con zanahoria	Arroz	16,910	16,910	x		x		x		119	86	83,4	9	9	9	9	X		
13/04/24	Almuerzo	Ensalada de zanahoria manzana y crema de leche	Ensalada de zanahoria manzana y crema de leche	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,4	2,9	9	9	9	9	X		
13/04/24	Almuerzo	Sorbete de Mora	Mora	22,000	22,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
13/04/24			Leche	72,000	72000,000	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		
13/04/24	Almuerzo	Fresas con helado	fresas	19,000	19,000	x		x			x	NA	2,5	1,1	9	9	9	9	x		
			Helado	5,570	5,570	x		x			x	NA	-16	-10	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/04/24	Almuerzo	Sopa de conchitas	Res magra	850	850	x		x		x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
15/04/24	Almuerzo	Sobrebarriga mechada	Res	26,530	26,530	x		x		x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
15/04/24	Almuerzo	Arroz con cilantro	Arroz	16,910	16,910	x		x		x		119	84,3	83	9	9	9	9	X		
15/04/24	Almuerzo	Papa criolla Dorada	Papa criolla	23,400	19,420	x			x	x		100	86,9	84,1	9	9	9	9	x		
15/04/24	Almuerzo	Verduras cocidas con mayonesa fria	Verduras cocidas con mayonesa fria	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,3	3	9	9	9	9	X		
15/04/24	Almuerzo	Sorbete de tomate de arbol	Leche	72,000	72,000	x		x			x	NA	2	1,1	9	9	9	9	x		
15/04/24	Almuerzo		Pulpa	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
15/04/24	Almuerzo	fresas con crema	fresas	21,000	19,000	x		x			x	NA	6,5	2,1	9	9	9	9	x		
			Crema de leche	2,000	2,000	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		
16/04/24	Almuerzo	Sopa de Avena	Res cadera magra	850	850	x		x		x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
16/04/24	Almuerzo	Atun con tomate, cebolla y cilantro	Atun	27,900	27,900	x		X			X	NA	4	2	9	9	9	9	X		
16/04/24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	17,000	17,000	x		x		x		119	84,3	83	9	9	9	9	X		
16/04/24	Almuerzo	Pure de papa con perej	Papa	23,970	19,420	x			x		x	120	87	82	9	9	9	9	X		
16/04/24	Almuerzo	Calabaza guisada con arveja verde	Calabaza guisada con arveja verde	NO APLICA	NO APLICA	x			x		x	NA	2,3	3	9	9	9	9	X		
16/04/24	Almuerzo	Sorbete de Mora	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	1	9	9	9	9	X		
16/04/24			Mora	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
16/04/24	Almuerzo	Banano con helado	Banano	22,000	19,000	x		x			x	NA	4,1	1	9	9	9	9	x		
			Helado	21,980	16,910	x		x			x	NA	-15	-9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

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	
17/04/24	Almuerzo	Sopa de cuchuco de cebada	res	850	850	x		x		x		121	86	83	9	9	9	9	X		
17/04/24	Almuerzo	Pierna de pollo en salsa de naranja	Pollo	36,270	27,900	x		x		x		122	85	83	9	9	9	9	X		
17/04/24	Almuerzo	Arroz con pimenon	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
17/04/24	Almuerzo	Enssalada de lechuga fresa manzana y crema de leche	Enssalada de lechuga fresa manzana y crema de leche	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	1,5	-1	9	9	9	9	x		
17/04/24	Almuerzo	Platano maduro cocido con canela	Platano	25,250	19,420	x			x	x		120	86	84	9	9	9	9	X		
17/04/24	Almuerzo	Sorbete de Maracuya	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	1	9	9	9	9	X		
17/04/24			Maracuya	23,000	23,000	x		x			x	NA	1,5	1	9	9	9	9	X		
17/04/24	Almuerzo	Uvas con yogurt	uva	23000,000	19,000	x		x			x	NA	2	1	9	9	9	9	x		
			Yogurt	5,850	5,850	x		x			x	NA	1,1	-1,5	9	9	9	9	X		
18/04/24	Almuerzo	Sopa de patacon	res	850	850	x		x		x		118	87	85	9	9	9	9	X		
18/04/24	Almuerzo	Mix de pollo con pajarilla	Pajarilla	16,650	13,880	x		x		x		121	86	84	9	9	9	9	X		
18/04/24	Almuerzo	Arroz con perejil	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		115	85	83	9	9	9	9	X		
18/04/24	Almuerzo	Verdura campesina	Verdura campesina	NO APLICA	NO APLICA	x			x	x		117	86	83	9	9	9	9	X		
18/04/24	Almuerzo	Papa criolla Chorreada	Papa Criolla	24,280	19,420	x			x	x		120	89	86	9	9	9	9	x		
18/04/24	Almuerzo	Sorbete de guayaba	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	1	9	9	9	9	X		
18/04/24			Guayaba	22,670	22,670	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	X		
18/04/24	Almuerzo	Manzana con helado	manzana	23,000	20,000	x		x			x	NA	5,3	2,1	9	9	9	9	x		
			Helado	5,850	5,850	x		x			x	NA	-17	-12	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/04/24	Almuerzo	Sopa de fideos	Res cadera magra	850	850	x		x		x		121	86	83	9	9	9	9	X		
19/04/24	Almuerzo	Pierna de pollo en salsa blanca	Pollo	36,270	27,900	x		x		x		122	85	83	9	9	9	9	X		
19/04/24	Almuerzo	Arroz con arveja verde fresca	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
19/04/24	Almuerzo	Torilla de espinaca	TorTilla de espinaca	NO APLICA	NO APLICA	x			x	x		120	86	84	9	9	9	9	X		
19/04/24	Almuerzo	Papa Cocida con cascara	Papa	24,280	19,420	x			X	x		121	89	85	9	9	9	9	X		
19/04/24	Almuerzo	Sorbete de mango	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	1	9	9	9	9	X		
19/04/24			Mango	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
19/04/24	Almuerzo	melon con leche condensada	Melon	19,000	17,000	x		x			x	NA	6	3,3	9	9	9	9	x		
			Leche condensada	2,180	2,180	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
20/04/24	Almuerzo	Cazuela de frijoles	Cazuela de frijoles	16,160	13,470	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
20/04/24	Almuerzo	Carne de res asada	Res	28,980	27,730	x		x		x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
20/04/24	Almuerzo	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	22,070	16,980	x		x			x	NA	T.A	T.A	9	9	9	9	X		
20/04/24	Almuerzo	Platano Cocido	Platano	25,250	19,420	x			x	x		95	90	86	9	9	9	9	x		
20/04/24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		115	88	84	9	9	9	9	X		
20/04/24		Jugo de lulo	Lulo	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
20/04/24	Almuerzo	Papaya con queso doble crema	Papaya	23,000	19,000	x		x			x	NA	3,8	2,1	9	9	9	9	x		
			Queso	5,500	5,500	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
22/04/24	Almuerzo	Sopa de fideos	Res cadera magra	0,830	0,830	x		x		x		118	88	86	9	9	9	9	x		
22/04/24	Almuerzo	Arroz atomatado	Arroz	16,150	15,150	x			x	x		118	85	83	9	9	9	9	x		
22/04/24	Almuerzo	Pechuga de pollo gratinada	Pollo	28,980	27,730	x		x		x		108	87	85	9	9	9	9	x		
22/04/24	Almuerzo	Tajada de platano maduro	Platano harton	23,960	18,430	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	x		
22/04/24	Almuerzo	Ensalada de espinaca, manzana y miel	Ensalada de espinaca, manzana y miel	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	x		
22/04/24	Almuerzo	Jugo de maracuya	Maracuya	22,000	22,000	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	x		
22/04/24	Almuerzo	manzana con queso doble crema	Manzana	22,000	19,000	x		x			x	NA	2	2,1	9	9	9	9	x		
			Queso	5,500	5,500	x		x			x	NA	2	3	9	9	9	9	x		
23/04/24	Almuerzo	Sopa de arroz	Res cadera magra	850	850	x		x		x		118	88	86	9	9	9	9	x		
23/04/24	Almuerzo	Albondigas en salsa boloñesa	Res molida	28,980	27,730	x		x		x		108	87	85	9	9	9	9	x		
23/04/24	Almuerzo	Espaguetis	Pasta	16,910	16,910	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	x		
23/04/24	Almuerzo	Papa sin cascara Dorada	Papa	23,300	19,400	X			X	X		100	89	83	9	9	9	9	X		
23/04/24	Almuerzo	Tomate en rodajas con oregano	Tomate en rodajas con oregano	33,260	27,730	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	x		
23/04/24	Almuerzo	Sorbete de mora	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	1,3	9	9	9	9	X		
23/04/24			Mora	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	x		
23/04/24	Almuerzo	Papaya con yogurt		22,000	19,000	x		x			x	NA	3,9	1,1	9	9	9	9	x		
			Yogurt	5,500	5,500	x		x			x	NA	2	3	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/04/24	Almuerzo	Sopa de avena	Carne de res	850	850	x		x		x		118	88	86	9	9	9	9	x		
24/04/24	Almuerzo	Carne cerdo asada con perejil	Cerdo lomo	28,980	27,730	x		x		x		122	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
24/04/24	Almuerzo	Ensalada fria de remolacha, zanahoria y mayonesa	Ensalada fria de remolacha, zanahoria y mayonesa	NO APLICA	NO APLICA	x		x		x		NA	2,4	3,5	9	9	9	9	X		
24/04/24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,210	16,210	x			x	x		112	88	84	9	9	9	9	X		
24/04/24	Almuerzo	Papas a la francesa	Papa	23,300	19,420	x			x	x		100	92	86	9	9	9	9	x		
24/04/24	Almuerzo	Sorbete de fresa	Fresa	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
24/04/24			Leche	72,000	72,000	x		x			x	NA	2,1	1	9	9	9	9	X		
24/04/24	Almuerzo	Banano con crema de leche	Banano	22,000	19,000	x		x			x	NA	5,4	1,1	9	9	9	9	x		
			Crema de leche	2,000	2,000	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		
25/04/24	Almuerzo	Cazuela de arveja verde seca	Cazuela de arveja verde seca	9,990	9,990	x			x	x		118	85	82	9	9	9	9	x		
25/04/24	Almuerzo	Pierna de pollo con salsa criolla	Pollo	28,980	27,730	x		x		x		122	83	82	9	9	9	9	x		
25/04/24	Almuerzo	Arroz con fideos	Arroz	16,210	16,210	x			x	x		112	88	84	9	9	9	9	x		
25/04/24	Almuerzo	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	x		
25/04/24	Almuerzo	Platano maduro frito en monedas	Platano	25,060	19,280	x			x	x		120	85	83	9	9	9	9	x		
25/04/24	Almuerzo	Sorbete de guanabana	leche	72,000	72,000	x		x			x	NA	2,1	1,2	9	9	9	9	x		
25/04/24			Guanabana	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	x		
25/04/24	Almuerzo	Granadilla	Granadilla	75110,000	22,760	x		x			x	NA	AMB	AMB	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/04/24	Almuerzo	Sopa de cebada perlad	Res magra	850	850	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X		
26/04/24	Almuerzo	Carne de hamburguesas a las finas hierbas	Carne molida	28,980	27,730	x			x	x		122	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
26/04/24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	X		
26/04/24	Almuerzo	Platano Maduro frito en monedas	Platano maduro	25,250	19,420	x			x	x		110	89	84	9	9	9	9	x		
26/04/24	Almuerzo	Guacamole	Guacamole	NO APLICA	NO APLICA	x			x		x	NA	2,2	3,5	9	9	9	9	X		
26/04/24	Almuerzo	Jugo de feijoa	Feijoa	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
26/04/24	Almuerzo	Fresas con helado	Fresas	21,000	19,000	x		x			x	NA	3,1	1,2	9	9	9	9	x		
			Helado	5,500	5,500	x		x			x	NA	-16	-10	9	9	9	9	X		
27/04/24	ALMUERZO	Sancocho	Sancocho	12,910	10,760	x			x	x		118	85	82	9	9	9	9	X		
27/04/24	ALMUERZO	Carne de res cocida en	Res	28,980	27,730	x			x	x		122	83	82	9	9	9	9	X		
27/04/24	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	16,910	16,910	x		x			x	110	95	94	9	9	9	9	X		
27/04/24	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	NO APLICA	NO APLICA	x		x		x		NA	2,3	3,2	9	9	9	9	X		
27/04/24	ALMUERZO	Tajada de platano	Platano maduro	25,250	19,420	x			x	x		100	99	93	9	9	9	9	x		
27/04/24	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	leche	72,000	72,000	x		x			x	NA	1,8	1,6	9	9	9	9	x		
27/04/24	ALMUERZO		Guayaba	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
27/04/24	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	22,660	22,660	x		x			x	NA	AMB	AMB	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/04/24	Almuerzo	Sopa de cuchuco de maiz	Carne de res	0,850	0,850	x			x	x		120	85	83,2	9	9	9	9	x		
29/04/24	Almuerzo	Carne de cerdo guisada	Cerdo	27,900	27,900	x			x	x		95	83	82	9	9	9	9	x		
29/04/24	Almuerzo	Arroz con fideos	Arroz	12,800	12,800	x			x	x		80	87	84	9	9	9	9	x		
29/04/24	Almuerzo	Zanahoria rallada con tomate picado	Zanahoria rallada con tomate picado	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	N/A	2,2	-1	9	9	9	9	x		
29/04/24	Almuerzo	Patacon de platano maduro	Platano	25,250	19,420	x			X	x		110	85	83	9	9	9	9	X		
29/04/24	Almuerzo	Sorbete de tomate de arbol	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	1,3	9	9	9	9	X		
29/04/24			tomate de arbol	23,000	23,000	x		x			x	N/A	2	-1,5	9	9	9	9	x		
29/04/24	Almuerzo	Pera Tajada	Pera Tajada	22,700	22,700	x		x			x	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	x		
30/04/24	ALMUERZO	Mondongo	Menudo	2,900	2,900	x		x		x		118	83	81	9	9	9	9	X		
30/04/24	ALMUERZO	Pierna de pollo las finas hierbas	Pollo Colombina	28.98	27,730	x			x	x		121	86	84	9	9	9	9	X		
30/04/24	ALMUERZO	Papas a la francesa	Papa	24,100	19,280	x			X	x		115	85	83	9	9	9	9	X		
30/04/24	ALMUERZO	Ensalada de pico de gallo	Ensalada de pico de gallo	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
30/04/24	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche	72,000	72,000	x		x			x	NA	1,3	1,1	9	9	9	9	x		
30/04/24			Mora	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
30/04/24	ALMUERZO	Manzana con helado	Manzana	22,000	19,000	x		x			x	NA	1,8	1	9	9	9	9	x		
			Helado	9,800	9,800		x		x		x	NA	2,3	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/03/24	Almuerzo	Sopa de cebada perlad	Res magra	850	850	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X		
1/03/24	Almuerzo	Carne de hamburguesas a las finas hierbas	Carne molida	28,980	27,730	x			x	x		122	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
1/03/24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	X		
1/03/24	Almuerzo	Platano Maduro frito en monedas	Platano maduro	25,250	19,420	x			x	x		110	89	84	9	9	9	9	x		
1/03/24	Almuerzo	Guacamole	Guacamole	NO APLICA	NO APLICA	x			x		x	NA	2,2	3,5	9	9	9	9	X		
1/03/24	Almuerzo	Jugo de feijoa	Feijoa	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
1/03/24	Almuerzo	Fresas con helado	Helado	5,500	5,500	x		x			x	NA	-16	-10	9	9	9	9	X		
3/03/24	ALMUERZO	Sancocho	Sancocho	12,910	10,760	x			x	x		118	85	82	9	9	9	9	X		
3/03/24	ALMUERZO	Carne de res cocida en	Res	28,980	27,730	x			x	x		122	83	82	9	9	9	9	X		
3/03/24	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	16,910	16,910	x		x			x	110	95	94	9	9	9	9	X		
3/03/24	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	NO APLICA	NO APLICA	x		x		x		NA	2,3	3,2	9	9	9	9	X		
3/03/24	ALMUERZO	Tajada de platano	Platano maduro	25,250	19,420	x			x	x		100	99	93	9	9	9	9	x		
3/03/24	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	leche	72,000	72,000	x		x			x	NA	-1,3	-1,2	9	9	9	9	x		
3/03/24	ALMUERZO		Guayaba	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
3/03/24	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	22,660	22,660	x		x			x	NA	AMB	AMB	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/03/24	Almuerzo	Sopa de cuchuco de maiz	Carne de res	850	850	x			x	x		120	85	83,2	9	9	9	9	x		
4/03/24	Almuerzo	Carne de cerdo guisada	Cerdo	27,900	27,900	x			x	x		95	83	82	9	9	9	9	x		
4/03/24	Almuerzo	Arroz con fideos	Arroz	12,800	12,800	x			x	x		80	87	84	9	9	9	9	x		
4/03/24	Almuerzo	Zanahoria rallada con tomate picado	Zanahoria rallada con tomate picado	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	N/A	2,2	-1	9	9	9	9	x		
4/03/24	Almuerzo	Patacon de platano maduro	Platano	25,250	19,420	x			X	x		110	85	83	9	9	9	9	X		
4/03/24	Almuerzo	Sorbete de tomate de arbol	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	1,3	9	9	9	9	X		
4/03/24			tomate de arbol	23,000	23,000	x		x			x	N/A	2	-1,5	9	9	9	9	x		
4/03/24	Almuerzo	Banano Tajado	Banano Tajado	22,700	22,700	x		x			x	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	x		se realizo cambio de la pera por banano
5/03/24	ALMUERZO	Mondongo	Menudo	2,900	2,900	x		x		x		118	83	81	9	9	9	9	X		
5/03/24	ALMUERZO	Pierna de pollo las finas hierbas	Pollo Colombina	28.98	27,730	x			x	x		121	86	84	9	9	9	9	X		
5/03/24	ALMUERZO	Papas a la francesa	Papa	24,100	19,280	x			X	x		115	85	83	9	9	9	9	X		
5/03/24	ALMUERZO	Ensalada de pico de gallo	Ensalada de pico de gallo	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
5/03/24	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche	72,000	72,000	x		x			x	NA	-1,3	-1,2	9	9	9	9	x		
5/03/24			Mora	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
5/03/24	ALMUERZO	Manzana con helado	Helado	9,800	9,800		x		x		x	NA	-16	-10	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/03/24	Almuerzo	Cazuela de lentejas	Cazuela de lentejas	10,020	10,020	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
6/03/24	Almuerzo	Sobrebarriga en salsa c	Res	27,900	27,900	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
6/03/24	Almuerzo	Arroz con cilantro	Arroz	10,220	8,520	x		x		x		NA	89	86	9	9	9	9	X		
6/03/24	Almuerzo	Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel	Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	3,4	-1	9	9	9	9	X		
6/03/24	Almuerzo	Papa en casquitos dorada	Papa	24,280	19,420	x			X	x		120	86	84	9	9	9	9	X		
6/03/24	Almuerzo	Jugo de lulo	Lulo	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
6/03/24	Almuerzo	Melon con queso doble crema	Queso	5,850	8,850	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
7/03/24	Almuerzo	Ajiaco	Pechuga	950	950	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
7/03/24	Almuerzo	Pechuga de pollo mechada con salsa	Pollo pechuga	28,980	27,730	x			x	x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
7/03/24	Almuerzo	Tajada de aguacate	Aguacate	22,070	16,980	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
7/03/24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		115	88	84	9	9	9	9	X		
7/03/24	Almuerzo	Sorbete de guayaba	Leche	72,000	72,000	x		x			x	NA	-1,3	-1,2	9	9	9	9	x		
7/03/24			Guayaba	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
7/03/24	Almuerzo	granadilla	granadilla	75,110	22,760	x		x			x	NA	AMB	AMB	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/03/24	Almuerzo	Sopa de patacon	res cadera magra	850	850	x		x		x		115	88,5	87,2	9	9	9	9	X		
8/03/24	Almuerzo	Sobrebarriga mechada	Res	28,980	27,730	x		x		x		100	84,9	87,5	9	9	9	9	X		
8/03/24	Almuerzo	Arroz con pimenton	Arroz	10,220	8,520	x		x		x		NA	89	86	9	9	9	9	X		
8/03/24	Almuerzo	Ensalada silvestre	Ensalada silvestre	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,3	1,1	9	9	9	9	X		
8/03/24	Almuerzo	Papa criolla dorada	Papa Criolla	24,100	19,280	x			x	x		100	83,9	82	9	9	9	9	X		
8/03/24	Almuerzo	Sorbete de frutos rojos	Leche	72,000	72,000	x		x			x	NA	-1,3	-1,2	9	9	9	9	x		
8/03/24			Mora	8,460	8,460	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
8/03/24	Almuerzo	Pera con yogurt	Yogurt	5,800	5,800	x		x			x	NA	2,3	2,9	9	9	9	9	X		se realizo cambio de pera por banano
9/03/24	Almuerzo	Sopa de arroz	Res Magra	850	850	x		x		x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
9/03/24	Almuerzo	Albondigas en salsa boloñesa	Res	28,960	27,730	x		x		x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
9/03/24	Almuerzo	Espaguetis	Pasta	16,910	16,910	x			x	x		119	86,2	3	9	9	9	9	X		
9/03/24	Almuerzo	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,3	3,2	9	9	9	9	X		
9/03/24	Almuerzo	Platano Maduro melao	Platano maduro	25,250	19,420	x			x	x		110	89	84	9	9	9	9	x		
9/03/24	Almuerzo	Jugo de maracuya	Maracuya	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
9/03/24	Almuerzo	Papaya con queso doble crema	Queso	5,800	5,800	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

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	
11/03/24	Almuerzo	Sopa de avena	Res magra	850	850	x		x		x		115	87	85,2	9	9	9	9	X		
11/03/24	Almuerzo	Pierna de pollo a las fin	Pollo	36,270	27,900	x		x		x		100	85,4	83	9	9	9	9	X		
11/03/24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		110	85,3	84	9	9	9	9	X		
11/03/24	Almuerzo	Ensalada hawaiana	Ensalada Hawaina	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2	2,9	9	9	9	9	X		
11/03/24	Almuerzo	Papa Cocida con Casc	Papa	24,280	19,420	x			X	x		120	85	83	9	9	9	9	X		
11/03/24	Almuerzo	Sorbete de curuba	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	-1	9	9	9	9	X		
11/03/24			Curuba	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
12/03/24	Almuerzo	Melon con leche conde	Leche condensada	2,180	2,180	x		x			x	NA	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
12/03/24	Almuerzo	Sopa de cuchuco de tri	Res magra	850	850	x		x		x		118	87	85	9	9	9	9	X		
12/03/24	Almuerzo	Carne de res asada	Res	27,900	27,900	x		x		x		121	86	84	9	9	9	9	X		
12/03/24	Almuerzo	Arroz con arveja verde	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		115	85	83	9	9	9	9	X		
12/03/24	Almuerzo	Pure de Papa con pere	Papa	24,280	19,420	x			X	x		125	89	85	9	9	9	9	X		
12/03/24	Almuerzo	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
12/03/24	Almuerzo	Sorbete de guanabana	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	-1	9	9	9	9	X		
12/03/24			Guanabana	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
12/03/24	Almuerzo	Granadilla	Granadilla	75,000	75,000	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/03/24	Almuerzo	Cazuela de garbanzos	Cazuela de garbanzos	10,020	10,020	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
13/03/24	Almuerzo	Sobrebarriga	Res	27,900	27,900	x		x		x		122	85	83	9	9	9	9	X		
13/03/24	Almuerzo	Arroz con cilantro	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
13/03/24	Almuerzo	Papa Criolla Dorada	Papa criolla	24,280	19,420	x			x	x		120	89	86	9	9	9	9	x		
13/03/24	Almuerzo	Verduras salteadas en julianas	Verduras salteadas en julianas	NO APLICA	NO APLICA	x			x	x		120	86	84	9	9	9	9	X		
13/03/24	Almuerzo	Jugo de mango	Mango	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
13/03/24	Almuerzo	Banano con queso doble crema	Queso	5,850	5,850	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
14/03/24	Almuerzo	Sopa de conchitas	Res magra	850	850	x		x		x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
14/03/24	Almuerzo	Papas a la Francesa	Papa	24,280	19,420	x			X	x		121	89	85	9	9	9	9	X		
14/03/24	Almuerzo	Pechuga de pollo gratinada	Pollo	27,900	27,900	x		x		x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
14/03/24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		119	84	83,3	9	9	9	9	X		
14/03/24	Almuerzo	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	22,185	17,060	x		x			x	NA	T.A	T.A	9	9	9	9	X		
14/03/24	Almuerzo	Jugo de guayaba	Guayaba	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
14/03/24	Almuerzo	Manzana con queso doble crema	Queso	5,850	5,850	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/03/24	Almuerzo	Sopa de arracacha	Res magra	850	850	x		x		x		115	88,5	87,2	9	9	9	9	X		
15/03/24	Almuerzo	Carne de cerdo en salsa de piña	Cerdo	27,900	27,900	x		x		x		118	84,9	87,5	9	9	9	9	X		
15/03/24	Almuerzo	Arroz con pimenton	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		120	85,2	84	9	9	9	9	X		
15/03/24	Almuerzo	Platano maduro con ca	Platano	24,280	19,420	x			X	x		100	85	83	9	9	9	9	X		
15/03/24	Almuerzo	Torilla de acelga	Torilla de acelga	NO APLICA	NO APLICA	x			X	x		100	83,9	82	9	9	9	9	X		
15/03/24	Almuerzo	Sorbete de Feijoa	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	-1	9	9	9	9	X		
15/03/24			Feijoa	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
15/03/24	Almuerzo	Banano con queso dob	Queso	5,850	5,850	x		x			x	NA	2,3	2,9	9	9	9	9	X		
16/03/24	Almuerzo	Sancocho	Sancocho	12,300	12,800	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
16/03/24	Almuerzo	Sobrebarriga en salsa criolla	Res	26,530	26,530	x		x		x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
16/03/24	Almuerzo	Arroz con zanahoria	Arroz	16,910	16,910	x		x		x		119	86	83,4	9	9	9	9	X		
16/03/24	Almuerzo	Ensalada de zanahoria manzana y crema de leche	Ensalada de zanahoria manzana y crema de leche	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,4	2,9	9	9	9	9	X		
16/03/24	Almuerzo	Sorbete de Mora	Mora	22,000	22,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
16/03/24			Leche	72,000	72000,000	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		
16/03/24	Almuerzo	Fresas con helado	Helado	5,570	5,570	x		x			x	NA	-16	-10	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/03/24	Almuerzo	Sopa de conchitas	Res magra	850	850	x		x		x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
18/03/24	Almuerzo	Sobrebarriga mechada	Res	26,530	26,530	x		x		x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
18/03/24	Almuerzo	Arroz con cilantro	Arroz	16,910	16,910	x		x		x		119	84,3	83	9	9	9	9	X		
18/03/24	Almuerzo	Papa criolla Dorada	Papa criolla	23,400	19,420	x			x	x		100	86,9	84,1	9	9	9	9	x		
18/03/24	Almuerzo	Verduras cocidas con mayonesa fria	Verduras cocidas con mayonesa fria	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,3	3	9	9	9	9	X		
18/03/24	Almuerzo	Sorbete de tomate de arbol	Leche	72,000	72,000	x		x			x	NA	2	1,1	9	9	9	9	x		
18/03/24	Almuerzo		Pulpa	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
18/03/24	Almuerzo	fresas con crema	Crema de leche	2,000	2,000	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		
19/03/24	Almuerzo	Sopa de Avena	Res cadera magra	850	850	x		x		x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
19/03/24	Almuerzo	Atun con tomate, cebolla y cilantro	Atun	27,900	27,900	x		X			X	NA	4	2	9	9	9	9	X		
19/03/24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	17,000	17,000	x		x		x		119	84,3	83	9	9	9	9	X		
19/03/24	Almuerzo	Pure de papa con pere	Papa	23,970	19,420	x			x		x	120	87	82	9	9	9	9	X		
19/03/24	Almuerzo	Calabaza guisada con arveja verde	Calabaza guisada con arveja verde	NO APLICA	NO APLICA	x			x		x	NA	2,3	3	9	9	9	9	X		
19/03/24	Almuerzo	Sorbete de Mora	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	-1	9	9	9	9	X		
19/03/24			Mora	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
19/03/24	Almuerzo	Banano con helado	Helado	21,980	16,910	x		x			x	NA	-15	-9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

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	
20/03/24	Almuerzo	Sopa de cuchuco de cebada	res	850	850	x		x		x		121	86	83	9	9	9	9	X		
20/03/24	Almuerzo	Pierna de pollo en salsa de naranja	Pollo	36,270	27,900	x		x		x		122	85	83	9	9	9	9	X		
20/03/24	Almuerzo	Arroz con pimenon	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
20/03/24	Almuerzo	Enssalada de lechuga fresa manzana y crema de leche	Enssalada de lechuga fresa manzana y crema de leche	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	1,5	-1	9	9	9	9	x		
20/03/24	Almuerzo	Platano maduro cocido con canela	Platano	25,250	19,420	x			x	x		120	86	84	9	9	9	9	X		
20/03/24	Almuerzo	Sorbete de Maracuya	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	-1	9	9	9	9	X		
20/03/24			Maracuya	23,000	23,000	x		x			x	NA	1,5	1	9	9	9	9	X		
20/03/24	Almuerzo	Uvas con yogurt	Yogurt	5,850	5,850	x		x			x	NA	1,1	-1,5	9	9	9	9	X		
21/03/24	Almuerzo	Sopa de patacon	res	850	850	x		x		x		118	87	85	9	9	9	9	X		
21/03/24	Almuerzo	Mix de pollo con pajarill	Pajarilla	16,650	13,880	x		x		x		121	86	84	9	9	9	9	X		
21/03/24	Almuerzo	Arroz con perejil	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		115	85	83	9	9	9	9	X		
21/03/24	Almuerzo	Verdura campesina	Verdura campesina	NO APLICA	NO APLICA	x			x	x		117	86	83	9	9	9	9	X		
21/03/24	Almuerzo	Papa criolla Chorreada	Papa Criolla	24,280	19,420	x			x	x		120	89	86	9	9	9	9	x		
21/03/24	Almuerzo	Sorbete de guayaba	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	-1	9	9	9	9	X		
21/03/24			Guayaba	22,670	22,670	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	X		
21/03/24	Almuerzo	Manzana con helado	Helado	5,850	5,850	x		x			x	NA	-17	-12	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/03/24	Almuerzo	Sopa de fideos	Res cadera magra	850	850	x		x		x		121	86	83	9	9	9	9	X		
22/03/24	Almuerzo	Pierna de pollo en salsa blanca	Pollo	36,270	27,900	x		x		x		122	85	83	9	9	9	9	X		
22/03/24	Almuerzo	Arroz con arveja verde fresca	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
22/03/24	Almuerzo	Torilla de espinaca	TorTilla de espinaca	NO APLICA	NO APLICA	x			x	x		120	86	84	9	9	9	9	X		
22/03/24	Almuerzo	Papa Cocida con cascara	Papa	24,280	19,420	x			X	x		121	89	85	9	9	9	9	X		
22/03/24	Almuerzo	Sorbete de mango	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	-1	9	9	9	9	X		
22/03/24			Mango	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
22/03/24	Almuerzo	melon con leche condensada	Leche condensada	2,180	2,180	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
23/03/24	Almuerzo	Cazuela de frijoles	Cazuela de frijoles	16,160	13,470	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
23/03/24	Almuerzo	Carne de res asada	Res	28,980	27,730	x		x		x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
23/03/24	Almuerzo	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	22,070	16,980	x		x			x	NA	T.A	T.A	9	9	9	9	X		
23/03/24	Almuerzo	Platano Cocido	Platano	25,250	19,420	x			x	x		95	90	86	9	9	9	9	x		
23/03/24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		115	88	84	9	9	9	9	X		
23/03/24		Jugo de lulo	Lulo	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
23/03/24	Almuerzo	Papaya con queso doble crema	Queso	5,500	5,500	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/03/24	Almuerzo	Sopa de arroz	Res cadera magra	850	850	x		x		x		118	88	86	9	9	9	9	x		
26/03/24	Almuerzo	Albondigas en salsa boloñesa	Res molida	28,980	27,730	x		x		x		108	87	85	9	9	9	9	x		
26/03/24	Almuerzo	Espaguetis	Pasta	16,910	16,910	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	x		
26/03/24	Almuerzo	Papa sin cascara Dorada	Papa	23,300	19,400	X			X	X		100	89	83	9	9	9	9	X		
26/03/24	Almuerzo	Tomate en rodajas con oregano	Tomate en rodajas con oregano	33,260	27,730	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	x		
26/03/24	Almuerzo	Sorbete de mora	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	1,3	9	9	9	9	X		
26/03/24			Mora	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	x		
26/03/24	Almuerzo	Papaya con yogurt	Yogurt	5,500	5,500	x		x			x	NA	2	3	9	9	9	9	x		
27/03/24	Almuerzo	Sopa de avena	Carne de res	850	850	x		x		x		118	88	86	9	9	9	9	x		
27/03/24	Almuerzo	Carne cerdo asada con perejil	Cerdo lomo	28,980	27,730	x		x		x		122	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
27/03/24	Almuerzo	Ensalada fria de remolacha, zanahoria y	Ensalada fria de remolacha, zanahoria y mayonesa	NO APLICA	NO APLICA	x		x		x		NA	2,4	3,5	9	9	9	9	X		se desinfecta empaque de la mayonesa
27/03/24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,210	16,210	x			x	x		112	88	84	9	9	9	9	X		
27/03/24	Almuerzo	Papas a la francesa	Papa	23,300	19,420	x			x	x		100	92	86	9	9	9	9	x		
27/03/24	Almuerzo	Sorbete de fresa	Fresa	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
27/03/24			Leche	72,00	72,00	x		x			x	NA	2,1	-1,5	9	9	9	9	X		
27/03/24	Almuerzo	Banano con crema de leche	Crema de leche	2,000	2,000	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/02/24	Almuerzo	Cazuela de arveja verde seca	Arveja Seca	9,990	9,990	x			x	x		118	85	82	9	9	9	9	X		
1/02/24	Almuerzo	Pierna de pollo con salsa criolla	Pollo	28,980	27,730	x		x		x		122	83	82	9	9	9	9	X		
1/02/24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	17,500	17,500	x		x		x		98	95	93	9	9	9	9	x		
1/02/24	Almuerzo	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
1/02/24	Almuerzo	Platano maduro frito en monedas	Platano	25,250	19,420	x			X	x		120	85	83	9	9	9	9	X		
1/02/24	Almuerzo	Sorbete de guanabana	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	1,3	9	9	9	9	X		
1/02/24	Almuerzo		Guanabana	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
1/02/24	Almuerzo	Granadilla	Granadilla	22,660	22,660	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
2/02/24	Almuerzo	Sopa de cebada perlad	Res magra	0,930	0,850	x		x		x		120	82	81	9	9	9	9	X		
2/02/24	Almuerzo	Carne de hamburguesas a las finas hierbas	Carne molida	28,980	27,730	x		x		x		122	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
2/02/24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	X		
2/02/24	Almuerzo	Platano Maduro frito en monedas	Platano maduro	25,250	19,420	x			x	x		110	89	84	9	9	9	9	x		
2/02/24	Almuerzo	Guacamole	Guacamole	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,2	3,5	9	9	9	9	X		
2/02/24	Almuerzo	Jugo de feijoa	Feijoa	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
2/02/24	Almuerzo	Fresas con helado	Helado	5,500	5,500	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3/02/24	ALMUERZO	Sancocho	Sancocho	12,910	10,760	x			x	x		118	85	82	9	9	9	9	X		
3/02/24	ALMUERZO	Carne de res cocida en	Res	28,980	27,730	x		x		x		122	83	82	9	9	9	9	X		
3/02/24	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	16,910	16,910	x			x		x	110	95	94	9	9	9	9	X		
3/02/24	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	NO APLICA	NO APLICA	x		x		x		NA	2,3	3,2	9	9	9	9	X		
3/02/24	ALMUERZO	Tajada de platano	Platano maduro	25,250	19,420	x			x	x		100	99	93	9	9	9	9	x		
3/02/24	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	leche	72,000	72,000	x		x			x	NA	-1,3	-1,2	9	9	9	9	x		
3/02/24	ALMUERZO		Guayaba	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
3/02/24	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	22,660	22,660	x		x			x	NA	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
5/02/24	Almuerzo	Sopa de cuchuco de maiz	Carne de res	0,850	0,850	x		x		x		120	85	83,2	9	9	9	9	x		
5/02/24	Almuerzo	Carne de cerdo guisada	Cerdo	27,900	27,900	x		x		x		95	83	82	9	9	9	9	x		
5/02/24	Almuerzo	Arroz con fideos	Arroz	12,800	12,800	x			x	x		80	87	84	9	9	9	9	x		
5/02/24	Almuerzo	Zanahoria rallada con tomate picado	Zanahoria rallada con tomate picado	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	N/A	2,2	-1	9	9	9	9	x		
5/02/24	Almuerzo	Patacon de platano maduro	Platano	25,250	19,420	x			X	x		110	85	83	9	9	9	9	X		
5/02/24	Almuerzo	Sorbete de tomate de mango	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	1,3	9	9	9	9	X		
5/02/24			Mango	23,000	23,000	x		x			x	N/A	2	-1,5	9	9	9	9	x		
5/02/24	Almuerzo	Pera Tajada	Pera Tajada	22,700	22,700	x		x			x	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/02/24	ALMUERZO	Mondongo	Menudo	2,900	2,900	x		x		x		118	83	81	9	9	9	9	X		
6/02/24	ALMUERZO	Pierna de pollo las finas hierbas	Pollo Colombina	28.98	27,730	x		x		x		121	86	84	9	9	9	9	X		
6/02/24	ALMUERZO	Papas a la francesa	Papa	24,100	19,280	x			X	x		115	85	83	9	9	9	9	X		
6/02/24	ALMUERZO	Arroz Blanco	Arroz	17,500	17,500	x		x		x		98	89	85	9	9	9	9	x		
6/02/24	ALMUERZO	Ensalada de pico de gallo	Ensalada de pico de gallo	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
6/02/24	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche	72,000	72,000	x		x			x	NA	-1,3	-1,2	9	9	9	9	x		
6/02/24			Mora	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
6/02/24	ALMUERZO	Manzana con helado	Helado	9,800	9,800		x		x		x	NA	2,3	3,1	9	9	9	9	X		
7/02/24	Almuerzo	Cazuela de lentejas	Cazuela de lentejas	10,020	10,020	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
7/02/24	Almuerzo	Sobrebarriga en salsa criolla	Res	27,900	27,900	x		x		x		122	85	83	9	9	9	9	X		
7/02/24	Almuerzo	Arroz con cilantro	Arroz	10,220	8,520	x		x		x		NA	89	86	9	9	9	9	X		
7/02/24	Almuerzo	Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel	Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	3,4	-1	9	9	9	9	X		
7/02/24	Almuerzo	Papa en casquitos dorada	Papa	24,280	19,420	x			X	x		120	86	84	9	9	9	9	X		
7/02/24	Almuerzo	Jugo de lulo	Lulo	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
7/02/24	Almuerzo	Melon con queso doble crema	Queso	5,850	8,850	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/02/24	Almuerzo	Ajiaco	Pechuga	0,940	0,950	x		x		x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
8/02/24	Almuerzo	Pechuga de pollo mechada con salsa	Pollo pechuga	28,980	27,730	x		x		x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
8/02/24	Almuerzo	Tajada de aguacate	Aguacate	22,070	16,980	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
8/02/24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		115	88	84	9	9	9	9	X		
8/02/24	Almuerzo	Papa en casquitos Dorada	Papa	24,280	19,420	x			x	x		100	95	91	9	9	9	9	x		
8/02/24	Almuerzo	Sorbete de guayaba	Leche	72,000	72,000	x		x			x	NA	-1,3	-1,2	9	9	9	9	x		
8/02/24			Guayaba	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
8/02/24	Almuerzo	Granadilla	Granadilla	75,110	22,760	x		x			x	NA	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
9/02/24	Almuerzo	Sopa de patacon	res cadera magra	0,850	0,850	x		x		x		115	88,5	87,2	9	9	9	9	X		
9/02/24	Almuerzo	Sobrebarriga mechada	Res	28,980	27,730	x		x		x		100	84,9	87,5	9	9	9	9	X		
9/02/24	Almuerzo	Ensalada silvestre	Ensalada silvestre	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,3	1,1	9	9	9	9	X		
9/02/24	Almuerzo	Arroz con pimenton	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		115	88	84	9	9	9	9	X		
9/02/24	Almuerzo	Papa criolla dorada	Papa Criolla	24,100	19,280	x			x	x		100	83,9	82	9	9	9	9	X		
9/02/24	Almuerzo	Sorbete de frutos rojos	Leche	72,000	72,000	x		x			x	NA	-1,3	-1,2	9	9	9	9	x		
9/02/24			Mora	8,460	8,460	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
9/02/24	Almuerzo	Banano con yogurt	Yogurt	5,800	5,800	x		x			x	NA	2,3	2,9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/02/24	Almuerzo	Sopa de arroz	Res Magra	0,850	0,850	x		x		x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
10/02/24	Almuerzo	Albondigas en salsa boloñesa	Res	28,960	27,730	x		x		x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
10/02/24	Almuerzo	Espaguetis	Pasta	16,910	16,910	x			x	x		119	86,2	3	9	9	9	9	X		
10/02/24	Almuerzo	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,3	3,2	9	9	9	9	X		
10/02/24	Almuerzo	Platano Maduro melao	Platano maduro	25,250	19,420	x			x	x		110	89	84	9	9	9	9	x		
10/02/24	Almuerzo	Jugo de Feijoa	feijoa	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
10/02/24	Almuerzo	Papaya con queso doble crema	Queso	5,800	5,800	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		
12/02/24	Almuerzo	Sopa de avena	Res magra	0,850	0,850	x		x		x		115	87	85,2	9	9	9	9	X		
12/02/24	Almuerzo	Pierna de pollo a las finas hierbas	Pollo	36,270	27,900	x		x		x		100	85,4	83	9	9	9	9	X		
12/02/24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		110	85,3	84	9	9	9	9	X		
12/02/24	Almuerzo	Ensalada hawaiana	Ensalada Hawaina	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2	2,9	9	9	9	9	X		
12/02/24	Almuerzo	Papa Cocida con Cascara	Papa	24,280	19,420	x			X	x		120	85	83	9	9	9	9	X		
12/02/24	Almuerzo	Sorbete de curuba	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	-1	9	9	9	9	X		
12/02/24			Curuba	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
12/02/24	Almuerzo	Melon con leche condensada	Leche condensada	2,180	2,180	x		x			x	NA	AMB	AMB	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/02/24	Almuerzo	Sopa de cuchuco de trigo	Res magra	0,850	0,850	x		x		x		118	87	85	9	9	9	9	X		
13/02/24	Almuerzo	Carne de res asada	Res	27,900	27,900	x		x		x		121	86	84	9	9	9	9	X		
13/02/24	Almuerzo	Arroz con arveja verde fresca	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		115	85	83	9	9	9	9	X		
13/02/24	Almuerzo	Pure de Papa con perejil	Papa	24,280	19,420	x			X	x		125	89	85	9	9	9	9	X		
13/02/24	Almuerzo	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
13/02/24	Almuerzo	Sorbete de guanabana	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	-1	9	9	9	9	X		
13/02/24			Guanabana	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
13/02/24	Almuerzo	Granadilla	Granadilla	75,000	75,000	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
14/02/24	Almuerzo	Cazuela de garbanzos	Cazuela de garbanzos	10,020	10,020	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
14/02/24	Almuerzo	Sobrebarriga	Res	27,900	27,900	x		x		x		122	85	83	9	9	9	9	X		
14/02/24	Almuerzo	Arroz con cilantro	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
14/02/24	Almuerzo	Papa Criolla Dorada	Papa criolla	24,280	19,420	x			x	x		120	89	86	9	9	9	9	x		
14/02/24	Almuerzo	Verduras salteadas en julianas	Verduras salteadas en julianas	NO APLICA	NO APLICA	x			x	x		120	86	84	9	9	9	9	X		
14/02/24	Almuerzo	Jugo de mango	Mango	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
14/02/24	Almuerzo	Banano con queso doble crema	Queso	5,850	5,850	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/02/24	Almuerzo	Sopa de conchitas	Res magra	0,850	0,850	x		x		x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
15/02/24	Almuerzo	Papas a la Francesa	Papa	24,280	19,420	x			X	x		121	89	85	9	9	9	9	X		
15/02/24	Almuerzo	Pechuga de pollo gratinada	Pollo	27,900	27,900	x		x		x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
15/02/24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		119	84	83,3	9	9	9	9	X		
15/02/24	Almuerzo	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	22,185	17,060	x		x			x	NA	T.A	T.A	9	9	9	9	X		
15/02/24	Almuerzo	Jugo de guayaba	Guayaba	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
15/02/24	Almuerzo	Manzana con queso doble crema	Queso	5,850	5,850	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		
16/02/24	Almuerzo	Sopa de arracacha	Res magra	0,850	0,850	x		x		x		115	88,5	87,2	9	9	9	9	X		
16/02/24	Almuerzo	Carne de cerdo en salsa de piña	Cerdo	27,900	27,900	x		x		x		118	84,9	87,5	9	9	9	9	X		
16/02/24	Almuerzo	Arroz con pimenton	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		120	85,2	84	9	9	9	9	X		
16/02/24	Almuerzo	Platano maduro con canela	Platano	24,280	19,420	x			X	x		100	85	83	9	9	9	9	X		
16/02/24	Almuerzo	Torilla de acelga	Torilla de acelga	NO APLICA	NO APLICA	x			X	x		100	83,9	82	9	9	9	9	X		
16/02/24	Almuerzo	Sorbete de Feijoa	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	-1	9	9	9	9	X		
16/02/24			Feijoa	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
16/02/24	Almuerzo	Banano con queso doble crema	Queso	5,850	5,850	x		x			x	NA	2,3	2,9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

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	
17/02/24	Almuerzo	Sancocho	Sancocho	12,300	12,800	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
17/02/24	Almuerzo	Sobrebarriga en salsa criolla	Res	26,530	26,530	x		x		x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
17/02/24	Almuerzo	Arroz con zanahoria	Arroz	16,910	16,910	x		x		x		119	86	83,4	9	9	9	9	X		
17/02/24	Almuerzo	Ensalada de zanahoria manzana y crema de leche	Ensalada de zanahoria manzana y crema de leche	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,4	2,9	9	9	9	9	X		
17/02/24	Almuerzo	Sorbete de Mora	Mora	22,000	22,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
17/02/24			Leche	72,000	72000,000	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		
17/02/24	Almuerzo	Fresas con helado	Helado	5,570	5,570	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		
19/02/24	Almuerzo	Sopa de conchitas	Res magra	0,930	0,850	x		x		x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
19/02/24	Almuerzo	Sobrebarriga mechada	Res	26,530	26,530	x		x		x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
19/02/24	Almuerzo	Arroz con cilantro	Arroz	16,910	16,910	x		x		x		119	84,3	83	9	9	9	9	X		
19/02/24	Almuerzo	Papa criolla Dorada	Papa criolla	23,400	19,420	x			x	x		100	86,9	84,1	9	9	9	9	x		
19/02/24	Almuerzo	Verduras cocidas con mayonesa fria	Verduras cocidas con mayonesa fria	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,3	3	9	9	9	9	X		se desinfecta empaque de la mayonesa
19/02/24	Almuerzo	Sorbete de tomate de arbol	Leche	72,000	72,000	x		x			x	NA	2	1,1	9	9	9	9	x		
19/02/24	Almuerzo		Pulpa	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
19/02/24	Almuerzo	fresas con crema	Crema de leche	2,000	2,000	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

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	
20/02/24	Almuerzo	Sopa de Avena	Res cadera magra	0,850	0,850	x		x		x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
20/02/24	Almuerzo	Atun con tomate, cebolla y cilantro	Atun	27,900	27,900	x		X			X	NA	4	2	9	9	9	9	X		
20/02/24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	17,000	17,000	x		x		x		119	84,3	83	9	9	9	9	X		
20/02/24	Almuerzo	Pure de papa con perejil	Papa	23,970	19,420	x			x		x	120	87	82	9	9	9	9	X		
20/02/24	Almuerzo	Calabaza guisada con arveja verde	Calabaza guisada con arveja verde	NO APLICA	NO APLICA	x			x		x	NA	2,3	3	9	9	9	9	X		
20/02/24	Almuerzo	Sorbete de Mora	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	-1	9	9	9	9	X		
20/02/24			Mora	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
20/02/24	Almuerzo	Banano con helado	Helado	21,980	16,910	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		
21/02/24	Almuerzo	Sopa de cuchuco de cebada	res	0,850	0,850	x		x		x		121	86	83	9	9	9	9	X		
21/02/24	Almuerzo	Pierna de pollo en salsa de naranja	Pollo	36,270	27,900	x		x		x		122	85	83	9	9	9	9	X		
21/02/24	Almuerzo	Arroz con pimenon	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
21/02/24	Almuerzo	Enssalada de lechuga fresa manzana y crema de leche	Enssalada de lechuga fresa manzana y crema de leche	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	1,5	-1	9	9	9	9	x		
21/02/24	Almuerzo	Platano maduro cocido con canela	Platano	25,250	19,420	x			x	x		120	86	84	9	9	9	9	X		
21/02/24	Almuerzo	Sorbete de Maracuya	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	-1	9	9	9	9	X		
21/02/24			Maracuya	23,000	23,000	x		x			x	NA	1,5	1	9	9	9	9	X		
21/02/24	Almuerzo	Melon con yogurt	Yogurt	5,850	5,850	x		x			x	NA	1,1	-1,5	9	9	9	9	X		Cambio de uvas por melon

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/02/24	Almuerzo	Sopa de patacon	res	0,850	0,850	x		x		x		118	87	85	9	9	9	9	X		
22/02/24	Almuerzo	Mix de pollo con pajarilla	Pajarilla	16,650	13,880	x		x		x		121	86	84	9	9	9	9	X		
22/02/24	Almuerzo	Arroz con perejil	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		115	85	83	9	9	9	9	X		
22/02/24	Almuerzo	Verdura campesina	Verdura campesina	NO APLICA	NO APLICA	x			x	x		117	86	83	9	9	9	9	X		
22/02/24	Almuerzo	Papa criolla Chorreada	Papa Criolla	24,280	19,420	x			x	x		120	89	86	9	9	9	9	x		
22/02/24	Almuerzo	Sorbete de guayaba	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	-1	9	9	9	9	X		
22/02/24			Guayaba	22,670	22,670	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	X		
22/02/24	Almuerzo	Manzana con helado	Helado	5,850	5,850	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
23/02/24	Almuerzo	Sopa de fideos	Res cadera magra	0,850	0,850	x		x		x		121	86	83	9	9	9	9	X		
23/02/24	Almuerzo	Pierna de pollo en salsa blanca	Pollo	36,270	27,900	x		x		x		122	85	83	9	9	9	9	X		
23/02/24	Almuerzo	Arroz con arveja verde fresca	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
23/02/24	Almuerzo	Torilla de espinaca	TorTilla de espinaca	NO APLICA	NO APLICA	x			x	x		120	86	84	9	9	9	9	X		
23/02/24	Almuerzo	Papa Cocida con cascara	Papa	24,280	19,420	x			X	x		121	89	85	9	9	9	9	X		
23/02/24	Almuerzo	Sorbete de mango	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	-1	9	9	9	9	X		
23/02/24			Mango	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
23/02/24	Almuerzo	Uvas con leche condensada	Leche condensada	2,180	2,180	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		Cambio de uvas por melon

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/02/24	Almuerzo	Cazuela de frijoles	Cazuela de frijoles	16,160	13,470	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
24/02/24	Almuerzo	Carne de res asada	Res	28,980	27,730	x		x		x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
24/02/24	Almuerzo	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	22,070	16,980	x		x			x	NA	T.A	T.A	9	9	9	9	X		
24/02/24	Almuerzo	Platano Cocido	Platano	25,250	19,420	x			x	x		95	90	86	9	9	9	9	x		
24/02/24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		115	88	84	9	9	9	9	X		
24/02/24	Almuerzo	Jugo de lulo	Lulo	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
24/02/24	Almuerzo	Papaya con queso doble crema	Queso	5,500	5,500	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		
26/02/24	Almuerzo	Sopa de fideos	Res cadera magra	0,830	0,830	x		x		x		118	88	86	9	9	9	9	x		
26/02/24	Almuerzo	Arroz atomatado	Arroz	16,150	15,150	x			x	x		118	85	83	9	9	9	9	x		
26/02/24	Almuerzo	Pechuga de pollo gratinada	Pollo	28,980	27,730	x		x		x		108	87	85	9	9	9	9	x		
26/02/24	Almuerzo	Tajada de platano maduro	Platano harton	23,960	18,430	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	x		
26/02/24	Almuerzo	Ensalada de espinaca, manzana y miel	Ensalada de espinaca, manzana y miel	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	x		
26/02/24	Almuerzo	Jugo de maracuya	Maracuya	22,000	22,000	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	x		
26/02/24	Almuerzo	manzana con queso doble crema	Queso	5,500	5,500	x		x			x	NA	2	3	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/02/24	Almuerzo	Sopa de arroz	Res cadera magra	0,830	0,830	x		x		x		118	88	86	9	9	9	9	x		
27/02/24	Almuerzo	Albondigas en salsa boloñesa	Res molida	28,980	27,730	x		x		x		108	87	85	9	9	9	9	x		
27/02/24	Almuerzo	Espaguetis	Pasta	16,910	16,910	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	x		
27/02/24	Almuerzo	Papa sin cascara Dorada	Papa	23,300	19,400	X			X	X		100	89	83	9	9	9	9	X		
27/02/24	Almuerzo	Tomate en rodajas con oregano	Tomate en rodajas con oregano	33,260	27,730	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	x		
27/02/24	Almuerzo	Sorbete de mora	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	1,3	9	9	9	9	X		
27/02/24			Mora	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	x		
27/02/24	Almuerzo	Papaya con yogurt	Yogurt	5,500	5,500	x		x			x	NA	2	3	9	9	9	9	x		
28/02/24	Almuerzo	Sopa de avena	Carne de res	0,850	0,850	x		x		x		118	88	86	9	9	9	9	x		
28/02/24	Almuerzo	Carne cerdo asada con pereiil	Cerdo lomo	28,980	27,730	x		x		x		122	87,6	84,2	9	9	9	9	x		
28/02/24	Almuerzo	Ensalada fria de remolacha, zanahoria y	Ensalada fria de remolacha, zanahoria y	NO APLICA	NO APLICA	x		x		x		NA	2,4	3,5	9	9	9	9	x		se desinfecta empaque de la mayonesa
28/02/24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,210	16,210	x			x	x		112	88	84	9	9	9	9	x		
28/02/24	Almuerzo	Papas a la francesa	Papa	23,300	19,420	x			x	x		100	92	86	9	9	9	9	x		
28/02/24	Almuerzo	Sorbete de fresa	Fresa	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	x		
28/02/24			Leche	72,00	72,00	x		x			x	NA	2,1	-1,5	9	9	9	9	X		
28/02/24	Almuerzo	Banano con crema de leche	Crema de leche	2,000	2,000	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA GARZON _____ OPERADOR:____ASOMUCAF_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/02/24	Almuerzo	Cazuela de arveja verde seca	Cazuela de arveja verde seca	9,990	9,990	x			x	x		118	85	82	9	9	9	9	X		
29/02/24	Almuerzo	Pierna de pollo con salsa criolla	Pollo	28,980	27,730	x		x		x		122	83	82	9	9	9	9	X		
29/02/24	Almuerzo	Arroz con fideos	Arroz	16,210	16,210	x			x	x		112	88	84	9	9	9	9	X		
29/02/24	Almuerzo	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
29/02/24	Almuerzo	Platano maduro frito en monedas	Platano	25,060	19,280	x			x	x		120	85	83	9	9	9	9	X		
29/02/24	Almuerzo	Sorbete de guanabana	leche	72,000	72,000	x		x			x	NA	-1,3	-1,2	9	9	9	9	x		
29/02/24	Almuerzo		Guanabana	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
29/02/24	Almuerzo	Granadilla	Granadilla	75110	22,760	x		x			x	NA	AMB	AMB	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO:_CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1013616796 CARGO: RESPONSABLE DE 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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
2/01/24	Almuerzo	Sopa de arroz	Caren de res	0,850	0,850	x		x		x		118	88	86	9	9	9	9	x		
2/01/24	Almuerzo	Albondigas en salsa boloñesa	Res molida	28,980	27,730	x		x		x		108	87	85	9	9	9	9	x		
2/01/24	Almuerzo	Espaguetis	Pasta	16,910	16,910	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	x		
2/01/24	Almuerzo	Tomate en rodajas con oregano	Tomate en rodajas con oregano	33,200	27,670	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	x		
2/01/24	Almuerzo	Papa sin cascara dorada	Papa	23,300	19,420	x			x	x		100	92	86	9	9	9	9	x		
2/01/24	Almuerzo	Sorbete de mora	Leche	72,00	72,00	x		x			x	NA	2,1	-1,5	9	9	9	9	X		
			Mora	22,570	22,570	x		x			x	NA	-1	-1,5	9	9	9	9	x		
2/01/24	Almuerzo	Papaya con yogurt	Yogurt	5,500	5,500	x		x			x	NA	2	3	9	9	9	9	x		
3/01/24	Almuerzo	Sopa de avena	Carne de res	0,850	0,850	x		x		x		118	88	86	9	9	9	9	x		
3/01/24	Almuerzo	Carne cerdo asada con perejil	Cerdo lomo	28,980	27,730	x		x		x		122	87,6	84,2	9	9	9	9	x		
3/01/24	Almuerzo	Ensalada fria de remolacha, zanahoria y mayonesa	Ensalada fria de remolacha, zanahoria y mayonesa	NO APLICA	NO APLICA	x		x		x		NA	2,4	3,5	9	9	9	9	x		
3/01/24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,210	16,210	x			x	x		112	88	84	9	9	9	9	x		
3/01/24	Almuerzo	Papas a la francesa	Papa	23,300	19,420	x			x	x		100	92	86	9	9	9	9	x		
3/01/24	Almuerzo	Sorbete de fresa	Fresa	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	x		
3/01/24			Leche	72,00	72,00	x		x			x	NA	2,1	-1,5	9	9	9	9	X		
3/01/24	Almuerzo	Banano con crema de leche	Crema de leche	2,000	2,000	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/01/24	Almuerzo	Cazuela de arveja verde seca	Cazuela de arveja verde seca	9,990	9,990	x			x	x		118	85	82	9	9	9	9	X		
4/01/24	Almuerzo	Pierna de pollo con salsa criolla	Pollo	28,980	27,730	x		x		x		122	83	82	9	9	9	9	X		
4/01/24	Almuerzo	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
4/01/24	Almuerzo	Platano maduro frito en monedas	Platano	25,060	19,280	x			x	x		120	85	83	9	9	9	9	X		
4/01/24	Almuerzo	Sorbete de guanabana	leche	72,000	72,000	x		x			x	NA	-1,3	-1,2	9	9	9	9	x		
4/01/24	Almuerzo		Guanabana	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
4/01/24	Almuerzo	Granadilla	Granadilla	75110	22,760	x		x			x	NA	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
5/01/24	Almuerzo	Sopa de cebada perlada	Res magra	0,930	0,850	x		x		x		120	82	81	9	9	9	9	X		
5/01/24	Almuerzo	Carne de hamburguesas a las finas hierbas	Carne molida	28,980	27,730	x		x		x		122	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
5/01/24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	X		
5/01/24	Almuerzo	Platano Maduro frito en monedas	Platano maduro	25,250	19,420	x			x	x		110	89	84	9	9	9	9	x		
5/01/24	Almuerzo	Guacamole	Guacamole	NO APLICA	NO APLICA	x			x		x	NA	2,2	3,5	9	9	9	9	X		
5/01/24	Almuerzo	Jugo de feijoa	Feijoa	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
5/01/24	Almuerzo	Fresas con helado	Helado	5,500	5,500	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/01/24	ALMUERZO	Sancocho	Sancocho	12,910	10,760	x			x	x		118	85	82	9	9	9	9	X		
6/01/24	ALMUERZO	Carne de res cocida en trozos	Res	28,980	27,730	x		x		x		122	83	82	9	9	9	9	X		
6/01/24	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	16,910	16,910	x		x			x	110	95	94	9	9	9	9	X		
6/01/24	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	NO APLICA	NO APLICA	x		x		x		NA	2,3	3,2	9	9	9	9	X		
6/01/24	ALMUERZO	Tajada de platano	Platano maduro	25,250	19,420	x			x	x		100	99	93	9	9	9	9	x		
6/01/23	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	leche	72,000	72,000	x		x			x	NA	-1,3	-1,2	9	9	9	9	x		
6/01/24	ALMUERZO		Guayaba	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
6/01/24	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	22,660	22,660	x		x			x	NA	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
9/01/24	ALMUERZO	Monongo	Menudo	2,900	2,900	x		x		x		118	83	81	9	9	9	9	X		
9/01/24	ALMUERZO	Pierna de pollo las finas hierbas	Pollo Colombina	28.98	27,730	x		x		x		121	86	84	9	9	9	9	X		
9/01/24	ALMUERZO	Papas a la francesa	Papa	24,100	19,280	x			X	x		115	85	83	9	9	9	9	X		
9/01/24	ALMUERZO	Ensalada de pico de gallo	Ensalada de pico de gallo	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
9/01/24	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche	72,000	72,000	x		x			x	NA	-1,3	-1,2	9	9	9	9	x		
			Mora	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
9/01/24	ALMUERZO	Manzana con helado	Manzana	20,180	16,820	x		x			x	NA	2,3	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/01/24	Almuerzo	Cazuela de lentejas	Cazuela de lentejas	10,020	10,020	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
10/01/24	Almuerzo	Sobrebarriga en salsa criolla	Res	27,900	27,900	x		x		x		122	85	83	9	9	9	9	X		
10/01/24	Almuerzo	Arroz con cilantro	Arroz	10,220	8,520	x		x		x		NA	89	86	9	9	9	9	X		
10/01/24	Almuerzo	Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel	Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	3,4	-1	9	9	9	9	X		
10/01/24	Almuerzo	Papa en casquitos dorada	Papa	24,280	19,420	x			X	x		120	86	84	9	9	9	9	X		
10/01/24	Almuerzo	Jugo de lulo	Lulo	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
10/01/24	Almuerzo	Melon con queso doble crema	Queso	5,850	8,850	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
11/01/24	Almuerzo	Ajiaco	Pechuga	0,940	0,950	x		x		x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
11/01/24	Almuerzo	Pechuga de pollo mechada con salsa	Pollo pechuga	28,980	27,730	x		x		x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
11/01/24	Almuerzo	Tajada de aguacate	Aguacate	22,070	16,980	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
11/01/24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		115	88	84	9	9	9	9	X		
11/01/24	Almuerzo	Papa en casquitos Dorada	Papa	24,280	19,420	x			x	x		100	95	91	9	9	9	9	x		
11/01/24	Almuerzo	Sorbete de guayaba	Leche	72,000	72,000	x		x			x	NA	-1,3	-1,2	9	9	9	9	x		
11/01/24			Guayaba	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
11/01/24	Almuerzo	Granadilla	Granadilla	75,110	22,760	x		x			x	NA	AMB	AMB	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/01/24	Almuerzo	Sopa de patacon	res cadera magra	0,850	0,850	x		x		x		115	88,5	87,2	9	9	9	9	X		
12/01/24	Almuerzo	Sobrebarriga mechada	Res	28,980	27,730	x		x		x		100	84,9	87,5	9	9	9	9	X		
12/01/24	Almuerzo	Ensalada silvestre	Ensalada silvestre	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,3	1,1	9	9	9	9	X		
12/01/24	Almuerzo	Papa criolla dorada	Papa Criolla	24,100	19,280	x			x	x		100	83,9	82	9	9	9	9	X		
12/01/24	Almuerzo	Sorbete de frutos rojos	Leche	72,000	72,000	x		x			x	NA	-1,3	-1,2	9	9	9	9	x		
			Mora	8,460	8,460	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
12/01/24	Almuerzo	Banano con yogurt	Yogurt	5,800	5,800	x		x			x	NA	2,3	2,9	9	9	9	9	X		
13/01/24	Almuerzo	Sopa de arroz	Res Magra	0,850	0,850	x		x		x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
13/01/24	Almuerzo	Albondigas en salsa boloñesa	Res	28,960	27,730	x		x		x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
13/01/24	Almuerzo	Espaguetis	Pasta	16,910	16,910	x			x	x		119	86,2	3	9	9	9	9	X		
13/01/24	Almuerzo	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,3	3,2	9	9	9	9	X		
13/01/24	Almuerzo	Platano Maduro melao	Platano maduro	25,250	19,420	x			x	x		110	89	84	9	9	9	9	x		
13/01/24	Almuerzo	Jugo de maracuya	Maracuya	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
13/01/24	Almuerzo	Papaya con queso doble crema	Queso	5,800	5,800	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/01/24	Almuerzo	Sopa de avena	Res magra	0,850	0,850	x		x		x		115	87	85,2	9	9	9	9	X		
15/01/24	Almuerzo	Pierna de pollo a las finas hierbas	Pollo	36,270	27,900	x		x		x		100	85,4	83	9	9	9	9	X		
15/01/24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		110	85,3	84	9	9	9	9	X		
15/01/24	Almuerzo	Ensalada hawaiana	Ensalada Hawaina	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2	2,9	9	9	9	9	X		
15/01/24	Almuerzo	Papa Cocida con Cascara	Papa	24,280	19,420	x			X	x		120	85	83	9	9	9	9	X		
15/01/24	Almuerzo	Sorbete de curuba	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	-1	9	9	9	9	X		
			Curuba	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
15/01/24	Almuerzo	Melon con leche condensada	Leche condensada	2,180	2,180	x		x			x	NA	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
16/01/24	Almuerzo	Sopa de cuchuco de trigo	Res magra	0,850	0,850	x		x		x		118	87	85	9	9	9	9	X		
16/01/24	Almuerzo	Carne de res asada	Res	27,900	27,900	x		x		x		121	86	84	9	9	9	9	X		
16/01/24	Almuerzo	Arroz con arveja verde fresca	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		115	85	83	9	9	9	9	X		
16/01/24	Almuerzo	Pure de Papa con perejil	Papa	24,280	19,420	x			X	x		125	89	85	9	9	9	9	X		
16/01/24	Almuerzo	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
16/01/24	Almuerzo	Sorbete de guanabana	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	-1	9	9	9	9	X		
			Guanabana	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
16/01/24	Almuerzo	mandarina	mandarina	23,000	23,000	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
17/01/24	Almuerzo	Cazuela de garbanzos	Cazuela de garbanzos	10,020	10,020	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
17/01/24	Almuerzo	Sobrebarriga	Res	27,900	27,900	x		x		x		122	85	83	9	9	9	9	X		
17/01/24	Almuerzo	Arroz con cilantro	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
17/01/24	Almuerzo	Papa Criolla Dorada	Papa criolla	24,280	19,420	x			x	x		120	89	86	9	9	9	9	x		
17/01/24	Almuerzo	Verduras salteadas en julianas	Verduras salteadas en julianas	NO APLICA	NO APLICA	x			x	x		120	86	84	9	9	9	9	X		
17/01/24	Almuerzo	Jugo de mango	Mango	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
17/01/24	Almuerzo	Banano con queso doble crema	Queso	5,850	5,850	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
18/01/24	Almuerzo	Sopa de conchitas	Res magra	0,850	0,850	x		x		x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
18/01/24	Almuerzo	Papas a la Francesa	Papa	24,280	19,420	x			X	x		121	89	85	9	9	9	9	X		
18/01/24	Almuerzo	Pechuga de pollo gratinada	Pollo	27,900	27,900	x		x		x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
18/01/24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	17,000	17,000	x		x		x		119	84	83,3	9	9	9	9	X		
18/01/24	Almuerzo	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	22,185	17,060	x		x			x	NA	T.A	T.A	9	9	9	9	X		
18/01/24	Almuerzo	Jugo de guayaba	Guayaba	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
18/01/24	Almuerzo	Manzana con queso doble crema	Queso	5,850	5,850	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
19/01/24	Almuerzo	Sopa de arracacha	Res magra	0,850	0,850	x		x		x		115	88,5	87,2	9	9	9	9	X		
19/01/24	Almuerzo	Carne de cerdo en salsa de piña	Cerdo	27,900	27,900	x		x		x		118	84,9	87,5	9	9	9	9	X		
19/01/24	Almuerzo	Arroz con pimenton	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		120	85,2	84	9	9	9	9	X		
19/01/24	Almuerzo	Platano maduro con canela	Platano	24,280	19,420	x			X	x		100	85	83	9	9	9	9	X		
19/01/24	Almuerzo	Torilla de acelga	Torilla de acelga	NO APLICA	NO APLICA	x			X	x		100	83,9	82	9	9	9	9	X		
19/01/24	Almuerzo	Sorbete de Feijoa	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	-1	9	9	9	9	X		
19/01/24			Feijoa	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
19/01/24	Almuerzo	Banano con queso doble crema	Queso	5,850	5,850	x		x			x	NA	2,3	2,9	9	9	9	9	X		
20/01/24	Almuerzo	Sancocho	Sancocho	12,300	12,800	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
20/01/24	Almuerzo	Sobrebarriga en salsa criolla	Res	26,530	26,530	x		x		x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
20/01/24	Almuerzo	Arroz con zanahoria	Arroz	16,910	16,910	x		x		x		119	86	83,4	9	9	9	9	X		
20/01/24	Almuerzo	Ensalada de zanahoria manzana y crema de leche	Ensalada de zanahoria manzana y crema de leche	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,4	2,9	9	9	9	9	X		
20/01/24	Almuerzo	Sorbete de Mora	Mora	22,000	22,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
20/01/24			Leche	72,000	72000,000	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		
20/01/24	Almuerzo	Fresas con helado	Helado	5,570	5,570	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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							
22/01/24	Almuerzo	Sopa de conchitas	Res magra	0,930	0,850	x		x		x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
22/01/24	Almuerzo	Sobrebarriga mechada	Res	26,530	26,530	x		x		x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
22/01/24	Almuerzo	Arroz con cilantro	Arroz	16,910	16,910	x		x		x		119	84,3	83	9	9	9	9	X		
22/01/24	Almuerzo	Papa criolla Dorada	Papa criolla	23,400	19,420	x			x	x		100	86,9	84,1	9	9	9	9	x		
22/01/24	Almuerzo	Verduras cocidas con mayonesa fria	Verduras cocidas con mayonesa fria	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,3	3	9	9	9	9	X		
22/01/24	Almuerzo	Sorbete de tomate de arbol	Leche	72,000	72,000	x		x			x	NA	2	1,1	9	9	9	9	x		
	Almuerzo		Pulpa	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
22/01/24	Almuerzo	Uvas con crema	Crema de leche	2,000	2,000	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		
23/01/24	Almuerzo	Sopa de Avena	Res cadera magra	0,850	0,850	x		x		x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
23/01/24	Almuerzo	Atun con tomate, cebolla y cilantro	Atun	27,900	27,900	x		X			X	NA	4	2	9	9	9	9	X		
23/01/24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	17,000	17,000	x		x		x		119	84,3	83	9	9	9	9	X		
23/01/24	Almuerzo	Pure de papa con perejil	Papa	23,970	19,420	x			x		x	120	87	82	9	9	9	9	X		
23/01/24	Almuerzo	Calabaza guisada con arveja verde	Calabaza guisada con arveja verde	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,3	3	9	9	9	9	X		
23/01/24	Almuerzo	Sorbete de Mora	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	-1	9	9	9	9	X		
			Mora	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
23/01/24	Almuerzo	Banano con helado	Helado	21,980	16,910	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
24/01/24	Almuerzo	Sopa de cuchuco de cebada	res	0,850	0,850	x		x		x		121	86	83	9	9	9	9	X		
24/01/24	Almuerzo	Pierna de pollo en salsa de naranja	Pollo	36,270	27,900	x		x		x		122	85	83	9	9	9	9	X		
24/01/24	Almuerzo	Arroz con pimenon	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
24/01/24	Almuerzo	Enssalada de lechuga fresa manzana y crema de leche	Enssalada de lechuga fresa manzana y crema de leche	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	1,5	-1	9	9	9	9	x		
24/01/24	Almuerzo	Platano maduro cocido con canela	Platano	25,250	19,420	x			x	x		120	86	84	9	9	9	9	X		
24/01/24	Almuerzo	Sorbete de Maracuya	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	-1	9	9	9	9	X		
			Maracuya	23,000	23,000	x		x			x	NA	1,5	1	9	9	9	9	X		
24/01/24	Almuerzo	Uvas con Yogurt	Yogurt	5,850	5,850	x		x			x	NA	1,1	-1,5	9	9	9	9	X		
25/01/24	Almuerzo	Sopa de patacon	res	0,850	0,850	x		x		x		118	87	85	9	9	9	9	X		
25/01/24	Almuerzo	Mix de pollo con pajarilla	Pajarilla	16,650	13,880	x		x		x		121	86	84	9	9	9	9	X		
25/01/24	Almuerzo	Arroz con perejil	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		115	85	83	9	9	9	9	X		
25/01/24	Almuerzo	Verdura campesina	Verdura campesina	NO APLICA	NO APLICA	x			x	x		117	86	83	9	9	9	9	X		
25/01/24	Almuerzo	Papa criolla Chorreada	Papa Criolla	24,280	19,420	x			x	x		120	89	86	9	9	9	9	x		
25/01/24	Almuerzo	Sorbete de guayaba	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	-1	9	9	9	9	X		
			Guayaba	22,670	22,670	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	X		
25/01/24	Almuerzo	Manzana con helado	Helado	5,850	5,850	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
26/01/24	Almuerzo	Sopa de fideos	Res cadera magra	0,850	0,850	x		x		x		121	86	83	9	9	9	9	X		
26/01/24	Almuerzo	Pierna de pollo en salsa blanca	Pollo	36,270	27,900	x		x		x		122	85	83	9	9	9	9	X		
26/01/24	Almuerzo	Arroz con arveja verde fresca	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
26/01/24	Almuerzo	Torilla de espinaca	TorTilla de espinaca	NO APLICA	NO APLICA	x		x		x		120	86	84	9	9	9	9	X		
26/01/24	Almuerzo	Papa Cocida con cascara	Papa	24,280	19,420	x			X	x		121	89	85	9	9	9	9	X		
26/01/24	Almuerzo	Sorbete de mango	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	-1	9	9	9	9	X		
			Mango	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
26/01/24	Almuerzo	Melon con leche condensada	Leche condensada	2,180	2,180	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
27/01/24	Almuerzo	Cazuela de frijoles	Cazuela de frijoles	16,160	13,470	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
27/01/24	Almuerzo	Carne de res asada	Res	28,980	27,730	x		x		x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
27/01/24	Almuerzo	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	22,070	16,980	x		x			x	NA	T.A	T.A	9	9	9	9	X		
27/01/24	Almuerzo	Platano Cocido	Platano	25,250	19,420	x			x	x		95	90	86	9	9	9	9	x		
27/01/24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		115	88	84	9	9	9	9	X		
27/01/24	Almuerzo	Jugo de lulo	Lulo	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
27/01/24	Almuerzo	Papaya con queso doble crema	Queso	5,500	5,500	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
29/01/24	Almuerzo	Sopa de fideos	Res cadera magra	0,830	0,830	x		x		x		118	88	86	9	9	9	9	x		
29/01/24	Almuerzo	Arroz atomatado	Arroz	16,150	15,150	x			x	x		118	85	83	9	9	9	9	x		
29/01/24	Almuerzo	Pechuga de pollo gratinada	Pollo	28,980	27,730	x		x		x		108	87	85	9	9	9	9	x		
29/01/24	Almuerzo	Tajada de platano maduro	Platano harton	23,960	18,430	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	x		
29/01/24	Almuerzo	Ensalada de espinaca, manzana y miel	Ensalada de espinaca, manzana y miel	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	x		
29/01/24	Almuerzo	Jugo de maracuya	Maracuya	22,000	22,000	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	x		
29/01/24	Almuerzo	Fresas con queso doble crema	Queso	5,500	5,500	x		x			x	NA	2	3	9	9	9	9	x		
30/01/24	Almuerzo	Sopa de arroz	Res cadera magra	0,830	0,830	x		x		x		118	88	86	9	9	9	9	x		
30/01/24	Almuerzo	Albondigas en salsa boloñesa	Res molida	28,980	27,730	x		x		x		108	87	85	9	9	9	9	x		
30/01/24	Almuerzo	Espaguetis	Pasta	16,910	16,910	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	x		
30/01/24	Almuerzo	Papa sin cascara Dorada	Papa	23,300	19,400	X			X	X		100	89	83	9	9	9	9	X		
30/01/24	Almuerzo	Tomate en rodajas con oregano	Tomate en rodajas con oregano	33,260	27,730	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	x		
30/01/24	Almuerzo	Sorbete de mora	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	1,3	9	9	9	9	X		
			Mora	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	x		
30/01/24	Almuerzo	Papaya con yogurt	Yogurt	5,500	5,500	x		x			x	NA	2	3	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
31/01/24	Almuerzo	Sopa de avena	Res cadera magra	0,830	0,830	x		x		x		120	82	81	9	9	9	9	X		
31/01/24	Almuerzo	Carne de cerdo asada con perejil	Cerdo lomo	28,980	27,730	x		x		x		122	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
31/01/24	Almuerzo	Ensalada fria de remolacha, zanahoria y mayonesa	Ensalada fria de remolacha, zanahoria y mayonesa	NO APLICA	NO APLICA	x		x		x		NA	2,4	3,5	9	9	9	9	X		
31/01/24	Almuerzo	Papas a la francesa	Papa	23,300	19,400	X			X	X		100	89	83	9	9	9	9	X		
31/01/24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,210	16,210	x			x	x		112	88	84	9	9	9	9	X		
31/01/24	Almuerzo	Sorbete de fresa	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	1,3	9	9	9	9	X		
			Mango	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
31/01/24	Almuerzo	Banano con crema de leche	Crema de leche	2,000	2,000	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
1/12/23	Almuerzo	Sopa de fideos	Res cadera magra	0,830	0,830	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
1/12/23	Almuerzo	Pierna de pollo en salsa blanca	Pollo	36,050	27,730	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
1/12/23	Almuerzo	Arroz con arveja verde fresca	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
2/12/23	Almuerzo	Papa cocida con cascara	papa	23,300	19,400	X			X	X		100	89	83	9	9	9	9	X		
1/12/23	Almuerzo	Torilla de espinaca	Torilla de espinaca	N/A	N/A	x		x		x		45	86	84	9	9	9	9	X		
1/12/23	Almuerzo	Sorbete de mango	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	1,3	9	9	9	9	X		
			Mango	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
1/12/23	Almuerzo	Melon con leche condensada	Leche condensada	2,000	2,000	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
2/12/23	Almuerzo	Cazuela de frijoles	Cazuela de frijoles	16,160	13,470	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
2/12/23	Almuerzo	Carne de res asada	Res	28,980	27,730	x			x	x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
2/12/23	Almuerzo	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	22,070	16,980	x		x			x	NA	T.A	T.A	9	9	9	9	X		
3/12/23	Almuerzo	Platano Cocido	Platano	25,250	19,420	x			x	x		95	90	86	9	9	9	9	x		
2/12/23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		115	88	84	9	9	9	9	X		
2/12/23	Almuerzo	Jugo de lulo	Lulo	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
2/12/23	Almuerzo	Papaya con queso doble crema	Queso	5,500	5,500	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/12/23	Almuerzo	Sopa de fideos	Res cadera magra	0,830	0,830	x			x	x		118	88	86	9	9	9	9	x		
4/12/23	Almuerzo	Arroz atomatado	Arroz	16,150	15,150	x			x	x		118	85	83	9	9	9	9	x		
4/12/23	Almuerzo	Pechuga de pollo gratinada	Pollo	28,980	27,730	x			x	x		108	87	85	9	9	9	9	x		
4/12/23	Almuerzo	Tajada de platano maduro	Platano harton	23,960	18,430	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	x		
4/12/23	Almuerzo	Ensalada de espinaca, manzana y miel	Ensalada de espinaca, manzana y miel	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	x		
4/12/23	Almuerzo	Jugo de maracuya	Maracuya	22,000	22,000	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	x		
4/12/23	Almuerzo	Fresas con queso doble crema	Queso	5,500	5,500	x		x			x	NA	2	3	9	9	9	9	x		
5/12/23	Almuerzo	Sopa de arroz	Res cadera magra	0,830	0,830	x			x	x		118	88	86	9	9	9	9	x		
5/12/23	Almuerzo	Albondigas en salsa boloñesa	Res molida	28,980	27,730	x			x	x		108	87	85	9	9	9	9	x		
5/12/23	Almuerzo	Espaguetis	Pasta	16,910	16,910	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	x		
5/12/23	Almuerzo	Papa sin cascara Dorada	Papa	23,300	19,400	X			X	X		100	89	83	9	9	9	9	X		
5/12/23	Almuerzo	Tomate en rodajas con oregano	Tomate en rodajas con oregano	33,260	27,730	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	x		
5/12/23	Almuerzo	Sorbete de mora	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	1,3	9	9	9	9	X		
			Mora	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	x		
5/12/23	Almuerzo	Papaya con yogurt	Yogurt	5,500	5,500	x		x			x	NA	2	3	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/12/23	Almuerzo	Sopa de avena	Res cadera magra	0,830	0,830	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X		
6/12/23	Almuerzo	Carne de cerdo asada con perejil	Cerdo lomo	28,980	27,730	x			x	x		122	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
6/12/23	Almuerzo	Ensalada fria de remolacha, zanahoria y mayonesa	Ensalada fria de remolacha, zanahoria y mayonesa	NO APLICA	NO APLICA	x		x		x		NA	2,4	3,5	9	9	9	9	X		
6/12/23	Almuerzo	Papas a la francesa	Papa	23,300	19,400	X			X	X		100	89	83	9	9	9	9	X		
6/12/23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,210	16,210	x			x	x		112	88	84	9	9	9	9	X		
6/12/23	Almuerzo	Sorbete de fresa	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	1,3	9	9	9	9	X		
6/12/23			Fresa	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
6/12/23	Almuerzo	Banano con crema de leche	Crema de leche	2,000	2,000	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		
7/12/23	Almuerzo	Cazuela de arveja verde seca	Arveja Seca	9,990	9,990	x			x	x		118	85	82	9	9	9	9	X		
7/12/23	Almuerzo	Pierna de pollo con salsa criolla	Pollo	28,980	27,730	x			x	x		122	83	82	9	9	9	9	X		
7/12/23	Almuerzo	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
7/12/23	Almuerzo	Platano maduro frito en monedas	Platano	25,250	19,420	x			X	x		120	85	83	9	9	9	9	X		
7/12/23	Almuerzo	Sorbete de guanabana	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	1,3	9	9	9	9	X		
7/12/23	Almuerzo		Guanabana	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
7/12/23	Almuerzo	Granadilla	Granadilla	22,660	22,660	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/12/23	Almuerzo	Sancocho	Papa	12,910	10,760	x			x	x		118	85	82	9	9	9	9	X		
9/12/23	Almuerzo	Ensalada de lechuga tomate y cebolla cabezona	Ensalada de lechuga tomate y cebolla cabezona	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2	3	9	9	9	9	x		
9/12/23	Almuerzo	Carne de res cocida en trozos	Res	28,980	27,730	x			x	x		122	83	82	9	9	9	9	X		
9/12/23	Almuerzo	Arroz con cilantro	Arroz	10,220	8,520	x		x		x		NA	89	86	9	9	9	9	X		
9/12/23	Almuerzo	Tajada de platano	Platano maduro	25,250	19,420	x			X	x		120	85	83	9	9	9	9	X		
9/12/23	Almuerzo	Sorbete de guayaba	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	1,3	9	9	9	9	X		
			Guayaba	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
9/12/23	Almuerzo	Mandarina	Mandarina	22,660	22,660	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
11/12/23	Almuerzo	Sopa de cuchuco de maiz	Carne de res	0,850	0,850	x			x	x		120	85	83,2	9	9	9	9	x		
11/12/23	Almuerzo	Carne de cerdo guisada	Cerdo	27,900	27,900	x			x	x		95	83	82	9	9	9	9	x		
11/12/23	Almuerzo	Arroz con fideos	Arroz	12,800	12,800	x			x	x		80	87	84	9	9	9	9	x		
11/12/23	Almuerzo	Zanahoria rallada con tomate picado	Zanahoria rallada con tomate picado	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	N/A	2,2	-1	9	9	9	9	x		
11/12/23	Almuerzo	Patacon de platano maduro	Platano	25,250	19,420	x			X	x		110	85	83	9	9	9	9	X		
11/12/23	Almuerzo	Sorbete de tomate de arbol	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	1,3	9	9	9	9	X		
			Tomate de arbol	23,000	23,000	x		x			x	N/A	2	-1,5	9	9	9	9	x		
11/12/23	Almuerzo	Pera Tajada	Pera Tajada	22,700	22,700	x		x			x	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/12/23	Almuerzo	Mondongo	Menudo	3,220	2,930	x		x		x		118	83	81	9	9	9	9	X		
12/12/23	Almuerzo	Pierna de pollo las finas hierbas	Pollo Colombina	36,270	27,900	x			x	x		121	86	84	9	9	9	9	X		
12/12/23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,900	16,900	x			x	x		115	88	84	9	9	9	9	X		
12/12/23	Almuerzo	Papas a la francesa	Papa	24,280	19,420	x			X	x		120	85	83	9	9	9	9	X		
12/12/23	Almuerzo	Ensalada de pico de gallo	Ensalada de pico de gallo	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
12/12/23	Almuerzo	Sorbete de mora	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	1,3	9	9	9	9	X		
			Mora	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
12/12/23	Almuerzo	Manzana con helado	helado	20,180	16,820	x		x			x	NA	2,3	3,1	9	9	9	9	X		
13/12/23	Almuerzo	Cazuela de lentejas	Lenteja	10,020	10,020	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
13/12/23	Almuerzo	Sobrebarriga en salsa criolla	Res	27,900	27,900	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
13/12/23	Almuerzo	Arroz con cilantro	Arroz	10,220	8,520	x		x		x		NA	89	86	9	9	9	9	X		
13/12/23	Almuerzo	Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel	Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	X		
13/12/23	Almuerzo	Papa en casquitos dorada	Papa	24,280	19,420	x			X	x		115	86	84	9	9	9	9	X		
13/12/23	Almuerzo	Jugo de lulo	Lulo	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
13/12/23	Almuerzo	Melon con queso doble crema	Queso	5,850	8,850	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
14/12/23	Almuerzo	Ajiaco	Pollo	0,940	0,850	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
14/12/23	Almuerzo	Pechuga de pollo mechada con salsa	Pollo pechuga	27,900	27,900	x			x	x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
14/12/23	Almuerzo	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	22,180	17,060	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
14/12/23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,900	16,900	x			x	x		115	88	84	9	9	9	9	X		
14/12/23	Almuerzo	Sorbete de guayaba	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	1,3	9	9	9	9	X		
			Guayaba	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
14/12/23	Almuerzo	Granadilla	Granadilla	75,110	22,760	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
15/12/23	Almuerzo	Sopa de patacon	Res magra	0,850	0,850	x		x		x		115	88,5	87,2	9	9	9	9	X		
15/12/23	Almuerzo	Sobrebarriga mechada	Res	27,900	27,900	x			x	x		100	84,9	87,5	9	9	9	9	X		
15/12/23	Almuerzo	Arroz con pimento	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
15/12/23	Almuerzo	Ensalada silvestre	Ensalada silvestre	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,3	3,2	9	9	9	9	X		
15/12/23	Almuerzo	Papa criolla dorada	Papa criolla	24,100	19,280	x			X	x		100	83,9	82	9	9	9	9	X		
15/12/23	Almuerzo	Sorbete de frutos rojos	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	1,3	9	9	9	9	X		
			Mora	8,460	8,460	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
15/12/23	Almuerzo	Banano con yogurt	Yogurt	5,800	5,800	x		x			x	NA	2,3	2,9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
16/12/23	Almuerzo	Sopa de arroz	Res magra	0,850	0,850	x			X	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
16/12/23	Almuerzo	Albondigas en salsa boloñesa	Res	27,900	27,900	x			x	x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
16/12/23	Almuerzo	Espaguetis	Pasta	17,000	17,000	x			x	x		119	86,2	3	9	9	9	9	X		
16/12/23	Almuerzo	Platano Maduro melao	Platano	25,250	19,420	x			X	x		110	85	83	9	9	9	9	X		
16/12/23	Almuerzo	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,3	3,2	9	9	9	9	X		
16/12/23	Almuerzo	Jugo de maracuya	Maracuya	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
16/12/23	Almuerzo	Papaya con queso doble crema	Queso	5,850	5,850	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		
18/12/23	Almuerzo	Sopa de avena	Res magra	0,850	0,850	x		x		x		115	87	85,2	9	9	9	9	X		
18/12/23	Almuerzo	Pierna de pollo a las finas hierbas	Pollo	36,270	27,900	x			x	x		100	85,4	83	9	9	9	9	X		
18/12/23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		110	85,3	84	9	9	9	9	X		
18/12/23	Almuerzo	Ensalada hawaiana	Ensalada Hawaina	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2	2,9	9	9	9	9	X		
18/12/23	Almuerzo	Papa Cocida con Cascara	Papa	24,280	19,420	x			X	x		120	85	83	9	9	9	9	X		
18/12/23	Almuerzo	Sorbete de curuba	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	-1	9	9	9	9	X		
			Curuba	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
18/12/23	Almuerzo	Melon con leche condensada	Leche condensada	2,180	2,180	x		x			x	NA	AMB	AMB	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
19/12/23	Almuerzo	Sopa de cuchuco de trigo	Res magra	0,850	0,850	x			x	x		118	87	85	9	9	9	9	X		
19/12/23	Almuerzo	Carne de res asada	Res	27,900	27,900	x			x	x		121	86	84	9	9	9	9	X		
19/12/23	Almuerzo	Arroz con arveja verde fresca	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		115	85	83	9	9	9	9	X		
19/12/23	Almuerzo	Pure de Papa con perejil	Papa	24,280	19,420	x			X	x		125	89	85	9	9	9	9	X		
19/12/23	Almuerzo	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
19/12/23	Almuerzo	Sorbete de guanabana	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	-1	9	9	9	9	X		
			Guanabana	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
19/12/23	Almuerzo	mandarina	mandarina	23,000	23,000	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
20/12/23	Almuerzo	Cazuela de garbanzos	Cazuela de garbanzos	10,020	10,020	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
20/12/23	Almuerzo	Sobrebarriga	Res	27,900	27,900	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
20/12/23	Almuerzo	Arroz con cilantro	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
20/12/23	Almuerzo	Papa Criolla Dorada	Papa criolla	24,280	19,420	x			x	x		120	89	86	9	9	9	9	x		
20/12/23	Almuerzo	Verduras salteadas en julianas	Verduras salteadas en julianas	NO APLICA	NO APLICA	x			x	x		120	86	84	9	9	9	9	X		
20/12/23	Almuerzo	Jugo de mango	Mango	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
20/12/23	Almuerzo	Banano con queso doble crema	Queso	5,850	5,850	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
21/12/23	Almuerzo	Sopa de conchitas	Res magra	0,850	0,850	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
21/12/23	Almuerzo	Papas a la Francesa	Papa	24,280	19,420	x			X	x		121	89	85	9	9	9	9	X		
21/12/23	Almuerzo	Pechuga de pollo gratinada	Pollo	27,900	27,900	x			x	x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
21/12/23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	17,000	17,000	x		x		x		119	84	83,3	9	9	9	9	X		
21/12/23	Almuerzo	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	22,185	17,060	x		x			x	NA	T.A	T.A	9	9	9	9	X		
21/12/23	Almuerzo	Jugo de guayaba	Guayaba	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
21/12/23	Almuerzo	Manzana con queso doble crema	Queso	5,850	5,850	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		
22/12/23	Almuerzo	Sopa de arracacha	Res magra	0,850	0,850	x			x	x		115	88,5	87,2	9	9	9	9	X		
22/12/23	Almuerzo	Carne de cerdo en salsa de piña	Cerdo	27,900	27,900	x			x	x		118	84,9	87,5	9	9	9	9	X		
22/12/23	Almuerzo	Arroz con pimenton	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		120	85,2	84	9	9	9	9	X		
22/12/23	Almuerzo	Platano maduro con canela	Platano	24,280	19,420	x			X	x		100	85	83	9	9	9	9	X		
22/12/23	Almuerzo	Torilla de acelga	Torilla de acelga	26,860	22,390	x		x		x		100	83,9	82	9	9	9	9	X		
22/12/23	Almuerzo	Sorbete de Feijoa	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	-1	9	9	9	9	X		
			Feijoa	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
22/12/23	Almuerzo	Banano con queso doble crema	Queso	5,850	5,850	x		x			x	NA	2,3	2,9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/12/23	Almuerzo	Lomo de cerdo en salsa BBQ	Cerdo	27,900	27,900	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
23/12/23	Almuerzo	Casquitos de tomate con vinagreta	Casquitos de tomate con vinagreta	34,770	27,820	x			x	x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
23/12/23	Almuerzo	Arroz a la jardinera	Arroz	11,300	11,300	x		x		x		119	86	83,4	9	9	9	9	X		
23/12/23	Almuerzo	Papa francesa	papa	23,970	19,420	x			x		x	120	87	82	9	9	9	9	X		
23/12/23	Almuerzo	Jugo de lulo	Lulo	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
23/12/23	Almuerzo	Natilla	Fecula de maiz	7,200	7,200	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		
26/12/23	Almuerzo	Sopa de vena	Res cadera magra	0,850	0,850	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
26/12/23	Almuerzo	Atun con tomate, cebolla y cilantro	Atun	27,900	27,900	x			x	x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
26/12/23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	17,000	17,000	x		x		x		119	84,3	83	9	9	9	9	X		
26/12/23	Almuerzo	Pure de papa con perejil	Papa	23,970	19,420	x			x		x	120	87	82	9	9	9	9	X		
26/12/23	Almuerzo	Calabaza guisada con arveja verde	Calabaza guisada con arveja verde	NO APLICA	NO APLICA	x		x			x	NA	2,3	3	9	9	9	9	X		
26/12/23	Almuerzo	Sorbete de Mora	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	-1	9	9	9	9	X		
			Mora	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
26/12/23	Almuerzo	Banano con helado	Helado	21,980	16,910	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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		
27/12/23	Almuerzo	Sopa de cuchuco de cebada	res	0,850	0,850	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X			
27/12/23	Almuerzo	Pierna de pollo en salsa de naranja	Pollo	36,270	27,900	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X			
27/12/23	Almuerzo	Arroz con pimenon	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X			
27/12/23	Almuerzo	Enssalada de lechuga fresa manzana y crema de leche	Enssalada de lechuga fresa manzana y crema de leche	36,070	29,710	x		x			x	NA	1,5	-1	9	9	9	9	x			
27/12/23	Almuerzo	Platano maduro cocido con canela	Platano	25,250	19,420	x			x	x		120	86	84	9	9	9	9	X			
27/12/23	Almuerzo	Sorbete de Maracuya	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	-1	9	9	9	9	X			
			Maracuya	23,000	23,000	x		x			x	NA	1,5	1	9	9	9	9	X			
27/12/23	Almuerzo	Uvas con Yogurt	Yogurt	5,850	5,850	x		x			x	NA	1,1	-1,5	9	9	9	9	X			
28/12/23	Almuerzo	Sopa de patacon	res	0,850	0,850	x			x	x		118	87	85	9	9	9	9	X			
28/12/23	Almuerzo	Mix de pollo con pajarilla	Pajarilla	16,650	13,880	x			x	x		121	86	84	9	9	9	9	X			
28/12/23	Almuerzo	Arroz con perejil	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		115	85	83	9	9	9	9	X			
28/12/23	Almuerzo	Verdura campesina	Verdura campesina	NO APLICA	NO APLICA	x			x	x		117	86	83	9	9	9	9	X			
28/12/23	Almuerzo	Papa criolla Chorreada	Papa Criolla	24,280	19,420	x			x	x		120	89	86	9	9	9	9	x			
28/12/23	Almuerzo	Sorbete de guayaba	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	-1	9	9	9	9	X			
			Guayaba	22,670	22,670	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	X			
28/12/23	Almuerzo	Manzana con helado	Helado	5,850	5,850	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
29/12/23	Almuerzo	Sopa de fideos	Res cadera magra	0,850	0,850	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
29/12/23	Almuerzo	Pierna de pollo en salsa blanca	Pollo	36,270	27,900	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
29/12/23	Almuerzo	Arroz con arveja verde fresca	Arroz	17,000	17,000	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
29/12/23	Almuerzo	Torilla de espinaca	TorTilla de espinaca	NO APLICA	NO APLICA	x		x		x		120	86	84	9	9	9	9	X		
29/12/23	Almuerzo	Papa Cocida con cascara	Papa	24,280	19,420	x			X	x		121	89	85	9	9	9	9	X		
29/12/23	Almuerzo	Sorbete de mango	Leche UHT	72,000	72,000	X		X			X	NA	2,2	-1	9	9	9	9	X		
			Mango	23,000	23,000	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
29/12/23	Almuerzo	Melon con leche condensada	Leche condensada	2,180	2,180	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
30/12/23	Almuerzo	Parrillada Carne de Res	Cadera	30,367	27,900	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
30/12/23	Almuerzo	Guacamole	Guacamole	NO APLICA	NO APLICA	x			x	x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
30/12/23	Almuerzo	Papa Salada	Papa	19,420	19,420	x		x			x	NA	T.A	T.A	9	9	9	9	X		
30/12/23	Almuerzo	Platano con Bocadillo y Queso	Platano	30,886	22,816	x			x	x		115	88	84	9	9	9	9	X		
30/12/23	Almuerzo	Arroz Con Leche	Arroz	12,000	12,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
30/12/23	Almuerzo	Limonada	Limon	45,345	22,672	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
1/11/23	Almuerzo	Sopa de cuchuco de cebada	Res cadera magra	0,830	0,830	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
1/11/23	Almuerzo	Piera de pollo en salsa de naranja	Pollo	36,050	27,730	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
1/11/23	Almuerzo	Arroz con pimenon	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
1/11/23	Almuerzo	Platano maduro cocido con canela	Platano	25,060	19,280	x			x	x		120	86	84	9	9	9	9	X		
1/11/23	Almuerzo	Sorbete de Maracuya	Maracuya	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
1/11/23	Almuerzo	Uvas con Yogurt	Yogurt	5,500	5,500	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
2/11/23	Almuerzo	Sopa de patacon	Res cadera magra	0,830	0,830	x			x	x		118	87	85	9	9	9	9	X		
2/11/23	Almuerzo	Mix de pollo con pajarilla	Pajarilla	14,640	13,950	x			x	x		121	86	84	9	9	9	9	X		
2/11/23	Almuerzo	Arroz con perejil	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		115	85	83	9	9	9	9	X		
2/11/23	Almuerzo	Verdura campesina	Verdura campesina	5,490	5,490	x			x	x		117	86	83	9	9	9	9	X		
2/11/23	Almuerzo	Sorbete de guayaba	Guayaba	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	X		
2/11/23	Almuerzo	Manzana con helado	Helado	5,500	5,500	x		x			x	NA	-17	-16	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
3/11/23	Almuerzo	Sopa de fideos	Res cadera magra	0,830	0,830	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
3/11/23	Almuerzo	Pierna de pollo en salsa blanca	Pollo	36,050	27,730	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
3/11/23	Almuerzo	Arroz con arveja verde fresca	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
3/11/23	Almuerzo	Torilla de espinaca	Huevo	6700	6700,000	x		x		x		40	86	84	9	9	9	9	X		
3/11/23	Almuerzo	Sorbete de mango	Mango	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
3/11/23	Almuerzo	Melon con leche condensada	Leche condensada	2,000	2,000	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
4/11/23	Almuerzo	Cazuela de frijoles	Frijol	16,160	13,470	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
4/11/23	Almuerzo	Carne de res asada	Res	28,980	27,730	x			x	x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
4/11/23	Almuerzo	Tajada de aguacate	Aguacate	22,070	16,980	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
4/11/23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		115	88	84	9	9	9	9	X		
4/11/23	Almuerzo	Jugo de lulo	Lulo	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
4/11/23	Almuerzo	Papaya con queso doble crema	Queso	5,500	5,500	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/11/23	Almuerzo	Sopa de arroz	Res cadera magra	0,830	0,830	x			x	x		118	88	86	9	9	9	9	x		
7/11/23	Almuerzo	Albondigas en salsa boloñesa	Res molida	28,980	27,730	x			x	x		108	87	85	9	9	9	9	x		
7/11/23	Almuerzo	Espaguetis	Pasta	16,910	16,910	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	x		
7/11/23	Almuerzo	Tomate en rodajas con oregano	Tomate en rodajas con oregano	5,070	4,230	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	x		
7/11/23	Almuerzo	Sorbete de mora	Mora	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	x		
7/11/23	Almuerzo	Papaya con yogurt	Yogurt	5,500	5,500	x		x			x	NA	2	3	9	9	9	9	x		
8/11/23	Almuerzo	Sopa de avena	Res cadera magra	0,830	0,830	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X		
8/11/23	Almuerzo	Carnde cerdo asada con perejil	Cerdo lomo	28,980	27,730	x			x	x		122	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
8/11/23	Almuerzo	a fria de remolacha, zanahoria y m	alada fria de remolacha, zanahoria y mayo	19,610	16,340	x		x		x		NA	2,4	3,5	9	9	9	9	X		
8/11/23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,210	16,210	x			x	x		112	88	84	9	9	9	9	X		
8/11/23	Almuerzo	Sorbete de fresa	Fresa	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
8/11/23	Almuerzo	Banano con crema de leche	Crema de leche	2,000	2,000	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/11/23	Almuerzo	Cazuela de arveja verde seca	Arveja Seca	9,990	9,990	x			x	x		118	85	82	9	9	9	9	X		
9/11/23	Almuerzo	Pierna de pollo con salsa criolla	Pollo	28,980	27,730	x			x	x		122	83	82	9	9	9	9	X		
9/11/23	Almuerzo	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	17,080	13,660	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
9/11/23	Almuerzo	Platano maduro frito en monedas	Platano	25,060	19,280	x		x		x		120	85	83	9	9	9	9	X		
9/11/23	Almuerzo	Sorbete de guanabana	Guanabana	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
9/11/23	Almuerzo	Granadilla	Granadilla	22,660	22,660	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
10/11/23	Almuerzo	Sopa de cebada perlada	Res magra	0,930	0,850	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X		
10/11/23	Almuerzo	Carne de hamburguesas a las finas hierbas	Carne molida	28,980	27,730	x			x	x		122	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
10/11/23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	X		
10/11/23	Almuerzo	Guacamole	Guacamole	17,650	13,580	x			x		x	NA	2,2	3,5	9	9	9	9	X		
10/11/23	Almuerzo	Jugo de feijoa	Feijoa	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
10/11/23	Almuerzo	Fresas con helado	Helado	5,500	5,500	x		x			x	NA	-17	-16	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
11/11/23	Almuerzo	Sancocho	Papa	12,910	10,760	x			x	x		118	85	82	9	9	9	9	X		
11/11/23	Almuerzo		Maiz tierno	10,760	10,760	x			x	x		118	86	83	9	9	9	9	X		
11/11/23	Almuerzo		Yuca	10,990	8,460	x		x		x		118	84	82	9	9	9	9	X		
11/11/23	Almuerzo	Carne de res cocida en trozos	Res	28,980	27,730	x			x	x		122	83	82	9	9	9	9	X		
11/11/23	Almuerzo	Arroz con cilantro	Arroz	16,910	16,910	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
11/11/23	Almuerzo	Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	10,220	8,520	x		x		x		NA	2,3	3,2	9	9	9	9	X		
11/11/23	Almuerzo	Sorbete de guayaba	Guayaba	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
11/11/23	Almuerzo	Mandarina	Mandarina	22,660	22,660	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
14/11/23	Almuerzo	Mondongo	Menudo	3,220	2,930	x		x		x		118	83	81	9	9	9	9	X		
14/11/23	Almuerzo	Pierna de pollo las finas hierbas	Pollo Colombina	28.98	27,730	x			x	x		121	86	84	9	9	9	9	X		
14/11/23	Almuerzo	Papas a la francesa	Papa	24,100	19,280	x		x		x		115	85	83	9	9	9	9	X		
14/11/23	Almuerzo	Ensalada de pico de gallo	Ensalada de pico de gallo	10,990	8,450	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
14/11/23	Almuerzo	Sorbete de mora	Mora	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
14/11/23	Almuerzo	Manzana con helado	helado	20,180	16,820	x		x			x	NA	2,3	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/11/23	Almuerzo	Cazuela de lentejas	Lenteja	9,990	9,990	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
15/11/23	Almuerzo	Sobrebarriga en salsa criolla	Res	28,980	27,730	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
15/11/23	Almuerzo	Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel	Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel	11,080	8,520	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	X		
15/11/23	Almuerzo	Papa en casquitos dorada	Papa	24,100	19,280	x		x		x		120	86	84	9	9	9	9	X		
15/11/23	Almuerzo	Jugo de lulo	Lulo	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
15/11/23	Almuerzo	Melon con queso doble crema	Queso	5,800	5,800	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
16/11/23	Almuerzo	Ajiaco	Pollo	0,950	0,830	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
16/11/23	Almuerzo	Pechuga de pollo mechada con salsa	Pollo pechuga	28,980	27,730	x			x	x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
16/11/23	Almuerzo	Tajada de aguacate	Aguacate	22,070	16,980	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
16/11/23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		115	88	84	9	9	9	9	X		
16/11/23	Almuerzo	Sorbete de guayaba	Guayaba	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
16/11/23	Almuerzo	Granadilla	Granadilla	22,660	22,660	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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		
17/11/23	Almuerzo	Sopa de patacon	Res magra	0,930	0,850	x		x		x		115	88,5	87,2	9	9	9	9	X			
17/11/23	Almuerzo	Sobrebarriga mechada	Res	28,980	27,730	x			x	x		100	84,9	87,5	9	9	9	9	X			
17/11/23	Almuerzo	Ensalada silvestre	Ensalada silvestre	7,010	5,840	x		x			x	NA	2,3	3,2	9	9	9	9	X			
17/11/23	Almuerzo	Papa criolla dorada	Papa criolla	24,100	19,280	x		x		x		100	83,9	82	9	9	9	9	X			
17/11/23	Almuerzo	Sorbete de frutos rojos	Mora	8,460	8,460	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X			
17/11/23	Almuerzo	Banano con yogurt	Yogur	5,800	5,800	x		x			x	NA	2,3	2,9	9	9	9	9	X			
18/11/23	Almuerzo	Sopa de arroz	Res magra	0,930	0,850	x			X	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X			
18/11/23	Almuerzo	Albondigas en salsa boloñesa	Res	28,960	27,730	x			x	x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X			
18/11/23	Almuerzo	Espaguetis	Pasta	16,910	16,910	x			x	x		119	86,2	3	9	9	9	9	X			
18/11/23	Almuerzo	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro	11,600	9,670	x		x			x	NA	2,3	3,2	9	9	9	9	X			
18/11/23	Almuerzo	Jugo de maracuya	Maracuya	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X			
18/11/23	Almuerzo	Papaya con queso doble crema	Queso	5,800	5,800	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
20/11/23	Almuerzo	Sopa de avena	Res magra	0,930	0,850	x		x		x		115	87	85,2	9	9	9	9	X		
20/11/23	Almuerzo	Pierna de pollo a las finas hierbas	Pollo	28,980	27,730	x			x	x		100	85,4	83	9	9	9	9	X		
20/11/23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		110	85,3	84	9	9	9	9	X		
20/11/23	Almuerzo	Ensalada hawaiana	Ensalada Hawaina	9,580	7,980	x		x			x	NA	2	2,9	9	9	9	9	X		
20/11/23	Almuerzo	Sorbete de curuba	Curuba	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
20/11/23	Almuerzo	Melon con leche condensada	Leche condensada	2,000	2,000	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
21/11/23	Almuerzo	Sopa de cuchuco de trigo	Res magra	0,930	0,850	x			x	x		118	87	85	9	9	9	9	X		
21/11/23	Almuerzo	Carrne de res asada	Res	28,980	27,730	x			x	x		121	86	84	9	9	9	9	X		
21/11/23	Almuerzo	Arroz con arveja verde fresca	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		115	85	83	9	9	9	9	X		
21/11/23	Almuerzo	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	12,980	10,820	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
21/11/23	Almuerzo	Sorbete de guanabana	Guanabana	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
21/11/23	Almuerzo	mandarina	mandarina	22,660	22,660	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
22/11/23	Almuerzo	Cazuela de garbanzos	Garbanzo	9,990	9,990	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
22/11/23	Almuerzo	Sobrebarriga	Res	28,980	27,730	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
22/11/23	Almuerzo	Arroz con cilantro	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
22/11/23	Almuerzo	Verduras salteadas en julianas	Verduras salteadas en julianas	9,210	7,370	x			x	x		120	86	84	9	9	9	9	X		
22/11/23	Almuerzo	Jugo de mango	Mango	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
22/11/23	Almuerzo	Banano con queso doble crema	Queso	5,500	5,500	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
23/11/23	Almuerzo	Sopa de conchitas	Res magra	0,930	0,850	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
23/11/23	Almuerzo	Pechuga de pollo gratinada	Pollo	28,980	27,730	x			x	x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
23/11/23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x		x		x		119	84	83,3	9	9	9	9	X		
23/11/23	Almuerzo	Tajada de aguacate	Aguacate	22,070	16,980	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
23/11/23	Almuerzo	Jugo de guayaba	Guayaba	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
23/11/23	Almuerzo	Manzana con queso doble crema	Queso	5,500	5,500	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
24/11/23	Almuerzo	Sopa de arracacha	Res magra	0,930	0,850	x			x	x		115	88,5	87,2	9	9	9	9	X		
24/11/23	Almuerzo	Carne de cerdo en salsa de piña	Cerdo	28,980	27,730	x			x	x		118	84,9	87,5	9	9	9	9	X		
24/11/23	Almuerzo	Arros con pimenton	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		120	85,2	84	9	9	9	9	X		
24/11/23	Almuerzo	Torilla de acelga	Acelgas	26,710	22,260	x		x		x		100	83,9	82	9	9	9	9	X		
24/11/23	Almuerzo	Sorbete de Feijoa	Feijoa	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
24/11/23	Almuerzo	Banano con queso doble crema	Queso	5,570	5,570	x		x			x	NA	2,3	2,9	9	9	9	9	X		
25/11/23	Almuerzo	Sancocho	Papa	12,300	12,800	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
25/11/23	Almuerzo		Miaz tierno	10,300	10,300	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
25/11/23	Almuerzo		Yuca	10,500	8,080	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
25/11/23	Almuerzo	Sobrebarriga en salsa criolla	Res	26,530	26,530	x			x	x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
25/11/23	Almuerzo	Arroz con zanahoria	Arroz	16,910	16,910	x		x		x		119	86	83,4	9	9	9	9	X		
25/11/23	Almuerzo	a de zanahoria manzana y crema	Ensalada de zanahoria manzana y crema de leche	4,850	4,040	x		x			x	NA	2,4	2,9	9	9	9	9	X		
25/11/23	Almuerzo	Sorbete de Mora	Mora	22,000	22,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
25/11/23	Almuerzo	Fresas con helado	Helado	5,570	5,570	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
27/11/23	Almuerzo	Sopa de conchitas	Res magra	0,930	0,850	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
27/11/23	Almuerzo	Sobrebarriga mechada	Res	26,530	26,530	x			x	x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
27/11/23	Almuerzo	Arroz con cilantro	Arroz	16,910	16,910	x		x		x		119	84,3	83	9	9	9	9	X		
27/11/23	Almuerzo	Verduras cocidas con mayonesa fria	Verduras cocidas con mayonesa fria	7,980	7,980	x		x			x	NA	2,3	3	9	9	9	9	X		
27/11/23	Almuerzo	Sorbete de tomate de arbol	Tomate de arbol	22,000	22,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
27/11/23	Almuerzo	Fresas con crema	Crema de leche	2,000	2,000	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		
28/11/23	Almuerzo	Sopa de vena	Res magra	0,930	0,850	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
28/11/23	Almuerzo	Atun con tomate, cebolla y cilantro	Atun	27,730	27,730	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	X		
28/11/23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		119	87	82	9	9	9	9	X		
28/11/23	Almuerzo	Calabaza guisada con arveja verde	Calabaza guisada con arveja verde	21,660	16,660	x		x		x		118	88	84	9	9	9	9	X		
28/11/23	Almuerzo	Sorbete de Mora	Mora	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
28/11/23	Almuerzo	Banano con helado	Helado	5,500	5,500	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
29/11/23	Almuerzo	Sopa de cuchuco de cebada	Res cadera magra	0,830	0,830	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
29/11/23	Almuerzo	Piera de pollo en salsa de naranja	Pollo	36,050	27,730	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
29/11/23	Almuerzo	Arroz con pimenon	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
29/11/23	Almuerzo	Platano maduro cocido con canela	Platano	25,060	19,280	x			x	x		120	86	84	9	9	9	9	X		
29/11/23	Almuerzo	Sorbete de Maracuya	Maracuya	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
29/11/23	Almuerzo	Uvas con Yogurt	Yogurt	5,500	5,500	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
30/11/23	Almuerzo	Sopa de patacon	Res cadera magra	0,830	0,830	x			x	x		118	87	85	9	9	9	9	X		
30/11/23	Almuerzo	Mix de pollo con pajarilla	Pajarilla	14,640	13,950	x			x	x		121	86	84	9	9	9	9	X		
30/11/23	Almuerzo	Arroz con perejil	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		115	85	83	9	9	9	9	X		
30/11/23	Almuerzo	Verdura campesina	Verdura campesina	5,490	5,490	x			x	x		117	86	83	9	9	9	9	X		
30/11/23	Almuerzo	Sorbete de guayaba	Guayaba	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	X		
30/11/23	Almuerzo	Manzana con helado	Helado	5,500	5,500	x		x			x	NA	-17	-16	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
2/10/23	Almuerzo	Sopa de conchitas	Res cadera magra	0,830	0,830	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
2/10/23	Almuerzo	Sobrebarriga mechada	Res	26,530	26,530	x			x	x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
2/10/23	Almuerzo	Arroz con cilantro	Arroz	16,910	16,910	x		x		x		119	84,3	83	9	9	9	9	X		
2/10/23	Almuerzo	erduras cocidas con mayonesa fr	Arveja verde	7,980	7,980	x		x			x	NA	2,3	3	9	9	9	9	X		
2/10/23	Almuerzo	Sorbete de tomate de arbol	Tomate de arbol	22,000	22,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
2/10/23	Almuerzo	Fresas con crema	Crema de leche	2,000	2,000	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		
3/10/23	Almuerzo	Sopa de vena	Res cadera magra	0,830	0,830	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
3/10/23	Almuerzo	Atun con tomate, cebolla y cilantro	Atun	27,730	27,730	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	X		
3/10/23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		119	87	82	9	9	9	9	X		
3/10/23	Almuerzo	Calabaza guisada con arveja verd	Calabaza	21,660	16,660	x		x		x		118	88	84	9	9	9	9	X		
3/10/23	Almuerzo	Sorbete de Mora	Mora	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
3/10/23	Almuerzo	Banano con helado	Helado	5,500	5,500	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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.

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/10/23	Almuerzo	Sopa de cuchuco de cebada	Res cadera magra	0,830	0,830	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
4/10/23	Almuerzo	Piera de pollo en salsa de naranja	Pollo	36,050	27,730	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
4/10/23	Almuerzo	Arroz con pimenon	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
4/10/23	Almuerzo	Platano maduro cocido con canela	Platano	25,060	19,280	x			x	x		120	86	84	9	9	9	9	X		
4/10/23	Almuerzo	Sorbete de Maracuya	Maracuya	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
4/10/23	Almuerzo	Uvas con Yogurt	Yogurt	5,500	5,500	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
5/10/23	Almuerzo	Sopa de patacon	Res cadera magra	0,830	0,830	x			x	x		118	87	85	9	9	9	9	X		
5/10/23	Almuerzo	Mix de pollo con pajarilla	Pajarilla	14,640	13,950	x			x	x		121	86	84	9	9	9	9	X		
5/10/23	Almuerzo	Arroz con perejil	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		115	85	83	9	9	9	9	X		
5/10/23	Almuerzo	Verdura campesina	Arveja	5,490	5,490	x			x	x		117	86	83	9	9	9	9	X		
5/10/23	Almuerzo	Sorbete de guayaba	Guayaba	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	X		
5/10/23	Almuerzo	Manzana con helado	Helado	5,500	5,500	x		x			x	NA	-17	-16	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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.

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO									OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO		
6/10/23	Almuerzo	Sopa de fideos	Res cadera magra	0,830	0,830	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X			
6/10/23	Almuerzo	Pierna de pollo en salsa blanca	Pollo	36,050	27,730	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X			
6/10/23	Almuerzo	Arroz con arveja verde fresca	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X			
6/10/23	Almuerzo	Torilla de espinaca	Espinaca	28,940	22,260	x		x		x		120	86	84	9	9	9	9	X			
6/10/23	Almuerzo	Sorbete de mango	Mango	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X			
6/10/23	Almuerzo	Melon con leche condensada	Leche condensada	2,000	2,000	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X			
7/10/23	Almuerzo	Cazuela de frijoles	Frijol	16,160	13,470	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X			
7/10/23	Almuerzo	Carne de res asada	Res	28,980	27,730	x			x	x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X			
7/10/23	Almuerzo	Tajada de aguacate	Aguacate	22,070	16,980	x		x			x	NA	T.A	T.A	9	9	9	9	X			
7/10/23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		115	88	84	9	9	9	9	X			
7/10/23	Almuerzo	Jugo de lulo	Lulo	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X			
7/10/23	Almuerzo	Papaya con queso doble crema	Queso	5,500	5,500	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/10/23	Almuerzo	Sopa de fideos	Res cadera magra	0,830	0,830	x			x	x		118	88	86	9	9	9	9	x		
9/10/23	Almuerzo	Arroz atomatado	Arroz	16,150	15,150	x			x	x		118	85	83	9	9	9	9	x		
9/10/23	Almuerzo	Pechuga de pollo gratinada	Pollo	28,980	27,730	x			x	x		108	87	85	9	9	9	9	x		
9/10/23	Almuerzo	Tajada de platano maduro	Platano harton	23,960	18,430	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	x		
9/10/23	Almuerzo	salada de espinaca, manzana y r	Espinaca	10,610	8,160	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	x		
9/10/23	Almuerzo	Jugo de maracuya	Maracuya	22,000	22,000	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	x		
9/10/23	Almuerzo	Fresas con queso doble crema	Queso	5,500	5,500	x		x			x	NA	2	3	9	9	9	9	x		
10/10/23	Almuerzo	Sopa de arroz	Res cadera magra	0,830	0,830	x			x	x		118	88	86	9	9	9	9	x		
10/10/23	Almuerzo	Albondigas en salsa boloñesa	Res molida	28,980	27,730	x			x	x		108	87	85	9	9	9	9	x		
10/10/23	Almuerzo	Espaguetis	Pasta	16,910	16,910	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	x		
10/10/23	Almuerzo	Tomate en rodajas con oregano	Tomate	5,070	4,230	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	x		
10/10/23	Almuerzo	Sorbete de mora	Mora	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	x		
10/10/23	Almuerzo	Papaya con yogurt	Yogurt	5,500	5,500	x		x			x	NA	2	3	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/10/23	Almuerzo	Sopa de avena	Res cadera magra	0,830	0,830	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X		
11/10/23	Almuerzo	Carnde cerdo asada con perejil	Cerdo lomo	28,980	27,730	x			x	x		122	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
11/10/23	Almuerzo	a fria de remolacha, zanahoria y m	Remolacha	19,610	16,340	x		x		x		NA	2,4	3,5	9	9	9	9	X		
11/10/23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,210	16,210	x			x	x		112	88	84	9	9	9	9	X		
11/10/23	Almuerzo	Sorbete de fresa	Fresa	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
11/10/23	Almuerzo	Banano con crema de leche	Crema de leche	2,000	2,000	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		
12/10/23	Almuerzo	Cazuela de arveja verde seca	Arveja Seca	9,990	9,990	x			x	x		118	85	82	9	9	9	9	X		
12/10/23	Almuerzo	Pierna de pollo con salsa criolla	Pollo	28,980	27,730	x			x	x		122	83	82	9	9	9	9	X		
12/10/23	Almuerzo	nsalada de pepino, tomate y cilant	Pepino	17,080	13,660	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
12/10/23	Almuerzo	Platano maduro frito en monedas	Platano	25,060	19,280	x		x		x		120	85	83	9	9	9	9	X		
12/10/23	Almuerzo	Sorbete de guanabana	Guanabana	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
12/10/23	Almuerzo	Granadilla	Granadilla	22,660	22,660	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
13/10/23	Almuerzo	Sopa de cebada perlada	Res magra	0,930	0,850	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X		
13/10/23	Almuerzo	e de hamburguesas a las finas hie	Carne molida	28,980	27,730	x			x	x		122	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
13/10/23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	X		
13/10/23	Almuerzo	Guacamole	Aguacate	17,650	13,580	x			x		x	NA	2,2	3,5	9	9	9	9	X		
13/10/23	Almuerzo	Jugo de feijoa	Feijoa	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
13/10/23	Almuerzo	Fresas con helado	Helado	5,500	5,500	x		x			x	NA	-17	-16	9	9	9	9	X		
14/10/23	Almuerzo	Sancocho	Papa	12,910	10,760	x			x	x		118	85	82	9	9	9	9	X		
14/10/23	Almuerzo		Maiz tierno	10,760	10,760	x			x	x		118	86	83	9	9	9	9	X		
14/10/23	Almuerzo		Yuca	10,990	8,460	x		x		x		118	84	82	9	9	9	9	X		
14/10/23	Almuerzo	Carne de res cocida en trozos	Res	28,980	27,730	x			x	x		122	83	82	9	9	9	9	X		
14/10/23	Almuerzo	Arroz con cilantro	Arroz	16,910	16,910	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
14/10/23	Almuerzo	Ensalada de lechuga, tomate y	Lechuga	10,220	8,520	x		x		x		NA	2,3	3,2	9	9	9	9	X		
14/10/23	Almuerzo	Sorbete de guayaba	Guayaba	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
14/10/23	Almuerzo	Mandarina	Mandarina	22,660	22,660	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
17/10/23	Almuerzo	Mondongo	Menudo	3,220	2,930	x		x		x		118	83	81	9	9	9	9	X		
17/10/23	Almuerzo	Pierna de pollo las finas hierbas	Pollo Colombina	28.98	27,730	x			x	x		121	86	84	9	9	9	9	X		
17/10/23	Almuerzo	Papas a la francesa	Papa	24,100	19,280	x		x		x		115	85	83	9	9	9	9	X		
17/10/23	Almuerzo	Ensalada de pico de gallo	Cebolla cabezona	10,990	8,450	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
17/10/23	Almuerzo	Sorbete de mora	Mora	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
17/10/23	Almuerzo	Manzana con helado	helado	20,180	16,820	x		x			x	NA	2,3	3,1	9	9	9	9	X		
18/10/23	Almuerzo	Cazuela de lentejas	Lenteja	9,990	9,990	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
18/10/23	Almuerzo	Sobrebarriga en salsa criolla	Res	28,980	27,730	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
18/10/23	Almuerzo	ada de espinaca, manzana, fresa	Espinaca	11,080	8,520	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	X		
18/10/23	Almuerzo	Papa en casquitos dorada	Papa	24,100	19,280	x		x		x		120	86	84	9	9	9	9	X		
18/10/23	Almuerzo	Jugo de lulo	Lulo	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
18/10/23	Almuerzo	Melon con queso doble crema	Queso	5,800	5,800	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
19/10/23	Almuerzo	Ajiaco	Pollo	0,950	0,830	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
19/10/23	Almuerzo	echuga de pollo mechada con sals	Pollo pechuga	28,980	27,730	x			x	x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
19/10/23	Almuerzo	Tajada de aguacate	Aguacate	22,070	16,980	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
19/10/23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		115	88	84	9	9	9	9	X		
19/10/23	Almuerzo	Sorbete de guayaba	Guayaba	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
19/10/23	Almuerzo	Granadilla	Granadilla	22,660	22,660	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
20/10/23	Almuerzo	Sopa de patacon	Res magra	0,930	0,850	x		x		x		115	88,5	87,2	9	9	9	9	X		
20/10/23	Almuerzo	Sobrebarriga mechada	Res	28,980	27,730	x			x	x		100	84,9	87,5	9	9	9	9	X		
20/10/23	Almuerzo	Ensalada silvestre	Ensalada silvestre	7,010	5,840	x		x			x	NA	2,3	3,2	9	9	9	9	X		
20/10/23	Almuerzo	Papa criolla dorada	Papa criolla	24,100	19,280	x		x		x		100	83,9	82	9	9	9	9	X		
20/10/23	Almuerzo	Sorbete de frutos rojos	Mora	8,460	8,460	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
20/10/23	Almuerzo	Banano con yogurt	Yogur	5,800	5,800	x		x			x	NA	2,3	2,9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
21/10/23	Almuerzo	Sopa de arroz	Res magra	0,930	0,850	x			X	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
21/10/23	Almuerzo	Albondigas en salsa boloñesa	Res	28,960	27,730	x			x	x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
21/10/23	Almuerzo	Espaguetis	Pasta	16,910	16,910	x			x	x		119	86,2	3	9	9	9	9	X		
21/10/23	Almuerzo	da de lechuga, tomate, aguacate y	Lechuga	11,600	9,670	x		x			x	NA	2,3	3,2	9	9	9	9	X		
21/10/23	Almuerzo	Jugo de maracuya	Maracuya	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
21/10/23	Almuerzo	Papaya con queso doble crema	Queso	5,800	5,800	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		
23/10/23	Almuerzo	Sopa de avena	Res magra	0,930	0,850	x		x		x		115	87	85,2	9	9	9	9	X		
23/10/23	Almuerzo	Pierna de pollo a las finas hierbas	Pollo	28,980	27,730	x			x	x		100	85,4	83	9	9	9	9	X		
23/10/23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		110	85,3	84	9	9	9	9	X		
23/10/23	Almuerzo	Ensalada hawaiana	Ensalada Hawaina	9,580	7,980	x		x			x	NA	2	2,9	9	9	9	9	X		
23/10/23	Almuerzo	Sorbete de curuba	Curuba	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
23/10/23	Almuerzo	Melon con leche condensada	Leche condensada	2,000	2,000	x		x			x	NA	AMB	AMB	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
24/10/23	Almuerzo	Sopa de cuchuco de trigo	Res magra	0,930	0,850	x			x	x		118	87	85	9	9	9	9	X		
24/10/23	Almuerzo	Csrne de res asada	Res	28,980	27,730	x			x	x		121	86	84	9	9	9	9	X		
24/10/23	Almuerzo	Arroz con arveja verde fresca	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		115	85	83	9	9	9	9	X		
24/10/23	Almuerzo	Ensalada de lechuga, tomate y	Tomate crudo	12,980	10,820	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
24/10/23	Almuerzo	Sorbete de guanabana	Guanabana	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
24/10/23	Almuerzo	mandarina	mandarina	22,660	22,660	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
25/10/23	Almuerzo	Cazuela de garbanzos	Garbanzo	9,990	9,990	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
25/10/23	Almuerzo	Sobrebarriga	Res	28,980	27,730	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
25/10/23	Almuerzo	Arroz con cilantro	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
25/10/23	Almuerzo	Verduras salteadas en julianas	Calabaza	9,210	7,370	x			x	x		120	86	84	9	9	9	9	X		
25/10/23	Almuerzo	Jugo de mango	Mango	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
25/10/23	Almuerzo	Banano con queso doble crema	Queso	5,500	5,500	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
26/10/23	Almuerzo	Sopa de conchitas	Res magra	0,930	0,850	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
26/10/23	Almuerzo	Pechuga de pollo gratinada	Pollo	28,980	27,730	x			x	x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
26/10/23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x		x		x		119	84	83,3	9	9	9	9	X		
26/10/23	Almuerzo	Tajada de aguacate	Aguacate	22,070	16,980	x		x			x	NA	T.A	T.A	9	9	9	9	X		
26/10/23	Almuerzo	Jugo de guayaba	Guayaba	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
26/10/23	Almuerzo	Manzana con queso doble crema	Queso	5,500	5,500	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		
27/10/23	Almuerzo	Sopa de arracacha	Res magra	0,930	0,850	x			x	x		115	88,5	87,2	9	9	9	9	X		
27/10/23	Almuerzo	Carne de cerdo en salsa de piña	Cerdo	28,980	27,730	x			x	x		118	84,9	87,5	9	9	9	9	X		
27/10/23	Almuerzo	Arros con pimenton	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		120	85,2	84	9	9	9	9	X		
27/10/23	Almuerzo	Torilla de acelga	Acelgas	26,710	22,260	x		x		x		100	83,9	82	9	9	9	9	X		
27/10/23	Almuerzo	Sorbete de Feijoa	Feijoa	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
27/10/23	Almuerzo	Banano con queso doble crema	Queso	5,570	5,570	x		x			x	NA	2,3	2,9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
28/10/23	Almuerzo	Sancocho	Papa	12,300	12,800	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
28/10/23	Almuerzo		Miaz tierno	10,300	10,300	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
28/10/23	Almuerzo		Yuca	10,500	8,080	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
28/10/23	Almuerzo	Sobrebarriga en salsa criolla	Res	26,530	26,530	x			x	x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
28/10/23	Almuerzo	Arroz con zanahoria	Arroz	16,910	16,910	x		x		x		119	86	83,4	9	9	9	9	X		
28/10/23	Almuerzo	a de zanahoria manzana y crema	Zanahoria	4,850	4,040	x		x			x	NA	2,4	2,9	9	9	9	9	X		
28/10/23	Almuerzo	Sorbete de Mora	Mora	22,000	22,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
28/10/23	Almuerzo	Fresas con helado	Helado	5,570	5,570	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		
30/10/23	Almuerzo	Sopa de conchitas	Res magra	0,930	0,850	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
30/10/23	Almuerzo	Sobrebarriga mechada	Res	26,530	26,530	x			x	x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
30/10/23	Almuerzo	Arroz con cilantro	Arroz	16,910	16,910	x		x		x		119	84,3	83	9	9	9	9	X		
30/10/23	Almuerzo	erduras cocidas con mayonesa fr	Arveja verde	7,980	7,980	x		x			x	NA	2,3	3	9	9	9	9	X		
30/10/23	Almuerzo	Sorbete de tomate de arbol	Tomate de arbol	22,000	22,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
30/10/23	Almuerzo	Fresas con crema	Crema de leche	2,000	2,000	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
31/10/23	Almuerzo	Sopa de vena	Res magra	0,930	0,850	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
31/10/23	Almuerzo	Atun con tomate, cebolla y cilantro	Atun	27,730	27,730	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	X		
31/10/23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		119	87	82	9	9	9	9	X		
31/10/23	Almuerzo	Calabaza guisada con arveja verde	Calabaza	21,660	16,660	x		x		x		118	88	84	9	9	9	9	X		
31/10/23	Almuerzo	Sorbete de Mora	Mora	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
31/10/23	Almuerzo	Banano con helado	Helado	5,500	5,500	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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		
1/09/23	Almuerzo	Sopa de arracacha	Papa	5,170	4,310	x			x	x		115	88,5	87,2	9	9	9	9	X			
1/09/23	Almuerzo		Habichuela	10,350	8,620	x			x	x		115	88,5	87,2	9	9	9	9	X			
1/09/23	Almuerzo		Arracacha	13,400	10,310	x			x	x		115	88,5	87,2	9	9	9	9	X			
1/09/23	Almuerzo	Carne de cerdo en salsa de piña	Cerdo	28,980	27,730	x			x	x		118	84,9	87,5	9	9	9	9	X			
1/09/23	Almuerzo	Arros con pimenton	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		120	2,3	3,2	9	9	9	9	X			
1/09/23	Almuerzo	Torilla de acelga	Acelgas	26,710	22,260	x		x		x		100	83,9	82	9	9	9	9	X			
1/09/23	Almuerzo	Sorbete de Feijoa	Feijoa	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X			
1/09/23	Almuerzo	Banano con queso doble crema	Queso	5,570	5,570	x		x			x	NA	2,3	2,9	9	9	9	9	X			
2/09/23	Almuerzo	Sancocho	Papa	12,300	12,800	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X			
2/09/23	Almuerzo		Miaz tierno	10,300	10,300	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X			
2/09/23	Almuerzo		Yuca	10,500	8,080	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X			
2/09/23	Almuerzo	Sobrebarriga en salsa criolla	Res	26,530	26,530	x			x	x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X			
2/09/23	Almuerzo	Arroz con zanahoria	Arroz	16,910	16,910	x		x		x		119	85	83	9	9	9	9	X			
2/09/23	Almuerzo	a de zanahoria manzana y crema	Zanahoria	4,850	4,040	x		x			x	NA	2,4	2,9	9	9	9	9	X			
2/09/23	Almuerzo	Sorbete de Mora	Mora	22,000	22,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X			
2/09/23	Almuerzo	Fresas con helado	Helado	5,570	5,570	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO									OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/09/23	Almuerzo	Sopa de conchitas	Papa	16,720	13,930	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
4/09/23	Almuerzo		Zanahoria	10,300	8,240	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
4/09/23	Almuerzo		Arveja verde	10,830	10,830	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
4/09/23	Almuerzo	Sobrebarriga mechada	Res	26,530	26,530	x			x	x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
4/09/23	Almuerzo	Arroz con cilantro	Arroz	16,910	16,910	x		x		x		119	84,3	83	9	9	9	9	X		
4/09/23	Almuerzo	erduras cocidas con mayonesa fr	Arveja verde	7,980	7,980	x		x			x	NA	2,3	3	9	9	9	9	X		
4/09/23	Almuerzo	Sorbete de tomate de arbol	Tomate de arbol	22,000	22,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
4/09/23	Almuerzo	Fresas con crema	Crema de leche	2,000	2,000	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		
5/09/23	Almuerzo	Sopa de vena	Papa	17,530	14,610	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
5/09/23	Almuerzo		Habichuela	40,780	8,620	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
5/09/23	Almuerzo		Avena	5,810	5,810	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
5/09/23	Almuerzo	Atun con tomate, cebolla y cilantro	Atun	27,730	27,730	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	X		
5/09/23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		119	87	82	9	9	9	9	X		
5/09/23	Almuerzo	Calabaza guisada con arveja verde	Calabaza	21,660	16,660	x		x		x		118	88	84	9	9	9	9	X		
5/09/23	Almuerzo	Sorbete de Mora	Mora	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
5/09/23	Almuerzo	Banano con helado	Helado	5,500	5,500	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO									OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/09/23	Almuerzo	Sopa de cuchuco de cebada	Cuchuco de cebada	5,810	5,810	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
6/09/23	Almuerzo		Papa	18,260	14,610	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
6/09/23	Almuerzo		Habichuela	10,350	8,620	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
6/09/23	Almuerzo	Piera de pollo en salsa de naranja	Pollo	36,050	27,730	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
6/09/23	Almuerzo	Arroz con pimenon	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
6/09/23	Almuerzo	Platano maduro cocido con canela	Platano	25,060	19,280	x			x	x		120	86	84	9	9	9	9	X		
6/09/23	Almuerzo	Sorbete de Maracuya	Maracuya	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
6/09/23	Almuerzo	Uvas con Yogurt	Yogurt	5,500	5,500	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
7/09/23	Almuerzo	Sopa de patacon	Zanahoria	14,700	11,300	x			x	x		118	87	85	9	9	9	9	X		
7/09/23	Almuerzo		Platano	13,400	10,310	x			x	x		118	87	85	9*	9	9	9	X		
7/09/23	Almuerzo		Papa	5,380	4,310	x			x	x		118	87	85	9	9	9	9	X		
7/09/23	Almuerzo	Mix de pollo con pajarilla	Pajarilla	14,640	13,950	x			x	x		121	86	84	9	9	9	9	X		
7/09/23	Almuerzo	Arroz con perejil	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		115	85	83	9	9	9	9	X		
7/09/23	Almuerzo	Verdura campesina	Arveja	5,490	5,490	x			x	x		117	86	83	9	9	9	9	X		
7/09/23	Almuerzo	Sorbete de guayaba	Guayaba	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	X		
7/09/23	Almuerzo	Manzana con helado	Helado	5,500	5,500	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
8/09/23	Almuerzo	Sopa de fideos	Habichuela	10,780	8,620	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
8/09/23	Almuerzo		Zanahoria	11,210	8,620	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
8/09/23	Almuerzo		Papa	18,990	14,610	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
8/09/23	Almuerzo	Pierna de pollo en salsa blanca	Pollo	36,050	27,730	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
8/09/23	Almuerzo	Arroz con arveja verde fresca	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
8/09/23	Almuerzo	Torilla de espinaca	Espinaca	28,940	22,260	x		x		x		120	86	84	9	9	9	9	X		
8/09/23	Almuerzo	Sorbete de mango	Mango	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
8/09/23	Almuerzo	Melon con leche condensada	Leche condensada	2,000	2,000	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
9/09/23	Almuerzo	Cazuela de frijoles	Frijol	16,160	13,470	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
9/09/23	Almuerzo		Zanahoria	2,370	2,160	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
9/09/23	Almuerzo		Platano	11,550	11,550	x		x		x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
9/09/23	Almuerzo	Carne de res asada	Res	28,980	27,730	x			x	x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
9/09/23	Almuerzo	Tajada de aguacate	Aguacate	22,070	16,980	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
9/09/23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		115	88	84	9	9	9	9	X		
9/09/23	Almuerzo	Jugo de lulo	Lulo	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
9/09/23	Almuerzo	Papaya con queso doble crema	Queso	5,500	5,500	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO									OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/09/23	Almuerzo	Sopa de fideos	Papa	16,720	13,930	x			x	x		118	88	86	9	9	9	9	x		
11/09/23	Almuerzo		Habichuela	10,350	8,620	x		x		x		118	86	84	9	9	9	9	x		
11/09/23	Almuerzo	Arroz atomatado	Arroz	16,150	15,150	x			x	x		118	85	83	9	9	9	9	x		
11/09/23	Almuerzo	Pechuga de pollo gratinada	Pollo	28,980	27,730	x			x	x		108	87	85	9	9	9	9	x		
11/09/23	Almuerzo	Tajada de platano maduro	Platano harton	23,960	18,430	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	x		
11/09/23	Almuerzo	salada de espinaca, manzana y n	Espinaca	10,610	8,160	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	x		
11/09/23	Almuerzo	Jugo de maracuya	Maracuya	22,000	22,000	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	x		
11/09/23	Almuerzo	Fresas con queso doble crema	Queso	5,500	5,500	x		x			x	NA	2	3	9	9	9	9	x		
12/09/23	Almuerzo	Sopa de arroz	Papa	17,530	14,610	x			x	x		118	88	86	9	9	9	9	x		
12/09/23	Almuerzo		Habichuela	10,350	8,620	x		x		x		118	86	84	9	9	9	9	x		
12/09/23	Almuerzo		Arroz	5,810	5,810	x			x	x		118	85	83	9	9	9	9	x		
12/09/23	Almuerzo	Albondigas en salsa boloñesa	Res molida	28,980	27,730	x			x	x		108	87	85	9	9	9	9	x		
12/09/23	Almuerzo	Espaguetis	Pasta	16,910	16,910	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	x		
12/09/23	Almuerzo	Tomate en rodajas con oregano	Tomate	5,070	4,230	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	x		
12/09/23	Almuerzo	Sorbete de mora	Mora	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	x		
12/09/23	Almuerzo	Papaya con yogurt	Yogurt	5,500	5,500	x		x			x	NA	2	3	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
13/09/23	Almuerzo	Sopa de avena	Papa	17,530	14,610	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X		
13/09/23	Almuerzo		Harina	5,810	5,810	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X		
13/09/23	Almuerzo		Habichuela	10,350	8,620	x		x		x		120	82	81	9	9	9	9	X		
13/09/23	Almuerzo	Carnde cerdo asada con perejil	Cerdo lomo	28,980	27,730	x			x	x		122	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
13/09/23	Almuerzo	a fria de remolacha, zanahoria y m	Remolacha	19,610	16,340	x		x		x		NA	2,4	3,5	9	9	9	9	X		
13/09/23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,210	16,210	x			x	x		112	88	84	9	9	9	9	X		
13/09/23	Almuerzo	Sorbete de fresa	Fresa	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
13/09/23	Almuerzo	Banano con crema de leche	Crema de leche	2,000	2,000	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		
14/09/23	Almuerzo	Cazuela de arveja verde seca	Arveja Seca	9,990	9,990	x			x	x		118	85	82	9	9	9	9	X		
14/09/23	Almuerzo		Zanahoria	24,110	20,090	x			x	x		118	86	83	9	9	9	9	X		
14/09/23	Almuerzo		Papa	14,540	17,450	x		x		x		118	84	82	9	9	9	9	X		
14/09/23	Almuerzo	Pierna de pollo con salsa criolla	Pollo	28,980	27,730	x			x	x		122	83	82	9	9	9	9	X		
14/09/23	Almuerzo	nsalada de pepino, tomate y cilant	Pepino	17,080	13,660	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
14/09/23	Almuerzo	Platano maduro frito en monedas	Platano	25,060	19,280	x		x		x		120	85	83	9	9	9	9	X		
14/09/23	Almuerzo	Sorbete de guanabana	Guanabana	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
14/09/23	Almuerzo	Granadilla	Granadilla	22,660	22,660	x		x			x	NA	AMB	AMB	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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		
15/09/23	Almuerzo	Sopa de cebada perlada	Res magra	0,930	0,850	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X			
15/09/23	Almuerzo		Papa	17,530	14,610	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X			
15/09/23	Almuerzo		Habichuela	10,350	8,620	x		x		x		120	82	81	9	9	9	9	X			
15/09/23	Almuerzo	e de hamburguesas a las finas hie	Carne molida	28,980	27,730	x			x	x		122	87,6	84,2	9	9	9	9	X			
15/09/23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	X			
15/09/23	Almuerzo	Guacamole	Aguacate	17,650	13,580	x			x		x	NA	2,2	3,5	9	9	9	9	X			
15/09/23	Almuerzo	Jugo de feijoa	Feijoa	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X			
15/09/23	Almuerzo	Fresas con helado	Helado	5,500	5,500	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X			
16/09/23	Almuerzo	Sancocho	Papa	12,910	10,760	x			x	x		118	85	82	9	9	9	9	X			
16/09/23	Almuerzo		Maiz tierno	10,760	10,760	x			x	x		118	86	83	9	9	9	9	X			
16/09/23	Almuerzo		Yuca	10,990	8,460	x		x		x		118	84	82	9	9	9	9	X			
16/09/23	Almuerzo	Carne de res cocida en trozos	Res	28,980	27,730	x			x	x		122	83	82	9	9	9	9	X			
16/09/23	Almuerzo	Arroz con cilantro	Arroz	16,910	16,910	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X			
16/09/23	Almuerzo	Ensalada de lechuga, tomate y	Lechuga	10,220	8,520	x		x		x		NA	2,3	3,2	9	9	9	9	X			
16/09/23	Almuerzo	Sorbete de guayaba	Guayaba	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X			
16/09/23	Almuerzo	Mandarina	Mandarina	22,660	22,660	x		x			x	NA	AMB	AMB	9	9	9	9	X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
18/09/23	Almuerzo	Sopa de cuchuco de maiz	Cuchuco de Maiz	5,810	5,810	x			x	x		118	85	82	9	9	9	9	X		
18/09/23	Almuerzo		Papa	17,530	14,610	x			x	x		118	86	83	9	9	9	9	X		
18/09/23	Almuerzo		Habichuela	10,350	8,620	x			x	x		118	84	82	9	9	9	9	X		
18/09/23	Almuerzo	Carne de cerdo guisada	Cerdo	28,980	27,730	x			x	x		122	83	82	9	9	9	9	X		
18/09/23	Almuerzo	Arroz con fideos	Arroz	12,780	12,760	x			x	x		120	87	84	9	9	9	9	X		
18/09/23	Almuerzo	Zanahoria rallada con tomate picad	Tomate	22,980	19,150	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
18/09/23	Almuerzo	Sorbete de tomate de arbol	Tomate de arbol	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
18/09/23	Almuerzo	Pera	Pera	22,660	22,660	x		x			x	NA	AMB	AMB	9	9	9	9	X		
19/09/23	Almuerzo	Monongo	Menudo	2,900	2,900	x		x		x		118	83	81	9	9	9	9	X		
19/09/23	Almuerzo		Zanahoria	13,560	11,300	x		x		x		118	83	81	9	9	9	9	X		
19/09/23	Almuerzo		Arveja verde	11,300	11,300	x		x		x		118	83	81	9	9	9	9	X		
19/09/23	Almuerzo	Pierna de pollo las finas hierbas	Pollo Colombina	28.98	27,730	x			x	x		121	86	84	9	9	9	9	X		
19/09/23	Almuerzo	Papas a la francesa	Papa	24,100	19,280	x		x		x		115	85	83	9	9	9	9	X		
19/09/23	Almuerzo	Ensalada de pico de gallo	Cebolla cabezona	10,990	8,450	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
19/09/23	Almuerzo	Sorbete de mora	Mora	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
19/09/23	Almuerzo	Manzana con helado	Manzana	20,180	16,820	x		x			x	NA	2,3	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
20/09/23	Almuerzo	Cazuela de lentejas	Lenteja	9,990	9,990	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
20/09/23	Almuerzo		Papa	17,150	14,290	x		x		x		121	86	83	9	9	9	9	X		
20/09/23	Almuerzo		Zanahoria	10,350	8,620	x		x		x		121	86	83	9	9	9	9	X		
20/09/23	Almuerzo	Sobrebarriga en salsa criolla	Res	28,980	27,730	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
20/09/23	Almuerzo	ada de espinaca, manzana, fresa	Espinaca	11,080	8,520	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	X		
20/09/23	Almuerzo	Papa en casquitos dorada	Papa	24,100	19,280	x		x		x		120	86	84	9	9	9	9	X		
20/09/23	Almuerzo	Jugo de lulo	Lulo	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
20/09/23	Almuerzo	Melon con queso doble crema	Queso	5,800	5,800	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
21/09/23	Almuerzo	Ajiaco	Papa	16,160	13,470	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
21/09/23	Almuerzo		Guascas	2,370	2,160	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
21/09/23	Almuerzo		Maiz tierno	11,550	11,550	x		x		x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
21/09/23	Almuerzo	echuga de pollo mechada con sals	Pollo pechuga	28,980	27,730	x			x	x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
21/09/23	Almuerzo	Tajada de aguacate	Aguacate	22,070	16,980	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
21/09/23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		115	88	84	9	9	9	9	X		
21/09/23	Almuerzo	Sorbete de guayaba	Guayaba	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
21/09/23	Almuerzo	Granadilla	Granadilla	22,660	22,660	x		x			x	NA	AMB	AMB	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
22/09/23	Almuerzo	Sopa de patacon	Arveja verde	8,620	8,620	x		x		x		115	88,5	87,2	9	9	9	9	X		
22/09/23	Almuerzo		Zanahoria	13,560	11,300	x		x		x		115	86	85,8	9	9	9	9	X		
22/09/23	Almuerzo		Papa	5,170	4,310	x		x		x		115	87,9	86,2	9	9	9	9	X		
22/09/23	Almuerzo	Sobrebarriga mechada	Res	28,980	27,730	x			x	x		100	84,9	87,5	9	9	9	9	X		
22/09/23	Almuerzo	Ensalada silvestre	Tomate	7,010	5,840	x		x			x	NA	2,3	3,2	9	9	9	9	X		
22/09/23	Almuerzo	Papa criolla dorada	Papa	24,100	19,280	x		x		x		100	83,9	82	9	9	9	9	X		
22/09/23	Almuerzo	Sorbete de frutos rojos	Mora	8,460	8,460	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
22/09/23	Almuerzo	Banano con yogurt	Yogur	5,800	5,800	x		x			x	NA	2,3	2,9	9	9	9	9	X		
23/09/23	Almuerzo	Sopa de arroz	Papa	17,530	14,610	x			X	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
23/09/23	Almuerzo		Zanahoria	10,350	8,620	x		x		x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
23/09/23	Almuerzo		Habichuela	10,350	8,620	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X		
23/09/23	Almuerzo	Albondigas en salsa boloñesa	Res	28,960	27,730	x			x	x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
23/09/23	Almuerzo	Espaguetis	Pasta	16,910	16,910	x			x	x		119	86,2	3	9	9	9	9	X		
23/09/23	Almuerzo	da de lechuga, tomate, aguacate y	Lechuga	11,600	9,670	x		x			x	NA	2,3	3,2	9	9	9	9	X		
23/09/23	Almuerzo	Jugo de maracuya	Maracuya	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
23/09/23	Almuerzo	Papaya con queso doble crema	Queso	5,800	5,800	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/09/23	Almuerzo	Sopa de avena	Papa	17,530	14,610	x		x		x		115	87	85,2	9	9	9	9	X		
25/09/23	Almuerzo		Habichuela	10,350	8,620	x		x		x		115	87	85,2	9	9	9	9	X		
25/09/23	Almuerzo		Harina	5,810	5,810	x			x	x		115	87	85,2	9	9	9	9	X		
25/09/23	Almuerzo	Pierna de pollo a las finas hierbas	Pollo	28,980	27,730	x			x	x		100	85,4	83	9	9	9	9	X		
25/09/23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		110	85,3	84	9	9	9	9	X		
25/09/23	Almuerzo	Ensalada hawaiana	Manzana	9,580	7,980	x		x			x	NA	2	2,9	9	9	9	9	X		
25/09/23	Almuerzo	Sorbete de curuba	Curuba	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
25/09/23	Almuerzo	Melon con leche condensada	Leche condensada	2,000	2,000	x		x			x	NA	2,3	2,9	9	9	9	9	X		
26/09/23	Almuerzo	Sopa de cuchuco de trigo	Cuchuco de trigo, crudo	5,810	5,810	x			x	x		118	87	85	9	9	9	9	X		
26/09/23	Almuerzo		Arveja verde	5,940	5,940	x			x	x		118	87	85	9*	9	9	9	X		
26/09/23	Almuerzo		Papa	17,530	14,610	x			x	x		118	87	85	9	9	9	9	X		
26/09/23	Almuerzo	Csrne de res asada	Res	28,980	27,730	x			x	x		121	86	84	9	9	9	9	X		
26/09/23	Almuerzo	Arroz con arveja verde fresca	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		115	85	83	9	9	9	9	X		
26/09/23	Almuerzo	Ensalada de lechuga, tomate y	Tomate crudo	12,980	10,820	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
26/09/23	Almuerzo	Sorbete de guanabana	Guanabana	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
26/09/23	Almuerzo	Granadilla	Granadilla	22,660	22,660	x		x			x	NA	AMB	AMB	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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		
27/09/23	Almuerzo	Cazuela de garbanzos	Garbanzo	9,990	9,990	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X			
27/09/23	Almuerzo		Zanahoria	10,110	8,420	x		x		x		121	86	83	9	9	9	9	X			
27/09/23	Almuerzo		Papa	17,150	14,290	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X			
27/09/23	Almuerzo	Sobrebarriga	Res	28,980	27,730	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X			
27/09/23	Almuerzo	Arroz con cilantro	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X			
27/09/23	Almuerzo	Verduras salteadas en julianas	Calabaza	9,210	7,370	x			x	x		120	86	84	9	9	9	9	X			
27/09/23	Almuerzo	Jugo de mango	Mango	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X			
27/09/23	Almuerzo	Banano con queso doble crema	Queso	5,500	5,500	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X			
28/09/23	Almuerzo	Sopa de conchitas	Papa	17,530	14,610	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X			
28/09/23	Almuerzo		Habichuela	7,130	5,940	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X			
28/09/23	Almuerzo		Pasta	5,810	5,810	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X			
28/09/23	Almuerzo	Pechuga de pollo gratinada	Pollo	28,980	27,730	x			x	x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X			
28/09/23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	16,910	16,910	x		x		x		119	84	83,3	9	9	9	9	X			
28/09/23	Almuerzo	Tajada de aguacate	Aguacate	22,070	16,980	x		x			x	NA	2,2	3,4	9	9	9	9	X			
28/09/23	Almuerzo	Jugo de guayaba	Guayaba	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X			
28/09/23	Almuerzo	Manzana con queso doble crema	Queso	5,500	5,500	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO									OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO		
29/09/23	Almuerzo	Sopa de arracacha	Papa	5,170	4,310	x			x	x		115	88,5	87,2	9	9	9	9	X			
29/09/23	Almuerzo		Habichuela	10,350	8,620	x			x	x		115	88,5	87,2	9	9	9	9	X			
29/09/23	Almuerzo		Arracacha	13,400	10,310	x			x	x		115	88,5	87,2	9	9	9	9	X			
29/09/23	Almuerzo	Carne de cerdo en salsa de piña	Cerdo	28,980	27,730	x			x	x		118	84,9	87,5	9	9	9	9	X			
29/09/23	Almuerzo	Arros con pimenton	Arroz	16,910	16,910	x			x	x		120	85,2	84	9	9	9	9	X			
29/09/23	Almuerzo	Torilla de acelga	Acelgas	26,710	22,260	x		x		x		100	83,9	82	9	9	9	9	X			
29/09/23	Almuerzo	Sorbete de Feijoa	Feijoa	22,570	22,570	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X			
29/09/23	Almuerzo	Banano con queso doble crema	Queso	5,570	5,570	x		x			x	NA	2,3	2,9	9	9	9	9	X			
30/09/23	Almuerzo	Sancocho	Papa	12,300	12,800	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X			
30/09/23	Almuerzo		Miaz tierno	10,300	10,300	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X			
30/09/23	Almuerzo		Yuca	10,500	8,080	x			x	x		120	84	83,2	9	9	9	9	X			
30/09/23	Almuerzo	Sobrebarriga en salsa criolla	Res	26,530	26,530	x			x	x		118	87,6	84,2	9	9	9	9	X			
30/09/23	Almuerzo	Arroz con zanahoria	Arroz	16,910	16,910	x		x		x		119	86	83,4	9	9	9	9	X			
30/09/23	Almuerzo	a de zanahoria manzana y crema	Zanahoria	4,850	4,040	x		x			x	NA	2,4	2,9	9	9	9	9	X			
30/09/23	Almuerzo	Sorbete de Mora	Mora	22,000	22,000	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X			
30/09/23	Almuerzo	Fresas con helado	Helado	5,570	5,570	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
8/1/2023	Almuerzo	Sopa	Cuchuco de trigo, crudo	5.81	5.81	x			x	x		118	87	85	9	9	9	9	X		
8/1/2023	Almuerzo		Arveja verde	5.94	5.94	x			x	x		118	87	85	9*	9	9	9	X		
8/1/2023	Almuerzo		Papa	17.53	14.61	x			x	x		118	87	85	9	9	9	9	X		
8/1/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.98	27.73	x			x	x		121	86	84	9	9	9	9	X		
8/1/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		115	85	83	9	9	9	9	X		
8/1/2023	Almuerzo	Ensalada	Tomate crudo	12.98	10.82	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
8/1/2023	Almuerzo	Jugo	Guanabana	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
8/1/2023	Almuerzo	Postre	Granadilla	22.66	22.66	x		x			x	NA	2.3	3.1	9	9	9	9	X		
8/2/2023	Almuerzo	Sopa	Garbanzo	9.99	9.99	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
8/2/2023	Almuerzo		Zanahoria	10.11	8.42	x		x		x		121	86	83	9	9	9	9	X		
8/2/2023	Almuerzo		Papa	17.15	14.29	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
8/2/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.98	27.73	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
8/2/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
8/2/2023	Almuerzo	Ensalada	Calabaza	9.21	7.37	x			x	x		120	86	84	9	9	9	9	X		
8/2/2023	Almuerzo	Jugo	Mango	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
8/2/2023	Almuerzo	Postre	Banano	21.03	16.82	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
8/3/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17.53	14.61	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
8/3/2023	Almuerzo		Habichuela	7.13	5.94	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
8/3/2023	Almuerzo		Pasta	5.81	5.81	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
8/3/2023	Almuerzo	Seco	Pollo	28.98	27.73	x			x	x		118	87.6	84.2	9	9	9	9	X		
8/3/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x		x		x		119	2.2	3	9	9	9	9	X		
8/3/2023	Almuerzo	Ensalada	Aguacate	22.07	16.98	x		x			x	NA	2.3	3	9	9	9	9	X		
8/3/2023	Almuerzo	Jugo	Guayaba	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
8/3/2023	Almuerzo	Postre	Manzana	23.9	19.12	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		
8/4/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	5.17	4.31	x			x	x		115	88.5	87.2	9	9	9	9	X		
8/4/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x			x	x		115	88.5	87.2	9	9	9	9	X		
8/4/2023	Almuerzo		Arracacha	13.4	10.31	x			x	x		115	88.5	87.2	9	9	9	9	X		
8/4/2023	Almuerzo	Seco	Cerdo	28.98	27.73	x			x	x		118	84.9	87.5	9	9	9	9	X		
8/4/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		120	2.3	3.2	9	9	9	9	X		
8/4/2023	Almuerzo	Ensalada	Acelgas	26.71	22.26	x		x		x		100	83.9	82	9	9	9	9	X		
8/4/2023	Almuerzo	Jugo	Feijoa	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
8/4/2023	Almuerzo	Postre	Banano	21.87	16.82	x		x			x	NA	2.3	2.9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
8/5/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17.53	14.61	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
8/5/2023	Almuerzo		Habichuela	7.13	5.94	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
8/5/2023	Almuerzo		Pasta	5.81	5.81	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
8/5/2023	Almuerzo	Seco	Pollo	28.98	27.73	x			x	x		118	87.6	84.2	9	9	9	9	X		
8/5/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x		x		x		119	2.2	3	9	9	9	9	X		
8/5/2023	Almuerzo	Ensalada	Aguacate	22.07	16.98	x		x			x	NA	2.1	3.2	9	9	9	9	X		
8/5/2023	Almuerzo	Jugo	Guayaba	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
8/5/2023	Almuerzo	Postre	Manzana	23.9	19.12	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
8/8/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17.53	14.61	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
8/8/2023	Almuerzo		Habichuela	40.78	8.62	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
8/8/2023	Almuerzo		Avena	5.81	5.81	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
8/8/2023	Almuerzo	Seco	Atun	27.73	27.73	x		x			x	NA	2.4	3	9	9	9	9	X		
8/8/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		119	87	82	9	9	9	9	X		
8/8/2023	Almuerzo	Ensalada	Calabaza	21.66	16.66	x		x		x		118	88	84	9	9	9	9	X		
8/8/2023	Almuerzo	Jugo	Mora	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
8/8/2023	Almuerzo	Postre	Banano	21.87	16.82	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		
8/9/2023	Almuerzo	Sopa	Cuchuco de cebada	5.81	5.81	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
8/9/2023	Almuerzo		Papa	18.26	14.61	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
8/9/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
8/9/2023	Almuerzo	Seco	Pollo	36.05	27.73	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
8/9/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
8/9/2023	Almuerzo	Ensalada	Fresa	9.69	7.45	x			x	x		NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
8/9/2023	Almuerzo	Jugo	Maracuya	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
8/9/2023	Almuerzo	Postre	Uva	20.18	16.82	x		x			x	ç	2.1	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
8/10/2023	Almuerzo	Sopa	Zanahoria	14.7	11.3	x			x	x		118	87	85	9	9	9	9	X		
8/10/2023	Almuerzo		Platano	13.4	10.31	x			x	x		118	87	85	9*	9	9	9	X		
8/10/2023	Almuerzo		Papa	5.38	4.31	x			x	x		118	87	85	9	9	9	9	X		
8/10/2023	Almuerzo	Seco	Pajarilla	14.64	13.95	x			x	x		121	86	84	9	9	9	9	X		
8/10/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		115	85	83	9	9	9	9	X		
8/10/2023	Almuerzo	Ensalada	Arveja	5.49	5.49	x			x	x		117	86	83	9	9	9	9	X		
8/10/2023	Almuerzo	Jugo	Guayaba	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.4	3	9	9	9	9	X		
8/10/2023	Almuerzo	Postre	Manzana	21.03	16.82	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	X		
8/11/2023	Almuerzo	Sopa	Habichuela	10.78	8.62	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
8/11/2023	Almuerzo		Zanahoria	11.21	8.62	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
8/11/2023	Almuerzo		Papa	18.99	14.61	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
8/11/2023	Almuerzo	Seco	Pollo	36.05	27.73	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
8/11/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
8/11/2023	Almuerzo	Ensalada	Espinaca	28.94	22.26	x		x		x		120	86	84	9	9	9	9	X		
8/11/2023	Almuerzo	Jugo	Mango	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
8/11/2023	Almuerzo	Postre	Melon	21.87	16.82	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
8/12/2023	Almuerzo	Sopa	Frijol	16.16	13.47	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
8/12/2023	Almuerzo		Zanahoria	2.37	2.16	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
8/12/2023	Almuerzo		Platano	11.55	11.55	x		x		x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
8/12/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.98	27.73	x			x	x		118	87.6	84.2	9	9	9	9	X		
8/12/2023	Almuerzo	Ensalada	Aguacate	22.07	16.98	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	X		
8/12/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		115	88	84	9	9	9	9	X		
8/12/2023	Almuerzo	Jugo	Lulo	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
8/12/2023	Almuerzo	Postre	Papaya	22.66	22.66	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		
8/14/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17.53	14.61	x			x	x		118	88	86	9	9	9	9	x		
8/14/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x		x		x		118	86	84	9	9	9	9	x		
8/14/2023	Almuerzo		Arroz	5.81	5.81	x			x	x		118	85	83	9	9	9	9	x		
8/14/2023	Almuerzo	Seco	Res molida	28.98	27.73	x			x	x		108	87	85	9	9	9	9	x		
8/14/2023	Almuerzo		Pasta	16.91	16.91	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	x		
8/14/2023	Almuerzo	Ensalada	Tomate	5.07	4.23	x		x			x	NA	2.4	3	9	9	9	9	x		
8/14/2023	Almuerzo	Jugo	Mora	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	x		
8/14/2023	Almuerzo	Postre	Papaya	21.03	16.82	x		x			x	NA	2	3	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
8/15/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	19.11	14.7	x			x	x		118	88	86	9	9	9	9	x		
8/15/2023	Almuerzo		Pasta	5.85	5.85	x		x		x		118	86	84	9	9	9	9	x		
8/15/2023	Almuerzo		Res magra	0.86	0.86	x			x	x		118	85	83	9	9	9	9	x		
8/15/2023	Almuerzo	Seco	Pollo	36.56	28.13	x			x	x		108	87	85	9	9	9	9	x		
8/15/2023	Almuerzo		Arroz	17.1	17.1	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	x		
8/15/2023	Almuerzo	Ensalada	Espinaca	29.36	22.59	x		x			x	NA	2.4	3	9	9	9	9	x		
8/15/2023	Almuerzo	Jugo	Mango	22.84	22.84	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	x		
8/15/2023	Almuerzo	Postre	Melon	22.13	17.03	x		x			x	NA	2	3	9	9	9	9	x		
8/16/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17.53	14.61	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X		
8/16/2023	Almuerzo		Harina	5.81	5.81	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X		
8/16/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x		x		x		120	82	81	9	9	9	9	X		
8/16/2023	Almuerzo	Seco	Cerdo lomo	28.98	27.73	x			x	x		122	87.6	84.2	9	9	9	9	X		
8/16/2023	Almuerzo	Ensalada	Remolacha	19.61	16.34	x		x		x		NA	2.4	3.5	9	9	9	9	X		
8/16/2023	Almuerzo		Arroz	16.21	16.21	x			x	x		112	88	84	9	9	9	9	X		
8/16/2023	Almuerzo	Jugo	Fresa	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
8/16/2023	Almuerzo	Postre	Banano	21.03	16.82	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
8/17/2023	Almuerzo	Sopa	Arveja Seca	9.99	9.99	x			x	x		118	85	82	9	9	9	9	X		
8/17/2023	Almuerzo		Zanahoria	24.11	20.09	x			x	x		118	86	83	9	9	9	9	X		
8/17/2023	Almuerzo		Papa	14.54	17.45	x		x		x		118	84	82	9	9	9	9	X		
8/17/2023	Almuerzo	Seco	Pollo	28.98	27.73	x			x	x		122	83	82	9	9	9	9	X		
8/17/2023	Almuerzo	Ensalada	Pepino	17.08	13.66	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
8/17/2023	Almuerzo		Platano	25.06	19.28	x		x		x		120	85	83	9	9	9	9	X		
8/17/2023	Almuerzo	Jugo	Guanabana	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	X		
8/17/2023	Almuerzo	Postre	Granadilla	22.66	22.66	x		x			x	NA	2.4	3.2	9	9	9	9	X		
8/18/2023	Almuerzo	Sopa	Res magra	0.93	0.85	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X		
8/18/2023	Almuerzo		Papa	17.53	14.61	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X		
8/18/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x		x		x		120	82	81	9	9	9	9	X		
8/18/2023	Almuerzo	Seco	Carne molida	28.98	27.73	x			x	x		122	87.6	84.2	9	9	9	9	X		
8/18/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	X		
8/18/2023	Almuerzo	Ensalada	Aguacate	17.65	13.58	x			x		x	NA	2.2	3.5	9	9	9	9	X		
8/18/2023	Almuerzo	Jugo	Feijoa	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
8/18/2023	Almuerzo	Postre	Fresa	28.18	16.82	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
8/19/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	12.91	10.76	x			x	x		118	85	82	9	9	9	9	X		
8/19/2023	Almuerzo		Maiz tierno	10.76	10.76	x			x	x		118	86	83	9	9	9	9	X		
8/19/2023	Almuerzo		Yuca	10.99	8.46	x		x		x		118	84	82	9	9	9	9	X		
8/19/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.98	27.73	x			x	x		122	83	82	9	9	9	9	X		
8/19/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
8/19/2023	Almuerzo	Ensalada	Lechuga	10.22	8.52	x		x		x		NA	2.3	3.2	9	9	9	9	X		
8/19/2023	Almuerzo	Jugo	Guayaba	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	X		
8/19/2023	Almuerzo	Postre	Mandarina	22.66	22.66	x		x			x	NA	2.4	3.2	9	9	9	9	X		
8/22/2023	Almuerzo	Sopa	Menudo	2.9	2.9	x		x		x		118	83	81	9	9	9	9	X		
8/22/2023	Almuerzo		Zanahoria	13.56	11.3	x		x		x		118	83	81	9	9	9	9	X		
8/22/2023	Almuerzo		Arveja verde	11.3	11.3	x		x		x		118	83	81	9	9	9	9	X		
8/22/2023	Almuerzo	Seco	Pollo Colombina	28.98	27.73	x			x	x		121	86	84	9	9	9	9	X		
8/22/2023	Almuerzo		Papa	24.1	19.28	x		x		x		115	85	83	9	9	9	9	X		
8/22/2023	Almuerzo	Ensalada	Cebolla cabezona	10.99	8.45	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
8/22/2023	Almuerzo	Jugo	Mora	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
8/22/2023	Almuerzo	Postre	Manzana	20.18	16.82	x		x			x	NA	2.3	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
8/23/2023	Almuerzo	Sopa	Lenteja	9.99	9.99	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
8/23/2023	Almuerzo		Papa	17.15	14.29	x		x		x		121	86	83	9	9	9	9	X		
8/23/2023	Almuerzo		Zanahoria	10.35	8.62	x		x		x		121	86	83	9	9	9	9	X		
8/23/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.98	27.73	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
8/23/2023	Almuerzo	Ensalada	Espinaca	11.08	8.52	x		x			x	NA	2.4	3	9	9	9	9	X		
8/23/2023	Almuerzo		Papa	24.1	19.28	x		x		x		120	86	84	9	9	9	9	X		
8/23/2023	Almuerzo	Jugo	Lulo	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
8/23/2023	Almuerzo	Postre	Melon	21.87	16.82	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	X		
8/24/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	16.16	13.47	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
8/24/2023	Almuerzo		Guascas	2.37	2.16	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
8/24/2023	Almuerzo		Maiz tierno	11.55	11.55	x		x		x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
8/24/2023	Almuerzo	Seco	Pollo pechuga	28.98	27.73	x			x	x		118	87.6	84.2	9	9	9	9	X		
8/24/2023	Almuerzo	Ensalada	Aguacate	22.07	16.98	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
8/24/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		115	88	84	9	9	9	9	X		
8/24/2023	Almuerzo	Jugo	Guayaba	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
8/24/2023	Almuerzo	Postre	Granadilla	22.66	22.66	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
8/25/2023	Almuerzo	Sopa	Arveja verde	8.62	8.62	x		x		x		115	88.5	87.2	9	9	9	9	X		
8/25/2023	Almuerzo		Zanahoria	13.56	11.3	x		x		x		115	86	85.8	9	9	9	9	X		
8/25/2023	Almuerzo		Papa	5.17	4.31	x		x		x		115	87.9	86.2	9	9	9	9	X		
8/25/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.98	27.73	x			x	x		100	84.9	87.5	9	9	9	9	X		
8/25/2023	Almuerzo	Ensalada	Tomate	7.01	5.84	x		x			x	NA	2.3	3.2	9	9	9	9	X		
8/25/2023	Almuerzo		Papa	24.1	19.28	x		x		x		100	83.9	82	9	9	9	9	X		
8/25/2023	Almuerzo	Jugo	Mora	8.46	8.46	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
8/25/2023	Almuerzo	Postre	Banano	21.87	16.82	x		x			x	NA	2.3	2.9	9	9	9	9	X		
8/26/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17.53	14.61	x			X	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
8/26/2023	Almuerzo		Zanahoria	10.35	8.62	x		x		x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
8/26/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
8/26/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.96	27.73	x			x	x		118	87.6	84.2	9	9	9	9	X		
8/26/2023	Almuerzo		Pasta	16.91	16.91	x			x	x		119	86.2	3	9	9	9	9	X		
8/26/2023	Almuerzo	Ensalada	Lechuga	11.6	9.67	x		x			x	NA	2.3	3.2	9	9	9	9	X		
8/26/2023	Almuerzo	Jugo	Maracuya	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
8/26/2023	Almuerzo	Postre	Papaya	21.03	16.82	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
8/28/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17.53	14.61	x		x		x		115	87	85.2	9	9	9	9	X		
8/28/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x		x		x		115	87	85.2	9	9	9	9	X		
8/28/2023	Almuerzo		Harina	5.81	5.81	x			x	x		115	87	85.2	9	9	9	9	X		
8/28/2023	Almuerzo	Seco	Pollo	28.98	27.73	x			x	x		100	85.4	83	9	9	9	9	X		
8/28/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		110	85.3	84	9	9	9	9	X		
8/28/2023	Almuerzo	Ensalada	Manzana	9.58	7.98	x		x			x	NA	2	2.9	9	9	9	9	X		
8/28/2023	Almuerzo	Jugo	Curuba	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
8/28/2023	Almuerzo	Postre	Melon	21.87	16.82	x		x			x	NA	2.3	2.9	9	9	9	9	X		
8/29/2023	Almuerzo	Sopa	Cuchuco de trigo, crudo	5.81	5.81	x			x	x		118	87	85	9	9	9	9	X		
8/29/2023	Almuerzo		Arveja verde	5.94	5.94	x			x	x		118	87	85	9*	9	9	9	X		
8/29/2023	Almuerzo		Papa	17.53	14.61	x			x	x		118	87	85	9	9	9	9	X		
8/29/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.98	27.73	x			x	x		121	86	84	9	9	9	9	X		
8/29/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		115	85	83	9	9	9	9	X		
8/29/2023	Almuerzo	Ensalada	Tomate crudo	12.98	10.82	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
8/29/2023	Almuerzo	Jugo	Guanabana	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
8/29/2023	Almuerzo	Postre	Granadilla	22.66	22.66	x		x			x	NA	2.3	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
8/30/2023	Almuerzo	Sopa	Garbanzo	9.99	9.99	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
8/30/2023	Almuerzo		Zanahoria	10.11	8.42	x		x		x		121	86	83	9	9	9	9	X		
8/30/2023	Almuerzo		Papa	17.15	14.29	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
8/30/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.98	27.73	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
8/30/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
8/30/2023	Almuerzo	Ensalada	Calabaza	9.21	7.37	x			x	x		120	86	84	9	9	9	9	X		
8/30/2023	Almuerzo	Jugo	Mango	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
8/30/2023	Almuerzo	Postre	Banano	21.03	16.82	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	X		
8/31/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17.53	14.61	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
8/31/2023	Almuerzo		Habichuela	7.13	5.94	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
8/31/2023	Almuerzo		Pasta	5.81	5.81	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
8/31/2023	Almuerzo	Seco	Pollo	28.98	27.73	x			x	x		118	87.6	84.2	9	9	9	9	X		
8/31/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x		x		x		119	2.2	3	9	9	9	9	X		
8/31/2023	Almuerzo	Ensalada	Aguacate	22.07	16.98	x		x			x	NA	2.2	3.4	9	9	9	9	X		
8/31/2023	Almuerzo	Jugo	Guayaba	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
8/31/2023	Almuerzo	Postre	Manzana	23.9	19.12	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/1/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17.53	14.61	x			X	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
7/1/2023	Almuerzo		Zanahoria	10.35	8.62	x		x		x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
7/1/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
7/1/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.96	27.73	x			x	x		118	87.6	84.2	9	9	9	9	X		
7/1/2023	Almuerzo		Pasta	16.91	16.91	x			x	x		119	86.2	3	9	9	9	9	X		
7/1/2023	Almuerzo		Lechuga	11.6	9.67	x		x			x	NA	2.3	3.2	9	9	9	9	X		
7/1/2023	Almuerzo	Jugo	Maracuya	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
7/1/2023	Almuerzo	Postre	Papaya	21.03	16.82	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		
7/4/2023	Almuerzo	Sopa	Cuchuco de trigo, crudo	5.81	5.81	x			x	x		118	87	85	9	9	9	9	X		
7/4/2023	Almuerzo		Arveja verde	5.94	5.94	x			x	x		118	87	85	9*	9	9	9	X		
7/4/2023	Almuerzo		Papa	17.53	14.61	x			x	x		118	87	85	9	9	9	9	X		
7/4/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.98	27.73	x			x	x		121	86	84	9	9	9	9	X		
7/4/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		115	85	83	9	9	9	9	X		
7/4/2023	Almuerzo		Tomate crudo	12.98	10.82	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
7/4/2023	Almuerzo	Jugo	Guanabana	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
7/4/2023	Almuerzo	Postre	Granadilla	22.66	22.66	x		x			x	NA	2.3	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/5/2023	Almuerzo	Sopa	Garbanzo	9.99	9.99	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
7/5/2023	Almuerzo		Zanahoria	10.11	8.42	x		x		x		121	86	83	9	9	9	9	X		
7/5/2023	Almuerzo		Papa	17.15	14.29	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
7/5/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.98	27.73	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
7/5/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
7/5/2023	Almuerzo		Calabaza	9.21	7.37	x			x	x		120	86	84	9	9	9	9	X		
7/5/2023	Almuerzo	Jugo	Mango	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
7/5/2023	Almuerzo	Postre	Banano	21.03	16.82	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	X		
7/6/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17.53	14.61	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
7/6/2023	Almuerzo		Habichuela	7.13	5.94	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
7/6/2023	Almuerzo		Pasta	5.81	5.81	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
7/6/2023	Almuerzo	Seco	Pollo	28.98	27.73	x			x	x		118	87.6	84.2	9	9	9	9	X		
7/6/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x		x		x		119	2.2	3	9	9	9	9	X		
7/6/2023	Almuerzo		Aguacate	22.07	16.98	x		x			x	NA	88	84	9	9	9	9	X		
7/6/2023	Almuerzo	Jugo	Guayaba	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
7/6/2023	Almuerzo	Postre	Manzana	23.9	19.12	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/7/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	5.17	4.31	x			x	x		115	88.5	87.2	9	9	9	9	X		
7/7/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x			x	x		115	88.5	87.2	9	9	9	9	X		
7/7/2023	Almuerzo		Arracacha	13.4	10.31	x			x	x		115	88.5	87.2	9	9	9	9	X		
7/7/2023	Almuerzo	Seco	Cerdo	28.98	27.73	x			x	x		118	84.9	87.5	9	9	9	9	X		
7/7/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		120	2.3	3.2	9	9	9	9	X		
7/7/2023	Almuerzo		Acelgas	26.71	22.26	x		x		x		100	83.9	82	9	9	9	9	X		
7/7/2023	Almuerzo	Jugo	Feijoa	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
7/7/2023	Almuerzo	Postre	Banano	21.87	16.82	x		x			x	NA	2.3	2.9	9	9	9	9	X		
7/8/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	13.69	10.95	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
7/8/2023	Almuerzo		Platano Harton	11.12	8.55	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
7/8/2023	Almuerzo		Yuca	11.12	8.55	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
7/8/2023	Almuerzo	Seco	Res	29.39	28.13	x			x	x		118	87.6	84.2	9	9	9	9	X		
7/8/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x		x		x		119	2.2	3	9	9	9	9	X		
7/8/2023	Almuerzo		Zanahoria	5.13	4.28	x		x			x	NA	88	84	9	9	9	9	X		
7/8/2023	Almuerzo	Jugo	Mora	22.84	22.84	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
7/8/2023	Almuerzo	Postre	Fresas	20.43	17.03	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/10/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17.53	14.61	x			x	x		115	88.5	87.2	9	9	9	9	X		
7/10/2023	Almuerzo		Habichuela	7.13	5.94	x			x	x		115	88.5	87.2	9	9	9	9	X		
7/10/2023	Almuerzo		Zanahoria	10.78	8.62	x			x	x		115	88.5	87.2	9	9	9	9	X		
7/10/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.98	27.73	x			x	x		118	84.9	87.5	9	9	9	9	X		
7/10/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		120	87.2	84.6	9	9	9	9	X		
7/10/2023	Almuerzo		Papa	23.14	19.28	x			x	x		100	83.9	82	9	9	9	9	X		
7/10/2023	Almuerzo	Jugo	Tomate de arbol	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
7/10/2023	Almuerzo	Postre	Fresa	21.03	16.82	x		x			x	NA	2.3	2.9	9	9	9	9	X		
7/11/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17.53	14.61	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
7/11/2023	Almuerzo		Habichuela	40.78	8.62	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
7/11/2023	Almuerzo		Avena	5.81	5.81	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
7/11/2023	Almuerzo	Seco	Atun	27.73	27.73	x		x			x	NA	2.4	3	9	9	9	9	X		
7/11/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		119	87	82	9	9	9	9	X		
7/11/2023	Almuerzo		Calabaza	21.66	16.66	x		x		x		118	88	84	9	9	9	9	X		
7/11/2023	Almuerzo	Jugo	Mora	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
7/11/2023	Almuerzo	Postre	Banano	21.87	16.82	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/12/2023	Almuerzo	Sopa	Cuchuco de cebada	5.81	5.81	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
7/12/2023	Almuerzo		Papa	18.26	14.61	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
7/12/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
7/12/2023	Almuerzo	Seco	Pollo	36.05	27.73	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
7/12/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
7/12/2023	Almuerzo		Platano	25.06	19.28	x			x	x		120	86	84	9	9	9	9	X		
7/12/2023	Almuerzo	Jugo	Maracuya	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
7/12/2023	Almuerzo	Postre	Uva	20.18	16.82	x		x			x	ç	2.1	3.1	9	9	9	9	X		
7/13/2023	Almuerzo	Sopa	Zanahoria	14.7	11.3	x			x	x		118	87	85	9	9	9	9	X		
7/13/2023	Almuerzo		Platano	13.4	10.31	x			x	x		118	87	85	9*	9	9	9	X		
7/13/2023	Almuerzo		Papa	5.38	4.31	x			x	x		118	87	85	9	9	9	9	X		
7/13/2023	Almuerzo	Seco	Pajarilla	14.64	13.95	x			x	x		121	86	84	9	9	9	9	X		
7/13/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		115	85	83	9	9	9	9	X		
7/13/2023	Almuerzo		Arveja	5.49	5.49	x			x	x		117	86	83	9	9	9	9	X		
7/13/2023	Almuerzo	Jugo	Guayaba	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.4	3	9	9	9	9	X		
7/13/2023	Almuerzo	Postre	Manzana	21.03	16.82	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/14/2023	Almuerzo	Sopa	Habichuela	10.78	8.62	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
7/14/2023	Almuerzo		Zanahoria	11.21	8.62	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
7/14/2023	Almuerzo		Papa	18.99	14.61	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
7/14/2023	Almuerzo	Seco	Pollo	36.05	27.73	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
7/14/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
7/14/2023	Almuerzo		Espinaca	28.94	22.26	x		x		x		120	86	84	9	9	9	9	X		
7/14/2023	Almuerzo	Jugo	Mango	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
7/14/2023	Almuerzo	Postre	Melon	21.87	16.82	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	X		
7/15/2023	Almuerzo	Sopa	Frijol	16.16	13.47	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
7/15/2023	Almuerzo		Zanahoria	2.37	2.16	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
7/15/2023	Almuerzo		Platano	11.55	11.55	x		x		x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
7/15/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.98	27.73	x			x	x		118	87.6	84.2	9	9	9	9	X		
7/15/2023	Almuerzo		Aguacate	22.07	16.98	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
7/15/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		115	88	84	9	9	9	9	X		
7/15/2023	Almuerzo	Jugo	Lulo	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
7/15/2023	Almuerzo	Postre	Papaya	22.66	22.66	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/17/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17.53	14.61	x			x	x		118	88	86	9	9	9	9	x		
7/17/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x		x		x		118	86	84	9	9	9	9	x		
7/17/2023	Almuerzo		Arroz	5.81	5.81	x			x	x		118	85	83	9	9	9	9	x		
7/17/2023	Almuerzo	Seco	Res molida	28.98	27.73	x			x	x		108	87	85	9	9	9	9	x		
7/17/2023	Almuerzo		Pasta	16.91	16.91	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	x		
7/17/2023	Almuerzo		Tomate	5.07	4.23	x		x			x	NA	2.4	3	9	9	9	9	x		
7/17/2023	Almuerzo	Jugo	Mora	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	x		
7/17/2023	Almuerzo	Postre	Papaya	21.03	16.82	x		x			x	NA	2	3	9	9	9	9	x		
7/18/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	19.11	14.7	x			x	x		118	88	86	9	9	9	9	x		
7/18/2023	Almuerzo		Pasta	5.85	5.85	x		x		x		118	86	84	9	9	9	9	x		
7/18/2023	Almuerzo		Res magra	0.86	0.86	x			x	x		118	85	83	9	9	9	9	x		
7/18/2023	Almuerzo	Seco	Pollo	36.56	28.13	x			x	x		108	87	85	9	9	9	9	x		
7/18/2023	Almuerzo		Arroz	17.1	17.1	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	x		
7/18/2023	Almuerzo		Espinaca	29.36	22.59	x		x			x	NA	2.4	3	9	9	9	9	x		
7/18/2023	Almuerzo	Jugo	Mango	22.84	22.84	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	x		
7/18/2023	Almuerzo	Postre	Melon	22.13	17.03	x		x			x	NA	2	3	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/19/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17.53	14.61	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X		
7/19/2023	Almuerzo		Harina	5.81	5.81	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X		
7/19/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x		x		x		120	82	81	9	9	9	9	X		
7/19/2023	Almuerzo	Seco	Cerdo lomo	28.98	27.73	x			x	x		122	87.6	84.2	9	9	9	9	X		
7/19/2023	Almuerzo		Remolacha	19.61	16.34	x		x		x		115	84	82	9	9	9	9	X		
7/19/2023	Almuerzo		Arroz	16.21	16.21	x			x	x		112	88	84	9	9	9	9	X		
7/19/2023	Almuerzo	Jugo	Fresa	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
7/19/2023	Almuerzo	Postre	Banano	21.03	16.82	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		
7/21/2023	Almuerzo	Sopa	Res magra	0.93	0.85	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X		
7/21/2023	Almuerzo		Papa	17.53	14.61	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X		
7/21/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x		x		x		120	82	81	9	9	9	9	X		
7/21/2023	Almuerzo	Seco	Carne molida	28.98	27.73	x			x	x		122	87.6	84.2	9	9	9	9	X		
7/21/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	X		
7/21/2023	Almuerzo		Aguacate	17.65	13.58	x			x		x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
7/21/2023	Almuerzo	Jugo	Feijoa	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
7/21/2023	Almuerzo	Postre	Fresa	28.18	16.82	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/22/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	12.91	10.76	x			x	x		118	85	82	9	9	9	9	X		
7/22/2023	Almuerzo		Maiz tierno	10.76	10.76	x			x	x		118	86	83	9	9	9	9	X		
7/22/2023	Almuerzo		Yuca	10.99	8.46	x		x		x		118	84	82	9	9	9	9	X		
7/22/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.98	27.73	x			x	x		122	83	82	9	9	9	9	X		
7/22/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
7/22/2023	Almuerzo		Lechuga	10.22	8.52	x		x		x		120	85	83	9	9	9	9	X		
7/22/2023	Almuerzo	Jugo	Guayaba	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	X		
7/22/2023	Almuerzo	Postre	Mandarina	22.66	22.66	x		x			x	NA	2.4	3.2	9	9	9	9	X		
7/24/2023	Almuerzo	Sopa	Cuchuco de Maiz	5.81	5.81	x			x	x		118	85	82	9	9	9	9	X		
7/24/2023	Almuerzo		Papa	17.53	14.61	x			x	x		118	86	83	9	9	9	9	X		
7/24/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x			x	x		118	84	82	9	9	9	9	X		
7/24/2023	Almuerzo	Seco	Cerdo	28.98	27.73	x			x	x		122	83	82	9	9	9	9	X		
7/24/2023	Almuerzo		Arroz	12.78	12.76	x			x	x		120	87	84	9	9	9	9	X		
7/24/2023	Almuerzo		Tomate	22.98	19.15	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
7/24/2023	Almuerzo	Jugo	Tomate de arbol	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	X		
7/24/2023	Almuerzo	Postre	Pera	22.66	22.66	x		x			x	NA	2.4	3.2	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/25/2023	Almuerzo	Sopa	Menudo	2.9	2.9	x		x		x		118	83	81	9	9	9	9	X		
7/25/2023	Almuerzo		Zanahoria	13.56	11.3	x		x		x		118	83	81	9	9	9	9	X		
7/25/2023	Almuerzo		Arveja verde	11.3	11.3	x		x		x		118	83	81	9	9	9	9	X		
7/25/2023	Almuerzo	Seco	Pollo Colombina	28.98	27.73	x			x	x		121	86	84	9	9	9	9	X		
7/25/2023	Almuerzo		Papa	24.1	19.28	x		x		x		115	85	83	9	9	9	9	X		
7/25/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		112	86	84	9	9	9	9	X		
7/25/2023	Almuerzo	Jugo	Mora	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
7/25/2023	Almuerzo	Postre	Manzana	20.18	16.82	x		x			x	NA	2.3	3.1	9	9	9	9	X		
7/26/2023	Almuerzo	Sopa	Lenteja	9.99	9.99	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
7/26/2023	Almuerzo		Papa	17.15	14.29	x		x		x		121	86	83	9	9	9	9	X		
7/26/2023	Almuerzo		Zanahoria	10.35	8.62	x		x		x		121	86	83	9	9	9	9	X		
7/26/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.98	27.73	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
7/26/2023	Almuerzo		Espinaca	11.08	8.52	x		x			x	NA	2.4	3	9	9	9	9	X		
7/26/2023	Almuerzo		Papa	24.1	19.28	x		x		x		120	86	84	9	9	9	9	X		
7/26/2023	Almuerzo	Jugo	Lulo	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
7/26/2023	Almuerzo	Postre	Melon	21.87	16.82	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/27/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	16.16	13.47	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
7/27/2023	Almuerzo		Guascas	2.37	2.16	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
7/27/2023	Almuerzo		Maiz tierno	11.55	11.55	x		x		x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
7/27/2023	Almuerzo	Seco	Pollo pechuga	28.98	27.73	x			x	x		118	87.6	84.2	9	9	9	9	X		
7/27/2023	Almuerzo		Aguacate	22.07	16.98	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
7/27/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		115	88	84	9	9	9	9	X		
7/27/2023	Almuerzo	Jugo	Guayaba	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
7/27/2023	Almuerzo	Postre	Granadilla	22.66	22.66	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		
7/28/2023	Almuerzo	Sopa	Arveja verde	8.62	8.62	x		x		x		115	88.5	87.2	9	9	9	9	X		
7/28/2023	Almuerzo		Zanahoria	13.56	11.3	x		x		x		115	86	85.8	9	9	9	9	X		
7/28/2023	Almuerzo		Papa	5.17	4.31	x		x		x		115	87.9	86.2	9	9	9	9	X		
7/28/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.98	27.73	x			x	x		100	84.9	87.5	9	9	9	9	X		
7/28/2023	Almuerzo		Tomate	7.01	5.84	x		x			x	NA	2.3	3.2	9	9	9	9	X		
7/28/2023	Almuerzo		Papa	24.1	19.28	x		x		x		100	83.9	82	9	9	9	9	X		
7/28/2023	Almuerzo	Jugo	Mora	8.46	8.46	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
7/28/2023	Almuerzo	Postre	Banano	21.87	16.82	x		x			x	NA	2.3	2.9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/29/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17.53	14.61	x			X	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
7/29/2023	Almuerzo		Zanahoria	10.35	8.62	x		x		x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
7/29/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
7/29/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.96	27.73	x			x	x		118	87.6	84.2	9	9	9	9	X		
7/29/2023	Almuerzo		Pasta	16.91	16.91	x			x	x		119	86.2	3	9	9	9	9	X		
7/29/2023	Almuerzo		Lechuga	11.6	9.67	x		x			x	NA	2.3	3.2	9	9	9	9	X		
7/29/2023	Almuerzo	Jugo	Maracuya	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
7/29/2023	Almuerzo	Postre	Papaya	21.03	16.82	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		
7/31/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17.53	14.61	x		x		x		115	87	85.2	9	9	9	9	X		
7/31/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x		x		x		115	87	85.2	9	9	9	9	X		
7/31/2023	Almuerzo		Harina	5.81	5.81	x			x	x		115	87	85.2	9	9	9	9	X		
7/31/2023	Almuerzo	Seco	Pollo	28.98	27.73	x			x	x		100	85.4	83	9	9	9	9	X		
7/31/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		110	85.3	84	9	9	9	9	X		
7/31/2023	Almuerzo		Manzana	9.58	7.98	x		x			x	NA	2	2.9	9	9	9	9	X		
7/31/2023	Almuerzo	Jugo	Curuba	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
7/31/2023	Almuerzo	Postre	Melon	21.87	16.82	x		x			x	NA	2.3	2.9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/1/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	16.16	13.47	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
6/1/2023	Almuerzo		Guascas	2.37	2.16	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
6/1/2023	Almuerzo		Maiz tierno	11.55	11.55	x		x		x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
6/1/2023	Almuerzo	Seco	Pollo pechuga	28.98	27.73	x			x	x		118	87.6	84.2	9	9	9	9	X		
6/1/2023	Almuerzo		Aguacate	22.07	16.98	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
6/1/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		115	88	84	9	9	9	9	X		
6/1/2023	Almuerzo	Jugo	Guayaba	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
6/1/2023	Almuerzo	Postre	Granadilla	22.66	22.66	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		
6/2/2023	Almuerzo	Sopa	Arveja verde	8.62	8.62	x		x		x		115	88.5	87.2	9	9	9	9	X		
6/2/2023	Almuerzo		Zanahoria	13.56	11.3	x		x		x		115	86	85.8	9	9	9	9	X		
6/2/2023	Almuerzo		Papa	5.17	4.31	x		x		x		115	87.9	86.2	9	9	9	9	X		
6/2/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.98	27.73	x			x	x		100	84.9	87.5	9	9	9	9	X		
6/2/2023	Almuerzo		Tomate	7.01	5.84	x		x			x	NA	2.3	3.2	9	9	9	9	X		
6/2/2023	Almuerzo		Papa	24.1	19.28	x		x		x		100	83.9	82	9	9	9	9	X		
6/2/2023	Almuerzo	Jugo	Mora	8.46	8.46	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
6/2/2023	Almuerzo	Postre	Banano	21.87	16.82	x		x			x	NA	2.3	2.9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/3/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17.53	14.61	x			X	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
6/3/2023	Almuerzo		Zanahoria	10.35	8.62	x		x		x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
6/3/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
6/3/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.96	27.73	x			x	x		118	87.6	84.2	9	9	9	9	X		
6/3/2023	Almuerzo		Pasta	16.91	16.91	x			x	x		119	86.2	3	9	9	9	9	X		
6/3/2023	Almuerzo		Lechuga	11.6	9.67	x		x			x	NA	2.3	3.2	9	9	9	9	X		
6/3/2023	Almuerzo	Jugo	Maracuya	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
6/3/2023	Almuerzo	Postre	Papaya	21.03	16.82	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		
6/5/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17.53	14.61	x		x		x		115	87	85.2	9	9	9	9	X		
6/5/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x		x		x		115	87	85.2	9	9	9	9	X		
6/5/2023	Almuerzo		Harina	5.81	5.81	x			x	x		115	87	85.2	9	9	9	9	X		
6/5/2023	Almuerzo	Seco	Pollo	28.98	27.73	x			x	x		100	85.4	83	9	9	9	9	X		
6/5/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		110	85.3	84	9	9	9	9	X		
6/5/2023	Almuerzo		Manzana	9.58	7.98	x		x			x	NA	2	2.9	9	9	9	9	X		
6/5/2023	Almuerzo	Jugo	Curuba	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
6/5/2023	Almuerzo	Postre	Melon	21.87	16.82	x		x			x	NA	2.3	2.9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/6/2023	Almuerzo	Sopa	Cuchuco de trigo, crudo	5.81	5.81	x			x	x		118	87	85	9	9	9	9	X		
6/6/2023	Almuerzo		Arveja verde	5.94	5.94	x			x	x		118	87	85	9*	9	9	9	X		
6/6/2023	Almuerzo		Papa	17.53	14.61	x			x	x		118	87	85	9	9	9	9	X		
6/6/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.98	27.73	x			x	x		121	86	84	9	9	9	9	X		
6/6/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		115	85	83	9	9	9	9	X		
6/6/2023	Almuerzo		Tomate crudo	12.98	10.82	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
6/6/2023	Almuerzo	Jugo	Guanabana	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
6/6/2023	Almuerzo	Postre	Granadilla	22.66	22.66	x		x			x	NA	2.3	3.1	9	9	9	9	X		
6/7/2023	Almuerzo	Sopa	Garbanzo	9.99	9.99	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
6/7/2023	Almuerzo		Zanahoria	10.11	8.42	x		x		x		121	86	83	9	9	9	9	X		
6/7/2023	Almuerzo		Papa	17.15	14.29	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
6/7/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.98	27.73	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
6/7/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
6/7/2023	Almuerzo		Calabaza	9.21	7.37	x			x	x		120	86	84	9	9	9	9	X		
6/7/2023	Almuerzo	Jugo	Mango	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
6/7/2023	Almuerzo	Postre	Banano	21.03	16.82	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/8/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17.53	14.61	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
6/8/2023	Almuerzo		Habichuela	7.13	5.94	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
6/8/2023	Almuerzo		Pasta	5.81	5.81	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
6/8/2023	Almuerzo	Seco	Pollo	28.98	27.73	x			x	x		118	87.6	84.2	9	9	9	9	X		
6/8/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x		x		x		119	2.2	3	9	9	9	9	X		
6/8/2023	Almuerzo		Aguacate	22.07	16.98	x		x			x	NA	88	84	9	9	9	9	X		
6/8/2023	Almuerzo	Jugo	Guayaba	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
6/8/2023	Almuerzo	Postre	Manzana	23.9	19.12	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		
6/9/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	5.17	4.31	x			x	x		115	88.5	87.2	9	9	9	9	X		
6/9/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x			x	x		115	88.5	87.2	9	9	9	9	X		
6/9/2023	Almuerzo		Arracacha	13.4	10.31	x			x	x		115	88.5	87.2	9	9	9	9	X		
6/9/2023	Almuerzo	Seco	Cerdo	28.98	27.73	x			x	x		118	84.9	87.5	9	9	9	9	X		
6/9/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		120	2.3	3.2	9	9	9	9	X		
6/9/2023	Almuerzo		Acelgas	26.71	22.26	x		x		x		100	83.9	82	9	9	9	9	X		
6/9/2023	Almuerzo	Jugo	Feijoa	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
6/9/2023	Almuerzo	Postre	Banano	21.87	16.82	x		x			x	NA	2.3	2.9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/10/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	13.69	10.95	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
6/10/2023	Almuerzo		Platano Harton	11.12	8.55	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
6/10/2023	Almuerzo		Yuca	11.12	8.55	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
6/10/2023	Almuerzo	Seco	Res	29.39	28.13	x			x	x		118	87.6	84.2	9	9	9	9	X		
6/10/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x		x		x		119	2.2	3	9	9	9	9	X		
6/10/2023	Almuerzo		Zanahoria	5.13	4.28	x		x			x	NA	88	84	9	9	9	9	X		
6/10/2023	Almuerzo	Jugo	Mora	22.84	22.84	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
6/10/2023	Almuerzo	Postre	Fresas	20.43	17.03	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		
6/13/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17.53	14.61	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
6/13/2023	Almuerzo		Habichuela	40.78	8.62	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
6/13/2023	Almuerzo		Avena	5.81	5.81	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
6/13/2023	Almuerzo	Seco	Atun	27.73	27.73	x		x			x	NA	2.4	3	9	9	9	9	X		
6/13/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		119	87	82	9	9	9	9	X		
6/13/2023	Almuerzo		Calabaza	21.66	16.66	x		x		x		118	88	84	9	9	9	9	X		
6/13/2023	Almuerzo	Jugo	Mora	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
6/13/2023	Almuerzo	Postre	Banano	21.87	16.82	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/14/2023	Almuerzo	Sopa	Cuchuco de cebada	5.81	5.81	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
6/14/2023	Almuerzo		Papa	18.26	14.61	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
6/14/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
6/14/2023	Almuerzo	Seco	Pollo	36.05	27.73	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
6/14/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
6/14/2023	Almuerzo		Platano	25.06	19.28	x			x	x		120	86	84	9	9	9	9	X		
6/14/2023	Almuerzo	Jugo	Maracuya	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
6/14/2023	Almuerzo	Postre	Uva	20.18	16.82	x		x			x	ç	2.1	3.1	9	9	9	9	X		
6/15/2023	Almuerzo	Sopa	Zanahoria	14.7	11.3	x			x	x		118	87	85	9	9	9	9	X		
6/15/2023	Almuerzo		Platano	13.4	10.31	x			x	x		118	87	85	9*	9	9	9	X		
6/15/2023	Almuerzo		Papa	5.38	4.31	x			x	x		118	87	85	9	9	9	9	X		
6/15/2023	Almuerzo	Seco	Pajarilla	14.64	13.95	x			x	x		121	86	84	9	9	9	9	X		
6/15/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		115	85	83	9	9	9	9	X		
6/15/2023	Almuerzo		Arveja	5.49	5.49	x			x	x		117	86	83	9	9	9	9	X		
6/15/2023	Almuerzo	Jugo	Guayaba	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.4	3	9	9	9	9	X		
6/15/2023	Almuerzo	Postre	Manzana	21.03	16.82	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/16/2023	Almuerzo	Sopa	Habichuela	10.78	8.62	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
6/16/2023	Almuerzo		Zanahoria	11.21	8.62	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
6/16/2023	Almuerzo		Papa	18.99	14.61	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
6/16/2023	Almuerzo	Seco	Pollo	36.05	27.73	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
6/16/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
6/16/2023	Almuerzo		Espinaca	28.94	22.26	x		x		x		120	86	84	9	9	9	9	X		
6/16/2023	Almuerzo	Jugo	Mango	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
6/16/2023	Almuerzo	Postre	Melon	21.87	16.82	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	X		
6/17/2023	Almuerzo	Sopa	Frijol	16.16	13.47	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
6/17/2023	Almuerzo		Zanahoria	2.37	2.16	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
6/17/2023	Almuerzo		Platano	11.55	11.55	x		x		x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
6/17/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.98	27.73	x			x	x		118	87.6	84.2	9	9	9	9	X		
6/17/2023	Almuerzo		Aguacate	22.07	16.98	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
6/17/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		115	88	84	9	9	9	9	X		
6/17/2023	Almuerzo	Jugo	Lulo	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
6/17/2023	Almuerzo	Postre	Papaya	22.66	22.66	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/20/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17.53	14.61	x			x	x		118	88	86	9	9	9	9	x		
6/20/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x		x		x		118	86	84	9	9	9	9	x		
6/20/2023	Almuerzo		Arroz	5.81	5.81	x			x	x		118	85	83	9	9	9	9	x		
6/20/2023	Almuerzo	Seco	Res molida	28.98	27.73	x			x	x		108	87	85	9	9	9	9	x		
6/20/2023	Almuerzo		Pasta	16.91	16.91	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	x		
6/20/2023	Almuerzo		Tomate	5.07	4.23	x		x			x	NA	2.4	3	9	9	9	9	x		
6/20/2023	Almuerzo	Jugo	Mora	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	x		
6/20/2023	Almuerzo	Postre	Papaya	21.03	16.82	x		x			x	NA	2	3	9	9	9	9	x		
6/21/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17.53	14.61	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X		
6/21/2023	Almuerzo		Harina	5.81	5.81	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X		
6/21/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x		x		x		120	82	81	9	9	9	9	X		
6/21/2023	Almuerzo	Seco	Cerdo lomo	28.98	27.73	x			x	x		122	87.6	84.2	9	9	9	9	X		
6/21/2023	Almuerzo		Remolacha	19.61	16.34	x		x		x		115	84	82	9	9	9	9	X		
6/21/2023	Almuerzo		Arroz	16.21	16.21	x			x	x		112	88	84	9	9	9	9	X		
6/21/2023	Almuerzo	Jugo	Fresa	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
6/21/2023	Almuerzo	Postre	Banano	21.03	16.82	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/22/2023	Almuerzo	Sopa	Arveja Seca	9.99	9.99	x			x	x		118	85	82	9	9	9	9	X		
6/22/2023	Almuerzo		Zanahoria	24.11	20.09	x			x	x		118	86	83	9	9	9	9	X		
6/22/2023	Almuerzo		Papa	14.54	17.45	x		x		x		118	84	82	9	9	9	9	X		
6/22/2023	Almuerzo	Seco	Pollo	28.98	27.73	x			x	x		122	83	82	9	9	9	9	X		
6/22/2023	Almuerzo		Pepino	17.08	13.66	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
6/22/2023	Almuerzo		Platano	25.06	19.28	x		x		x		120	85	83	9	9	9	9	X		
6/22/2023	Almuerzo	Jugo	Guanabana	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	X		
6/22/2023	Almuerzo	Postre	Granadilla	22.66	22.66	x		x			x	NA	2.4	3.2	9	9	9	9	X		
6/23/2023	Almuerzo	Sopa	Res magra	0.93	0.85	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X		
6/23/2023	Almuerzo		Papa	17.53	14.61	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X		
6/23/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x		x		x		120	82	81	9	9	9	9	X		
6/23/2023	Almuerzo	Seco	Carne molida	28.98	27.73	x			x	x		122	87.6	84.2	9	9	9	9	X		
6/23/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	X		
6/23/2023	Almuerzo		Aguacate	17.65	13.58	x			x		x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
6/23/2023	Almuerzo	Jugo	Feijoa	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
6/23/2023	Almuerzo	Postre	Fresa	28.18	16.82	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/24/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	12.91	10.76	x			x	x		118	85	82	9	9	9	9	X		
6/24/2023	Almuerzo		Maiz tierno	10.76	10.76	x			x	x		118	86	83	9	9	9	9	X		
6/24/2023	Almuerzo		Yuca	10.99	8.46	x		x		x		118	84	82	9	9	9	9	X		
6/24/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.98	27.73	x			x	x		122	83	82	9	9	9	9	X		
6/24/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
6/24/2023	Almuerzo		Lechuga	10.22	8.52	x		x		x		120	85	83	9	9	9	9	X		
6/24/2023	Almuerzo	Jugo	Guayaba	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	X		
6/24/2023	Almuerzo	Postre	Mandarina	22.66	22.66	x		x			x	NA	2.4	3.2	9	9	9	9	X		
6/26/2023	Almuerzo	Sopa	Cuchuco de Maiz	5.81	5.81	x			x	x		118	85	82	9	9	9	9	X		
6/26/2023	Almuerzo		Papa	17.53	14.61	x			x	x		118	86	83	9	9	9	9	X		
6/26/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x			x	x		118	84	82	9	9	9	9	X		
6/26/2023	Almuerzo	Seco	Cerdo	28.98	27.73	x			x	x		122	83	82	9	9	9	9	X		
6/26/2023	Almuerzo		Arroz	12.78	12.76	x			x	x		120	87	84	9	9	9	9	X		
6/26/2023	Almuerzo		Tomate	22.98	19.15	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
6/26/2023	Almuerzo	Jugo	Tomate de arbol	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	X		
6/26/2023	Almuerzo	Postre	Pera	22.66	22.66	x		x			x	NA	2.4	3.2	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/27/2023	Almuerzo	Sopa	Menudo	2.9	2.9	x		x		x		118	83	81	9	9	9	9	X		
6/27/2023	Almuerzo		Zanahoria	13.56	11.3	x		x		x		118	83	81	9	9	9	9	X		
6/27/2023	Almuerzo		Arveja verde	11.3	11.3	x		x		x		118	83	81	9	9	9	9	X		
6/27/2023	Almuerzo	Seco	Pollo Colombina	28.98	27.73	x			x	x		121	86	84	9	9	9	9	X		
6/27/2023	Almuerzo		Papa	24.1	19.28	x		x		x		115	85	83	9	9	9	9	X		
6/27/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		112	86	84	9	9	9	9	X		
6/27/2023	Almuerzo	Jugo	Mora	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
6/27/2023	Almuerzo	Postre	Manzana	20.18	16.82	x		x			x	NA	2.3	3.1	9	9	9	9	X		
6/28/2023	Almuerzo	Sopa	Lenteja	9.99	9.99	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
6/28/2023	Almuerzo		Papa	17.15	14.29	x		x		x		121	86	83	9	9	9	9	X		
6/28/2023	Almuerzo		Zanahoria	10.35	8.62	x		x		x		121	86	83	9	9	9	9	X		
6/28/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.98	27.73	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
6/28/2023	Almuerzo		Espinaca	11.08	8.52	x		x			x	NA	2.4	3	9	9	9	9	X		
6/28/2023	Almuerzo		Papa	24.1	19.28	x		x		x		120	86	84	9	9	9	9	X		
6/28/2023	Almuerzo	Jugo	Lulo	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
6/28/2023	Almuerzo	Postre	Melon	21.87	16.82	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/29/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	16.16	13.47	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
6/29/2023	Almuerzo		Guascas	2.37	2.16	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
6/29/2023	Almuerzo		Maiz tierno	11.55	11.55	x		x		x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
6/29/2023	Almuerzo	Seco	Pollo pechuga	28.98	27.73	x			x	x		118	87.6	84.2	9	9	9	9	X		
6/29/2023	Almuerzo		Aguacate	22.07	16.98	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
6/29/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		115	88	84	9	9	9	9	X		
6/29/2023	Almuerzo	Jugo	Guayaba	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
6/29/2023	Almuerzo	Postre	Granadilla	22.66	22.66	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		
6/30/2023	Almuerzo	Sopa	Arveja verde	8.62	8.62	x		x		x		115	88.5	87.2	9	9	9	9	X		
6/30/2023	Almuerzo		Zanahoria	13.56	11.3	x		x		x		115	86	85.8	9	9	9	9	X		
6/30/2023	Almuerzo		Papa	5.17	4.31	x		x		x		115	87.9	86.2	9	9	9	9	X		
6/30/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.98	27.73	x			x	x		100	84.9	87.5	9	9	9	9	X		
6/30/2023	Almuerzo		Tomate	7.01	5.84	x		x			x	NA	2.3	3.2	9	9	9	9	X		
6/30/2023	Almuerzo		Papa	24.1	19.28	x		x		x		100	83.9	82	9	9	9	9	X		
6/30/2023	Almuerzo	Jugo	Mora	8.46	8.46	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
6/30/2023	Almuerzo	Postre	Banano	21.87	16.82	x		x			x	NA	2.3	2.9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
5/2/2023	Almuerzo	Sopa	Menudo	2.9	2.9	x		x		x		118	83	81	9	9	9	9	X		
5/2/2023	Almuerzo		Zanahoria	13.56	11.3	x		x		x		118	83	81	9	9	9	9	X		
5/2/2023	Almuerzo		Arveja verde	11.3	11.3	x		x		x		118	83	81	9	9	9	9	X		
5/2/2023	Almuerzo	Seco	Pollo Colombina	28.98	27.73	x			x	x		121	86	84	9	9	9	9	X		
5/2/2023	Almuerzo		Papa	24.1	19.28	x		x		x		115	85	83	9	9	9	9	X		
5/2/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		112	86	84	9	9	9	9	X		
5/2/2023	Almuerzo	Jugo	Mora	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
5/2/2023	Almuerzo	Postre	Manzana	20.18	16.82	x		x			x	NA	2.3	3.1	9	9	9	9	X		
5/3/2023	Almuerzo	Sopa	Lenteja	9.99	9.99	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
5/3/2023	Almuerzo		Papa	17.15	14.29	x		x		x		121	86	83	9	9	9	9	X		
5/3/2023	Almuerzo		Zanahoria	10.35	8.62	x		x		x		121	86	83	9	9	9	9	X		
5/3/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.98	27.73	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
5/3/2023	Almuerzo		Espinaca	11.08	8.52	x		x			x	NA	2.4	3	9	9	9	9	X		
5/3/2023	Almuerzo		Papa	24.1	19.28	x		x		x		120	86	84	9	9	9	9	X		
5/3/2023	Almuerzo	Jugo	Lulo	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
5/3/2023	Almuerzo	Postre	Melon	21.87	16.82	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
5/4/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	16.16	13.47	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
5/4/2023	Almuerzo		Guascas	2.37	2.16	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
5/4/2023	Almuerzo		Maiz tierno	11.55	11.55	x		x		x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
5/4/2023	Almuerzo	Seco	Pollo pechuga	28.98	27.73	x			x	x		118	87.6	84.2	9	9	9	9	X		
5/4/2023	Almuerzo		Aguacate	22.07	16.98	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
5/4/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		115	88	84	9	9	9	9	X		
5/4/2023	Almuerzo	Jugo	Guayaba	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
5/4/2023	Almuerzo	Postre	Granadilla	22.66	22.66	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		
5/5/2023	Almuerzo	Sopa	Arveja verde	8.62	8.62	x		x		x		115	88.5	87.2	9	9	9	9	X		
5/5/2023	Almuerzo		Zanahoria	13.56	11.3	x		x		x		115	86	85.8	9	9	9	9	X		
5/5/2023	Almuerzo		Papa	5.17	4.31	x		x		x		115	87.9	86.2	9	9	9	9	X		
5/5/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.98	27.73	x			x	x		100	84.9	87.5	9	9	9	9	X		
5/5/2023	Almuerzo		Tomate	7.01	5.84	x		x			x	NA	2.3	3.2	9	9	9	9	X		
5/5/2023	Almuerzo		Papa	24.1	19.28	x		x		x		100	83.9	82	9	9	9	9	X		
5/5/2023	Almuerzo	Jugo	Mora	8.46	8.46	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
5/5/2023	Almuerzo	Postre	Banano	21.87	16.82	x		x			x	NA	2.3	2.9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
5/6/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17.53	14.61	x			X	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
5/6/2023	Almuerzo		Zanahoria	10.35	8.62	x		x		x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
5/6/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
5/6/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.96	27.73	x			x	x		118	87.6	84.2	9	9	9	9	X		
5/6/2023	Almuerzo		Pasta	16.91	16.91	x			x	x		119	86.2	3	9	9	9	9	X		
5/6/2023	Almuerzo		Lechuga	11.6	9.67	x		x			x	NA	2.3	3.2	9	9	9	9	X		
5/6/2023	Almuerzo	Jugo	Maracuya	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
5/6/2023	Almuerzo	Postre	Papaya	21.03	16.82	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		
5/8/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17.53	14.61	x		x		x		115	87	85.2	9	9	9	9	X		
5/8/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x		x		x		115	87	85.2	9	9	9	9	X		
5/8/2023	Almuerzo		Harina	5.81	5.81	x			x	x		115	87	85.2	9	9	9	9	X		
5/8/2023	Almuerzo	Seco	Pollo	28.98	27.73	x			x	x		100	85.4	83	9	9	9	9	X		
5/8/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		110	85.3	84	9	9	9	9	X		
5/8/2023	Almuerzo		Manzana	9.58	7.98	x		x			x	NA	2	2.9	9	9	9	9	X		
5/8/2023	Almuerzo	Jugo	Curuba	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
5/8/2023	Almuerzo	Postre	Melon	21.87	16.82	x		x			x	NA	2.3	2.9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
5/9/2023	Almuerzo	Sopa	Cuchuco de trigo, crudo	5.81	5.81	x			x	x		118	87	85	9	9	9	9	X		
5/9/2023	Almuerzo		Arveja verde	5.94	5.94	x			x	x		118	87	85	9*	9	9	9	X		
5/9/2023	Almuerzo		Papa	17.53	14.61	x			x	x		118	87	85	9	9	9	9	X		
5/9/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.98	27.73	x			x	x		121	86	84	9	9	9	9	X		
5/9/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		115	85	83	9	9	9	9	X		
5/9/2023	Almuerzo		Tomate crudo	12.98	10.82	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
5/9/2023	Almuerzo	Jugo	Guanabana	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
5/9/2023	Almuerzo	Postre	Granadilla	22.66	22.66	x		x			x	NA	2.3	3.1	9	9	9	9	X		
5/10/2023	Almuerzo	Sopa	Garbanzo	9.99	9.99	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
5/10/2023	Almuerzo		Zanahoria	10.11	8.42	x		x		x		121	86	83	9	9	9	9	X		
5/10/2023	Almuerzo		Papa	17.15	14.29	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
5/10/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.98	27.73	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
5/10/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
5/10/2023	Almuerzo		Calabaza	9.21	7.37	x			x	x		120	86	84	9	9	9	9	X		
5/10/2023	Almuerzo	Jugo	Mango	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
5/10/2023	Almuerzo	Postre	Banano	21.03	16.82	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
5/11/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17.53	14.61	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
5/11/2023	Almuerzo		Habichuela	7.13	5.94	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
5/11/2023	Almuerzo		Pasta	5.81	5.81	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
5/11/2023	Almuerzo	Seco	Pollo	28.98	27.73	x			x	x		118	87.6	84.2	9	9	9	9	X		
5/11/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x		x		x		119	2.2	3	9	9	9	9	X		
5/11/2023	Almuerzo		Aguacate	22.07	16.98	x		x			x	NA	88	84	9	9	9	9	X		
5/11/2023	Almuerzo	Jugo	Guayaba	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
5/11/2023	Almuerzo	Postre	Manzana	23.9	19.12	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		
5/12/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	5.17	4.31	x			x	x		115	88.5	87.2	9	9	9	9	X		
5/12/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x			x	x		115	88.5	87.2	9	9	9	9	X		
5/12/2023	Almuerzo		Arracacha	13.4	10.31	x			x	x		115	88.5	87.2	9	9	9	9	X		
5/12/2023	Almuerzo	Seco	Cerdo	28.98	27.73	x			x	x		118	84.9	87.5	9	9	9	9	X		
5/12/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		120	2.3	3.2	9	9	9	9	X		
5/12/2023	Almuerzo		Acelgas	26.71	22.26	x		x		x		100	83.9	82	9	9	9	9	X		
5/12/2023	Almuerzo	Jugo	Feijoa	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
5/12/2023	Almuerzo	Postre	Banano	21.87	16.82	x		x			x	NA	2.3	2.9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
5/13/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17.53	14.61	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
5/13/2023	Almuerzo		Habichuela	7.13	5.94	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
5/13/2023	Almuerzo		Pasta	5.81	5.81	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
5/13/2023	Almuerzo	Seco	Pollo	28.98	27.73	x			x	x		118	87.6	84.2	9	9	9	9	X		
5/13/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x		x		x		119	2.2	3	9	9	9	9	X		
5/13/2023	Almuerzo		2	22.07	16.98	x		x			x	NA	88	84	9	9	9	9	X		
5/13/2023	Almuerzo	Jugo	Guayaba	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
5/13/2023	Almuerzo	Postre	Manzana	23.9	19.12	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		
5/15/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17.53	14.61	x			x	x		115	88.5	87.2	9	9	9	9	X		
5/15/2023	Almuerzo		Habichuela	7.13	5.94	x			x	x		115	88.5	87.2	9	9	9	9	X		
5/15/2023	Almuerzo		Zanahoria	10.78	8.62	x			x	x		115	88.5	87.2	9	9	9	9	X		
5/15/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.98	27.73	x			x	x		118	84.9	87.5	9	9	9	9	X		
5/15/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		120	87.2	84.6	9	9	9	9	X		
5/15/2023	Almuerzo		Papa	23.14	19.28	x			x	x		100	83.9	82	9	9	9	9	X		
5/15/2023	Almuerzo	Jugo	Tomate de arbol	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
5/15/2023	Almuerzo	Postre	Fresa	21.03	16.82	x		x			x	NA	2.3	2.9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
5/16/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17.53	14.61	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
5/16/2023	Almuerzo		Habichuela	40.78	8.62	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
5/16/2023	Almuerzo		Avena	5.81	5.81	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
5/16/2023	Almuerzo	Seco	Atun	27.73	27.73	x		x			x	NA	2.4	3	9	9	9	9	X		
5/16/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		119	87	82	9	9	9	9	X		
5/16/2023	Almuerzo		Calabaza	21.66	16.66	x		x		x		118	88	84	9	9	9	9	X		
5/16/2023	Almuerzo	Jugo	Mora	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
5/16/2023	Almuerzo	Postre	Banano	21.87	16.82	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		
5/17/2023	Almuerzo	Sopa	Cuchuco de cebada	5.81	5.81	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
5/17/2023	Almuerzo		Papa	18.26	14.61	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
5/17/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
5/17/2023	Almuerzo	Seco	Pollo	36.05	27.73	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
5/17/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
5/17/2023	Almuerzo		Platano	25.06	19.28	x			x	x		120	86	84	9	9	9	9	X		
5/17/2023	Almuerzo	Jugo	Maracuya	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
5/17/2023	Almuerzo	Postre	Uva	20.18	16.82	x		x			x	ç	2.1	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
5/18/2023	Almuerzo	Sopa	Zanahoria	14.7	11.3	x			x	x		118	87	85	9	9	9	9	X		
5/18/2023	Almuerzo		Platano	13.4	10.31	x			x	x		118	87	85	9*	9	9	9	X		
5/18/2023	Almuerzo		Papa	5.38	4.31	x			x	x		118	87	85	9	9	9	9	X		
5/18/2023	Almuerzo	Seco	Pajarilla	14.64	13.95	x			x	x		121	86	84	9	9	9	9	X		
5/18/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		115	85	83	9	9	9	9	X		
5/18/2023	Almuerzo		Arveja	5.49	5.49	x			x	x		117	86	83	9	9	9	9	X		
5/18/2023	Almuerzo	Jugo	Guayaba	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.4	3	9	9	9	9	X		
5/18/2023	Almuerzo	Postre	Manzana	21.03	16.82	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	X		
5/19/2023	Almuerzo	Sopa	Habichuela	10.78	8.62	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
5/19/2023	Almuerzo		Zanahoria	11.21	8.62	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
5/19/2023	Almuerzo		Papa	18.99	14.61	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
5/19/2023	Almuerzo	Seco	Pollo	36.05	27.73	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
5/19/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		119	87	84	9	9	9	9	X		
5/19/2023	Almuerzo		Espinaca	28.94	22.26	x		x		x		120	86	84	9	9	9	9	X		
5/19/2023	Almuerzo	Jugo	Mango	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
5/19/2023	Almuerzo	Postre	Melon	21.87	16.82	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
5/20/2023	Almuerzo	Sopa	Frijol	16.16	13.47	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
5/20/2023	Almuerzo		Zanahoria	2.37	2.16	x			x	x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
5/20/2023	Almuerzo		Platano	11.55	11.55	x		x		x		120	84	83.2	9	9	9	9	X		
5/20/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.98	27.73	x			x	x		118	87.6	84.2	9	9	9	9	X		
5/20/2023	Almuerzo		Aguacate	22.07	16.98	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
5/20/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		115	88	84	9	9	9	9	X		
5/20/2023	Almuerzo	Jugo	Lulo	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
5/20/2023	Almuerzo	Postre	Papaya	22.66	22.66	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		
5/23/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17.53	14.61	x			x	x		118	88	86	9	9	9	9	x		
5/23/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x		x		x		118	86	84	9	9	9	9	x		
5/23/2023	Almuerzo		Arroz	5.81	5.81	x			x	x		118	85	83	9	9	9	9	x		
5/23/2023	Almuerzo	Seco	Res molida	28.98	27.73	x			x	x		108	87	85	9	9	9	9	x		
5/23/2023	Almuerzo		Pasta	16.91	16.91	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	x		
5/23/2023	Almuerzo		Tomate	5.07	4.23	x		x			x	NA	2.4	3	9	9	9	9	x		
5/23/2023	Almuerzo	Jugo	Mora	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	x		
5/23/2023	Almuerzo	Postre	Papaya	21.03	16.82	x		x			x	NA	2	3	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
5/23/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17.53	14.61	x			x	x		118	88	86	9	9	9	9	x		
5/23/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x		x		x		118	86	84	9	9	9	9	x		
5/23/2023	Almuerzo		Arroz	5.81	5.81	x			x	x		118	85	83	9	9	9	9	x		
5/23/2023	Almuerzo	Seco	Res molida	28.98	27.73	x			x	x		108	87	85	9	9	9	9	x		
5/23/2023	Almuerzo		Pasta	16.91	16.91	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	x		
5/23/2023	Almuerzo		Tomate	5.07	4.23	x		x			x	NA	2.4	3	9	9	9	9	x		
5/23/2023	Almuerzo	Jugo	Mora	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	x		
5/23/2023	Almuerzo	Postre	Papaya	21.03	16.82	x		x			x	NA	2	3	9	9	9	9	x		
5/24/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17.53	14.61	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X		
5/24/2023	Almuerzo		Harina	5.81	5.81	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X		
5/24/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x		x		x		120	82	81	9	9	9	9	X		
5/24/2023	Almuerzo	Seco	Cerdo lomo	28.98	27.73	x			x	x		122	87.6	84.2	9	9	9	9	X		
5/24/2023	Almuerzo		Remolacha	19.61	16.34	x		x		x		115	84	82	9	9	9	9	X		
5/24/2023	Almuerzo		Arroz	16.21	16.21	x			x	x		112	88	84	9	9	9	9	X		
5/24/2023	Almuerzo	Jugo	Fresa	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
5/24/2023	Almuerzo	Postre	Banano	21.03	16.82	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
5/25/2023	Almuerzo	Sopa	Arveja Seca	9.99	9.99	x			x	x		118	85	82	9	9	9	9	X		
5/25/2023	Almuerzo		Zanahoria	24.11	20.09	x			x	x		118	86	83	9	9	9	9	X		
5/25/2023	Almuerzo		Papa	14.54	17.45	x		x		x		118	84	82	9	9	9	9	X		
5/25/2023	Almuerzo	Seco	Pollo	28.98	27.73	x			x	x		122	83	82	9	9	9	9	X		
5/25/2023	Almuerzo		Pepino	17.08	13.66	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
5/25/2023	Almuerzo		Platano	25.06	19.28	x		x		x		120	85	83	9	9	9	9	X		
5/25/2023	Almuerzo	Jugo	Guanabana	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	X		
5/25/2023	Almuerzo	Postre	Granadilla	22.66	22.66	x		x			x	NA	2.4	3.2	9	9	9	9	X		
5/26/2023	Almuerzo	Sopa	Res magra	0.93	0.85	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X		
5/26/2023	Almuerzo		Papa	17.53	14.61	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X		
5/26/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x		x		x		120	82	81	9	9	9	9	X		
5/26/2023	Almuerzo	Seco	Carne molida	28.98	27.73	x			x	x		122	87.6	84.2	9	9	9	9	X		
5/26/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	X		
5/26/2023	Almuerzo		Aguacate	17.65	13.58	x			x		x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
5/26/2023	Almuerzo	Jugo	Feijoa	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
5/26/2023	Almuerzo	Postre	Fresa	28.18	16.82	x		x			x	NA	2.4	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
5/27/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	12.91	10.76	x			x	x		118	85	82	9	9	9	9	X		
5/27/2023	Almuerzo		Maiz tierno	10.76	10.76	x			x	x		118	86	83	9	9	9	9	X		
5/27/2023	Almuerzo		Yuca	10.99	8.46	x		x		x		118	84	82	9	9	9	9	X		
5/27/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.98	27.73	x			x	x		122	83	82	9	9	9	9	X		
5/27/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x		x			x	NA	2.1	3	9	9	9	9	X		
5/27/2023	Almuerzo		Lechuga	10.22	8.52	x		x		x		120	85	83	9	9	9	9	X		
5/27/2023	Almuerzo	Jugo	Guayaba	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	X		
5/27/2023	Almuerzo	Postre	Mandarina	22.66	22.66	x		x			x	NA	2.4	3.2	9	9	9	9	X		
5/29/2023	Almuerzo	Sopa	Cuchuco de Maiz	5.81	5.81	x			x	x		118	85	82	9	9	9	9	X		
5/29/2023	Almuerzo		Papa	17.53	14.61	x			x	x		118	86	83	9	9	9	9	X		
5/29/2023	Almuerzo		Habichuela	10.35	8.62	x			x	x		118	84	82	9	9	9	9	X		
5/29/2023	Almuerzo	Seco	Cerdo	28.98	27.73	x			x	x		122	83	82	9	9	9	9	X		
5/29/2023	Almuerzo		Arroz	12.78	12.76	x			x	x		120	87	84	9	9	9	9	X		
5/29/2023	Almuerzo		Tomate	22.98	19.15	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
5/29/2023	Almuerzo	Jugo	Tomate de arbol	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	X		
5/29/2023	Almuerzo	Postre	Pera	22.66	22.66	x		x			x	NA	2.4	3.2	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
5/30/2023	Almuerzo	Sopa	Menudo	2.9	2.9	x		x		x		118	83	81	9	9	9	9	X		
5/30/2023	Almuerzo		Zanahoria	13.56	11.3	x		x		x		118	83	81	9	9	9	9	X		
5/30/2023	Almuerzo		Arveja verde	11.3	11.3	x		x		x		118	83	81	9	9	9	9	X		
5/30/2023	Almuerzo	Seco	Pollo Colombina	28.98	27.73	x			x	x		121	86	84	9	9	9	9	X		
5/30/2023	Almuerzo		Papa	24.1	19.28	x		x		x		115	85	83	9	9	9	9	X		
5/30/2023	Almuerzo		Arroz	16.91	16.91	x			x	x		112	86	84	9	9	9	9	X		
5/30/2023	Almuerzo	Jugo	Mora	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
5/30/2023	Almuerzo	Postre	Manzana	20.18	16.82	x		x			x	NA	2.3	3.1	9	9	9	9	X		
5/31/2023	Almuerzo	Sopa	Lenteja	9.99	9.99	x			x	x		121	86	83	9	9	9	9	X		
5/31/2023	Almuerzo		Papa	17.15	14.29	x		x		x		121	86	83	9	9	9	9	X		
5/31/2023	Almuerzo		Zanahoria	10.35	8.62	x		x		x		121	86	83	9	9	9	9	X		
5/31/2023	Almuerzo	Seco	Res	28.98	27.73	x			x	x		122	85	83	9	9	9	9	X		
5/31/2023	Almuerzo		Espinaca	11.08	8.52	x		x			x	NA	2.4	3	9	9	9	9	X		
5/31/2023	Almuerzo		Papa	24.1	19.28	x		x		x		120	86	84	9	9	9	9	X		
5/31/2023	Almuerzo	Jugo	Lulo	22.57	22.57	x		x			x	NA	2.2	3	9	9	9	9	X		
5/31/2023	Almuerzo	Postre	Melon	21.87	16.82	x		x			x	NA	2.1	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

ALCALDIA 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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	
21/04/2023	Almuerzo	Sopa	Res Magra	0,85	0,85	x			x	x		115	88,5	87,2	9	9	9	9	X		
21/04/2023	Almuerzo		Papa	19,99	14,61	x			x	x		115	86	85,8	9	9	9	9	X		
21/04/2023	Almuerzo		Fideos	5,81	5,81	x			x	x		115	87,9	86,2	9	9	9	9	X		
21/04/2023	Almuerzo	Seco	Pollo	36,05	27,73	x			x	x		100	84,9	87,5	9	9	9	9	X		
21/04/2023	Almuerzo		Papa	23,14	19,28	x			x	x		105	86,5	84,2	9	9	9	9	X		
21/04/2023	Almuerzo		Espinaca	28,94	22,26	x		x		x		100	83,9	82	9	9	9	9	X		
21/04/2023	Almuerzo	Jugo	Mango	22,57	22,57	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
21/04/2023	Almuerzo	Postre	Melon	21,87	16,87	x		x			x	NA	2,3	2,9	9	9	9	9	X		
22/04/2023	Almuerzo	Sopa	Frijol	9,99	9,99	x			x	x		120	88,8	86,2	9	9	9	9	x		
22/04/2023	Almuerzo		Zanahoria	11,21	8,62	x		x		x		120	87,2	85,6	9	9	9	9	x		
22/04/2023	Almuerzo		Platano	18,58	14,29	x		x		x		120	83,6	83,5	9	9	9	9	x		
22/04/2023	Almuerzo	Seco	Carne	57,73	27,73	x			x	x		100	87,6	84,2	9	9	9	9	x		
22/04/2023	Almuerzo		Arroz	16,91	16,91	x			x	x		112	87,5	85,2	9	9	9	9	x		
22/04/2023	Almuerzo		Platano	25,06	19,28	x		x		x		105	84,9	82,1	9	9	9	9	x		
22/04/2023	Almuerzo	Jugo	Lulo	22,57	22,57	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	x		
22/04/2023	Almuerzo	Postre	Papaya	21,87	16,82	x		x			x	NA	2,3	3,2	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

ALCALDIA 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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	Res Magra	0,93	0,85	x			x	x		120	85	82	9	9	9	9	X		
24/04/2023	Almuerzo		Arveja verde	5,94	5,94	x			x	x		120	82	80	9	9	9	9	X		
24/04/2023	Almuerzo		Papa	17,53	14,61	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X		
24/04/2023	Almuerzo	Seco	Pollo	28,93	27,73	x			x	x		105	83	80	9	9	9	9	X		
24/04/2023	Almuerzo		Espinaca	11,08	8,52	x		x			x	NA	2,2	3	9	9	9	9	X		
24/04/2023	Almuerzo		Platano	25,08	19,28	x		x		x		112	88	84	9	9	9	9	X		
24/04/2023	Almuerzo	Jugo	Maracuya	22,57	22,57	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
24/04/2023	Almuerzo	Postre	Fresa	20,18	16,82	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		
25/04/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	17,53	14,61	x			x	x		118	88	86	9	9	9	9	x		
25/04/2023	Almuerzo		Habichuela	10,35	8,62	x		x		x		118	86	84	9	9	9	9	x		
25/04/2023	Almuerzo		Arroz	5,81	5,81	x			x	x		118	85	83	9	9	9	9	x		
25/04/2023	Almuerzo	Seco	Res molida	28,98	27,73	x			x	x		108	87	85	9	9	9	9	x		
25/04/2023	Almuerzo		Pasta	16,91	16,91	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	x		
25/04/2023	Almuerzo		Tomate	5,07	4,23	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	x		
25/04/2023	Almuerzo	Jugo	Mora	22,57	22,57	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	x		
25/04/2023	Almuerzo	Postre	Papaya	21,03	16,82	x		x			x	NA	2	3	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

ALCALDIA 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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	Papa	17,53	14,61	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X		
26/04/2023	Almuerzo		Harina	5,81	5,81	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X		
26/04/2023	Almuerzo		Habichuela	10,35	8,62	x		x		x		120	82	81	9	9	9	9	X		
26/04/2023	Almuerzo	Seco	Cerdo lomo	28,98	27,73	x			x	x		122	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
26/04/2023	Almuerzo		Remolacha	19,61	16,34	x		x		x		115	84	82	9	9	9	9	X		
26/04/2023	Almuerzo		Arroz	16,21	16,21	x			x	x		112	88	84	9	9	9	9	X		
26/04/2023	Almuerzo	Jugo	Fresa	22,57	22,57	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
26/04/2023	Almuerzo	Postre	Banano	21,03	16,82	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		
27/04/2023	Almuerzo	Sopa	Arveja Seca	9,99	9,99	x			x	x		118	85	82	9	9	9	9	X		
27/04/2023	Almuerzo		Zanahoria	24,11	20,09	x			x	x		118	86	83	9	9	9	9	X		
27/04/2023	Almuerzo		Papa	14,54	17,45	x		x		x		118	84	82	9	9	9	9	X		
27/04/2023	Almuerzo	Seco	Pollo	28,98	27,73	x			x	x		122	83	82	9	9	9	9	X		
27/04/2023	Almuerzo		Pepino	17,08	13,66	x		x			x	NA	2,1	3	9	9	9	9	X		
27/04/2023	Almuerzo		Platano	25,06	19,28	x		x		x		120	85	83	9	9	9	9	X		
27/04/2023	Almuerzo	Jugo	Guanabana	22,57	22,57	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
27/04/2023	Almuerzo	Postre	Granadilla	22,66	22,66	x		x			x	NA	2,4	3,2	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

ALCALDIA 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: _____TUNJUELITO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STEFANNIA NOVA G_____ OPERADOR:_____ASOMUCAF_____

FECHA (dd/mm/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	Res magra	0,93	0,85	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X		
28/04/2023	Almuerzo		Papa	17,53	14,61	x			x	x		120	82	81	9	9	9	9	X		
28/04/2023	Almuerzo		Habichuela	10,35	8,62	x		x		x		120	82	81	9	9	9	9	X		
28/04/2023	Almuerzo	Seco	Carne molida	28,98	27,73	x			x	x		122	87,6	84,2	9	9	9	9	X		
28/04/2023	Almuerzo		Arroz	16,91	16,91	x			x	x		115	84	82	9	9	9	9	X		
28/04/2023	Almuerzo		Aguacate	17,65	13,58	x		x			x	NA	2	3,1	9	9	9	9	X		
28/04/2023	Almuerzo	Jugo	Feijoa	22,57	22,57	x		x			x	NA	2,1	3,2	9	9	9	9	X		
28/04/2023	Almuerzo	Postre	Fresa	28,18	16,82	x		x			x	NA	2,4	3,1	9	9	9	9	X		
29/04/2023	Almuerzo	Sopa	Papa	12,91	10,76	x			x	x		118	85	82	9	9	9	9	X		
29/04/2023	Almuerzo		Maiz tierno	10,76	10,76	x		x	x	x		118	86	83	9	9	9	9	X		
29/04/2023	Almuerzo		Yuca	10,99	8,46	x		x		x		118	84	82	9	9	9	9	X		
29/04/2023	Almuerzo	Seco	Res	28,98	27,73	x			x	x		122	83	82	9	9	9	9	X		
29/04/2023	Almuerzo		Arroz	16,91	16,91	x			x	x		115	2,1	3	9	9	9	9	X		
29/04/2023	Almuerzo		Lechuga	10,22	8,52	x		x			x	NA	2,4	3	9	9	9	9	X		
29/04/2023	Almuerzo	Jugo	Guayaba	22,57	22,57	x		x			x	NA	2,1	3,1	9	9	9	9	X		
29/04/2023	Almuerzo	Postre	Mandarina	22,66	22,66	x		x			x	NA	2,4	3,2	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: STEFANNIA NOVA GARZON TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013616796 CARGO: RESPONSABLE DEL 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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-249 Versión: 1 Fecha: Marzo 1/2023/1943 - 20/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL	Tunjuelito	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD	Comedor	UNIDAD OPERATIVA	Sag Vicente Ferrer
DIRECCIÓN	Calle 53 Sur N° 31-32			TELÉFONO	601 308 1256
OPERADOR	ASOMUCAF				

FECHA (dd/mm/aa)	ENERO 20/01/24	FEBRERO 23/02/24	MARZO 13/03/24	ABRIL 12/04/24	MAYO		JUNIO		JULIO		
	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE		DICIEMBRE					

FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	20/04/2023	CONCEPTO	Favorable con requerimiento	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	71,5	No ACTA	059108	SUBRED	Sur.
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	25/01/2024	CONCEPTO	Favorable con requerimiento	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	85%	No ACTA	ASOSC64955	SUBRED	Sur.

	1. INFRAESTRUCTURA	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación.	C	C	C	C									
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas.	C	C	C	C									
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C	C	C	C									
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido.	C	C	C	C									
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.	C	C	C	C									
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo; las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.	C	C	C	C									

	2. PLAN DE SANEAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	
2.1	La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos.	C	C	C	C									
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.	C	C	C	C									
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable	C	C	C	C									
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones	C	C	C	C									
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro)	C	C	C	C									
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.	C	C	C	C									
2.7	Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses), Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua.(Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados)	C	C	C	C									
2.8	La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente.	C	C	C	C									
2.9	La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación.	C	C	C	C									
2.10	Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave.	C	C	C	C									

Powered by CamScanner

2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)	C	C	C	C									
2.12	Control de Fumigación (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)	C	C	C	C									

3. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
3.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes	C	C	C	C									
3.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón	C	C	C	C									
3.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas)	C	C	C	C									
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas)	C	C	C	C									
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.	NA	NA	NA	NA									
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante	NA	NA	NA	NA									

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

4. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
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									

6. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
6.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.	C	C	C	C									
6.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso	C	C	C	C									

Powered by CamScanner

5.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.	C	C	C	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 pueden contaminar los alimentos.	C	C	C	C									
6.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración	C	C	C	C									

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.	C	C	C	C									
6.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	C	C	C	C									
6.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.	C	C	C	C									
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.	C	C	C	C									
6.8	Se lleva el formato control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	C	C	C	C									

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.	C	C	C	C									
6.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0°C a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor.	C	C	C	C									
6.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.	C	C	C	C									
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.	C	C	C	C									
6.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados, En congelación carnes crudas, en refrigeración lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras.	C	C	C	C									
6.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día.	C	C	C	C									
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.	C	C	C	C									
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben.	C	C	C	C									
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.	C	C	C	C									
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.	C	C	C	C									
6.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación	C	C	C	C									

Powered by CamScanner

	7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION COCCION SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	
7.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de 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, (>6°C y <60°C)	C	C	C	C									
7.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C	C	C	C	C									
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	C	C	C	C									
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos	C	C	C	C									
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso	C	C	C	C									
7.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.	C	C	C	C									
7.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.	C	C	C	C									
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C	C	C	C	C									
7.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales	C	C	C	C									

	8. EQUIPOS Y UTENSILIOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	
8.1	Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.	C	C	C	C									
8.2	Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias.	C	C	C	C									
8.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de consumo), mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes	C	C	C	C									
8.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final	C	C	C	C									

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	14/10/2023	EMPRESA	JAC fumigaciones	CONCEPTO SANITARIO	favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	2/11/2022
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	14/10/2023	EMPRESA	JAC fumigaciones	CONCEPTO SANITARIO	favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	2/11/2022
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: [illegible] Versión: 1 Fecha: [illegible] Página: 5 de 5

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:	

Powered by CamScanner

	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:	Tunjuelito	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedores	UNIDAD OPERATIVA:	San Vicente Ferrer								
DIRECCIÓN:	Cl 53 Sur No 31-32			TELÉFONO:	6013031256								
OPERADOR:	ASOMUCAF												
FECHA (dd/mm/aa)	ENERO 20/01/24	FEBRERO 23/02/24	MARZO 7/03/24	ABRIL:		MAYO:		JUNIO:		JULIO:			
	AGOSTO:	SEPTIEMBRE:		OCTUBRE:		NOVIEMBRE:		DICIEMBRE:					
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	20/04/2023	CONCEPTO	Favorable con requerimiento	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	91,5	No ACTA:	AC025 059108	SUBRED	Sur.				
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		CONCEPTO		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		No ACTA:		SUBRED					

	1. INFRAESTRUCTURA	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación	C	C	C										
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas	C	C	C										
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C	C	C										
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C	C	C										
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.	C	C	C										
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no 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										

Powered by CamScanner

2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)	C	C	C										
2.12	Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)	C	C	C										

3. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
3.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes.	C	C	C										
3.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.	C	C	C										
3.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).	C	C	C										
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).	C	C	C										
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.	NA	NA	NA										
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante	NA	NA	NA										

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

4. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
4.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado 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												
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										

Powered by CamScanner

5.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.	C	C	C										
5.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.	C	C	C										
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo 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 0°C a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor.	C	C	C										
6.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados 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: lacteos, 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 dia	C	C	C										
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.	C	C	C										
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben	C	C	C										
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.	C	C	C										
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.	C	C	C										
6.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.	C	C	C										

Powered by CamScanner

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 12023039 42 - 20/12/2023 Página: 4 de 5

	7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION COCCION SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
7.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.	C	C	C										
7.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.	C	C	C										
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	C	C	C										
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	C	C	C										
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.	C	C	C										
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>6°C y <60°C)	C	C	C										
7.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C	C	C	C										
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	C	C	C										
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos	C	C	C										
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.	C	C	C										
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.	C	C	C										
7.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.	C	C	C										

	8. EQUIPOS Y UTENSILIOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
8.1	Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.	C	C	C										
8.2	Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias	C	C	C										
8.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de consumo), mesas y sillas 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)	14/10/2023	EMPRESA	JAC fumigaciones	CONCEPTO SANITARIO	favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	2/11/2022
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	14/10/2023	EMPRESA	JAC fumigaciones	CONCEPTO SANITARIO	favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	2/11/2022
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

Powered by CamScanner

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:		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:	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Tunjuelito	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedores
UNIDAD OPERATIVA:	San Vicente Ferrer		
DIRECCIÓN:	Calle 53 Sur N° 51 33	TELÉFONO:	6013031258
FECHA (dd/mm/aaaa):	7-03-2024.	OPERADOR:	ASOHUCAF

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga de pollo preparada con salsa criolla	Pechuga de pollo preparada con salsa criolla	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Arroz Blanco	Arroz Blanco	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Tajada de Aguacate	Tajada de Aguacate	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ajiaco	Ajiaco	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Dibeteda Bayaba	Dibeteda Bayaba	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Granadilla	Granadilla	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Angela Rodriguez Nutricionista Dietista Universidad Javeriana

NOMBRES Y APELLIDOS: Angela Rodriguez

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Stefannia Rova G

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Tunjuelito	SERVICIO SOCIAL:	Comedores	UNIDAD OPERATIVA:	San Vicente Ferrer	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	7-03-2024
COBERTURA ATENDIDA HOY:		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113561	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Angela Rodriguez Ramos	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Nutricionista Dietista

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	16

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
6 a 8 años	3	Pechuga de pollo mechada con Salsa criolla	Pechuga de pollo mechada con Salsa criolla	43	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	45	44	47																			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	102	109																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																		3	
6 a 8 años	3	Arroz Blanco	Arroz Blanco	80	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	78	73	82																			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97	91	102																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																		3	
6 a 8 años	3	Tajada de Aguacate	Tajada de Aguacate	52	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	50	50	51																			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	96	98																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																		3	
6 a 8 años	3	Ajiaco	Ajiaco	180	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	188	190	179																			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	105	99																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																		3	
6 a 8 años	3	Sobrebarriga de Guayaba	Sobrebarriga de Guayaba	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	237	243	245																			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	101	102																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																		3	
6 a 8 años	3	Granadilla	Granadilla	167	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	160	168	164																			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	101	98																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																		3	
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Stephanie Nova G

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1013616796

CARGO: Cap. Servicios

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:

NOMBRE: Angela Rodriguez Ramos

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52.939.939

CARGO: Nutricionista Dietista

Angela Rodríguez
Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Marzo (02/2019) - 25/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCIÓN LOCAL	Tunjuelito	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD	Comedores	UNIDAD OPERATIVA	San Vicente Ferrer
DIRECCIÓN	Calle 53 Sur No 31-32			TELÉFONO	601 303 1256
OPERADOR	ASOMUCAF				

FECHA (dd/mm/aaa)	ENERO 20/01/24	FEBRERO 23/02/24	MARZO 7/03/24	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO
	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE		

FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	20/04/2023	CONCEPTO	Favorable Con observaciones	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	81,5	No. ACTA	0602S 059108	SUBRED	Sur.
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		CONCEPTO		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		No. ACTA		SUBRED	

	1. INFRAESTRUCTURA	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación.	C	C	C										
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas	C	C	C										
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C	C	C										
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C	C	C										
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.	C	C	C										
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no 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										

	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										

Powered by CamScanner

2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)	C	C	C											
2.12	Control de Fumigación (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)	C	C	C											

3. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	
3.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes	C	C	C										
3.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón	C	C	C										
3.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas)	C	C	C										
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas)	C	C	C										
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.	NA	NA	NA										
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique 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 continua 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 estén 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										

Powered by CamScanner

5.5	Se inspeccionan los alimentos a recibir, 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										
5.6	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										
5.7	Se verifica el peso de los alimentos recibidos, empleando las básculas y registrando el certificado aprobado.	C	C	C										
5.8	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										
5.9	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.	C	C	C										
5.8	Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos. (báscula, gramera, termómetro y canastillas)	C	C	C										

6. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	
6.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frío, temperatura máxima 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 enveses y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, contienendo 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 primeres salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	C	C	C										

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	
6.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.	C	C	C										
6.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0°C a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor.	C	C	C										
6.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados 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 crudes en refrigeración, frutas y verduras.	C	C	C										
6.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día.	C	C	C										
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.	C	C	C										
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben.	C	C	C										
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.	C	C	C										
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen lapados y rotulados.	C	C	C										
6.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.	C	C	C										

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo 12023030942 - 29/12/2023 Página: 4 de 5

	7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	
7.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.	C	C	C										
7.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.	C	C	C										
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos	C	C	C										
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	C	C	C										
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.	C	C	C										
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6°C y <60°C).	C	C	C										
7.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C	C	C	C										
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	C	C	C										
7.9	El personal manipulador maripula 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.	C	C	C										
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.	C	C	C										
7.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.	C	C	C										

	8. EQUIPOS Y UTENSILIOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	
8.1	Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.	C	C	C										
8.2	Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias.	C	C	C										
8.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de consumo) mesas y sillas 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)	14/10/2023	EMPRESA	JAC fumigaciones	CONCEPTO SANITARIO	favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	2/11/2022
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	14/10/2023	EMPRESA	JAC fumigaciones	CONCEPTO SANITARIO	favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	2/11/2022
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-249 Versión: 1 Fecha: Memo I2023031842 - 25/12/2023 Página: 5 de 5

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:	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Tunjuelito	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor
UNIDAD OPERATIVA:	San Vicente Ferrer		
DIRECCIÓN:	Calle 53 Sur No. 31 33	TELÉFONO:	6013031258
FECHA (dd/mm/aaaa):	23-02-2024	OPERADOR:	ASOMUCAF

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pierna de pollo con salsa blanca	Pierna de pollo con salsa blanca	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Arroz con arveja verde fresca	Arroz con arveja verde fresca	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Tortilla de espinaca	Tortilla de espinaca	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Papa cocida con cáscara	Papa cocida con cáscara	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Sopa de fideos	Sopa de fideos	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Sorbete de mango	Sorbete de mango	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Melocotón con leche condensada	Uvas con leche condensada	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		

OBSERVACIONES: Se autoriza el intercambio del postre, Uvas con leche condensada

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS: Stefannia Noca G.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Angie Rodríguez Ramos

Nutricionista Dietista Universidad Javeriana C.C. 52.3[illegible]

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-253 | Versión: 3 | Fecha: Memo 20232033942 - 20/12/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Tunjuelito	SERVICIO SOCIAL:	Comedores	UNIDAD OPERATIVA:	San Vicente Ferrer	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	23-02-2024
COBERTURA ATENDIDA HOY:	299	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113561	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Angelo Rodriguez Romero	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Nutricionista Dietista

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	5	NÚMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
9 a 13 años	5	Plan de Pollo en Salsa Blanca	Plan de Pollo en Salsa Blanca	80 a 104	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	102	100	98	108	101																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100	100	100																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	Arroz con Verduras Fresca	Arroz con Verduras Fresca	101	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	103	90	93	97	96																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	89	92	96	95																3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3																	
9 a 13 años	5	Tortill. de espinaca	Tortill. de espinaca	70	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	68	73	69	63	67																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97	104	99	90	96																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	Papa Criolla con Cáscara	Papa Criolla con Cáscara	48	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	43	48	50	52	58																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	90	100	104	108	121																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1																	
9 a 13 años	5	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	210	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	203	211	217	198	208																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97	100	103	94	99																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	Salpicón de mango	Salpicón de mango	280	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	273	271	281	282	283																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	97	100	101	101																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	Helado Icado con Leche Condensada	Uvas con Leche Condensada	57,5	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	58	57	57	53	61																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	99	99	92	106																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES: Se autoriza intercambio del postre, Uvas con Leche Condensada

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Stephania Nova G	NOMBRE:	Angelo Rodriguez Romero
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1013617996	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.338.954 BT
CARGO:	Rep. Servicio	CARGO:	Nutricionista Dietista

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 I2023038942 - 20/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL: Tunjuelito	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comedores		UNIDAD OPERATIVA: San Vicente Ferrer		
DIRECCIÓN: Calle 53 Sur No. 31-32			TELÉFONO: 601 303 1258		
OPERADOR: ASOMUCAF					
FECHA (dd/mm/aa)	ENERO: 20/04/24	FEBRERO:	MARZO:	ABRIL:	MAYO:
	AGOSTO:	SEPTIEMBRE:	OCTUBRE:	NOVIEMBRE:	DICIEMBRE:
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	20/04/2023	CONCEPTO: Favorable con requerimiento	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: 91,5	No. ACTA: 052508	SUBRED: Sur.
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		CONCEPTO:	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO:	No ACTA:	SUBRED:

	1. INFRAESTRUCTURA	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación	C												
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas	C												
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C												
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido.	C												
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.	C												
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo; las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito	C												

	2. PLAN DE SANEAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	
2.1	La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos.	C												
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.	C												
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable	C												
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones	C												
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro)	C												
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.	C												
2.7	Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses). Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua (Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados)	C												
2.8	La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente.	C												
2.9	La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación.	C												
2.10	Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave	C												

Powered by CamScanner

2.11	No se observan combustibles liquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)	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												

3. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
3.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes	C												
3.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.	C												
3.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).	C												
3.4	Las caracteristicas organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de caracteristicas organolépticas).	C												
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.	NA												
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías especificas del participante	NA												

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

4. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
4.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa	C												
4.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.	C												
4.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.	C												
4.4	Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales.	C												
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.	C												
4.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable, acorde a la normatividad vigente.) durante la realización de las actividades a cargo.	C												
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte.	C												
4.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.	C												
4.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.	C												
4.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.	C												

5. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
5.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.	C												
5.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.	C												

Powered by CamScanner

5.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.	C												
5.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.	C												
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.	C												
5.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión.	C												
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.	C												
5.8	Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y canastillas).	C												

6. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura máxima 6 °C.	C												
6.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.	C												
6.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.	C												

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.	C												
6.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centimetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	C												
6.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confinando una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.	C												
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.	C												
6.8	Se lleva el formato control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	C												

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.	C												
6.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0°C a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor.	C												
6.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados sisisdos de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.	C												
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 dias.	C												
6.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados, En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras	C												
6.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el dia	C												
6.15	Los alimentos se almacenan en su empeque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.	C												
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben	C												
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.	C												
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.	C												
6.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.	C												

Powered by CamScanner

	7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
7.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.	C												
7.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.	C												
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	C												
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	C												
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.	C												
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6°C y <60°C).	C												
7.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C	C												
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	C												
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos	C												
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.	C												
7.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.	C												
7.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.	C												
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.	C												
7.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.	C												

	8. EQUIPOS Y UTENSILIOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
8.1	Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.	C												
8.2	Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias.	C												
8.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de consumo), mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes	C												
8.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.	C												

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	14/10/2023	EMPRESA	JAC fumigaciones	CONCEPTO SANITARIO	favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	2/11/2022
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	14/10/2023	EMPRESA	JAC fumigaciones	CONCEPTO SANITARIO	favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	2/11/2022
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DISTRITAL 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

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Angie Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Stefanny Noa	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:	

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: Usaquén **SERVICIO SOCIAL:** Comedor **UNIDAD OPERATIVA:** C. San Vicente Ferrer

DIRECCIÓN: Calle 53 Bis # Nº 31-33 **TELÉFONO:** 6013031258

OPERADOR: ASOUCAF

FECHA (dd/mm/aa): ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: 24/23 MAYO: 4/23 JUNIO: 12/23 JULIO: 22/23
AGOSTO: 23/23 SEPTIEMBRE: 13/23 OCTUBRE: 12/23 NOVIEMBRE: 21/23 DICIEMBRE: 19/23

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.				NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante				NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que evitan 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 tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

	ALMACENAMIENTO EN SECO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

	REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4ºC y Congelación hasta -25.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 8°C.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

	5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

Powered by CamScanner

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6°C <60°C).				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.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

	6. EQUIPOS Y UTENSILIOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas estan limpias y organizadas para los participantes.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
6.4	El proceso de descomida se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

OBSERVACIONES

23-08-2023. Se entrega intercambio de Postre de Helado en Cucurucho Con grageas doble Crema por Repoya Con grageas doble Crema.

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: Stefannia Nova	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Stefannia Nova	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Stefannia Nova	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Stefannia Nova	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Stefannia Nova	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Stefannia Nova	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Stefannia Nova	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Stefannia Nova	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaria Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

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

Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los item correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda.

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denominado observaciones para ampliarlas, citar item y mes para continuar o registrar las observaciones.

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN EN TREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 20190504008 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: Usaquén | SERVICIO SOCIAL: Comedor | UNIDAD OPERATIVA: C. San Vicente Ferrer

DIRECCIÓN: Cra 56 #1-V 31-28 | TELÉFONO: 601 303 1218

OPERADOR: ASOVICAF

FECHA (Mes/mes): ENERO: ____ FEBRERO: ____ MARZO: ____ ABRIL: 4/23 MAYO: 9/23 JUNIO: 10/23 JULIO: 22/23 AGOSTO: 23/23 SEPTIEMBRE: 13/23 OCTUBRE: 12/23 NOVIEMBRE: 21/23 DICIEMBRE: ____

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / INC / 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.				NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante				NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA														
2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / INC / NA												
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C	C	C	C	C	C	C		
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, infecciones 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 protección (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		

3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / INC / NA												
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que evitan 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 aportuno.				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												
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 8 °C.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las 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												
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 estan 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		
	REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		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 alejados 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 8°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		
	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												
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.2	El personal manipulador utilizar la existencia 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 caracteristicas 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		

Powered by CamScanner

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>8°C <60°C).				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.7	Los alimentos (lechaza, 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 8°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 trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 8°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 protección (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C	C	C	C	C	C		

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
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	C		
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.				C	C	C	C	C	C	C	C		
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes.				C	C	C	C	C	C	C	C		
6.4	El proceso de descomida se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.				C	C	C	C	C	C	C	C		

OBSERVACIONES

23-08-2023. Se cubrina Intercambio de Postre de Helado en Cuchará Con queso doble Crema por Pepsy Con queso doble Crema.

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: Stefannia Nova	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Stefannia Nova	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Stefannia Nova	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Stefannia Nova	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Stefannia Nova	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Stefannia Nova	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Stefannia Nova	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

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

Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los ítem correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda.

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denominado observaciones para ampliarlas, citar ítem y mes para continuar o registrar las observaciones.

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 20190295408 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: Usaquén SERVICIO SOCIAL: Comedor UNIDAD OPERATIVA: C.S. La Vicente Ferrer

DIRECCIÓN: Cll 53 Bis # Nr 31-28 TELÉFONO: 6013031215

OPERADOR: ASOVICAF

FECHA (dd/mm/aa) ENERO: ____ FEBRERO: ____ MARZO: ____ ABRIL: 24/23 MAYO: 4/23 JUNIO: 20/23 JULIO: 22/23

AGOSTO: 23/23 SEPTIEMBRE: 13/23 OCTUBRE: 12/23 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 cumplen 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.				NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA			
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante				NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA			

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 carnetizado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C	C	C	C	C	C			
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presenta heridas infectadas, infecciones cutáneas o diarrea.				C	C	C	C	C	C	C			
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continua y permanente para el personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	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 protección (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 observe 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												
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.				C	C	C	C	C	C	C			
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C	C	C	C	C	C	C			
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas				C	C	C	C	C	C	C			
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos				C	C	C	C	C	C	C			
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.				C	C	C	C	C	C	C			
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión				C	C	C	C	C	C	C			
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C			

Powered by CamScanner

	4. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
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	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												
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 pallés 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												
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 0ºC 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 alejados 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												
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C	C	C	C			
5.2	El personal manipulador utilizar la existencia 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 caracteristicas fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C	C	C	C	C	C			
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				C	C	C	C	C	C	C			

Powered by CamScanner

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>8°C <60°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			
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.				C	C	C	C	C	C	C			
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 8°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.				C	C	C	C	C	C	C			
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C	C	C	C	C			

	6. EQUIPOS Y UTENSILIOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento				C	C	C	C	C	C	C			
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.				C	C	C	C	C	C	C			
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes.				C	C	C	C	C	C	C			
6.4	El proceso de descomida se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final.				C	C	C	C	C	C	C			

OBSERVACIONES

23-08-2023. Se entrega intercambio de Postre de Helado en Cucurucho Con queso doble Crema por Pepeya Con queso doble Crema.

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: Stefannia Nova	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Stefannia Nova	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Stefannia Nova	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Stefannia Nova	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Stefannia Nova	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Stefannia Nova	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

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

Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los item correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda.

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denominado observaciones para ampliarlas, citar item y mes para continuar o registrar las observaciones.

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR.PS3-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 9
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN BIENUAL	Fecha: Memo INT 20192256408 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: Usaquén | SERVICIO SOCIAL: Comedor | UNIDAD OPERATIVA: C.S. La Vicenta Ferrer

DIRECCIÓN: Cra 55 Bis # 131-28 | TELÉFONO: 601 303 7258

OPERADOR: ASOVICAL

FECHA: (dd/mm/aaa) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: 24/23 MAYO: 9/23 JUNIO: 20/23 JULIO: 22/23 AGOSTO: 23/23 SEPTIEMBRE: 13/23 OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
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.				NA	NA	NA	NA	NA	NA				
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante				NA	NA	NA	NA	NA	NA				

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C	C	C	C	C				
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.				C	C	C	C	C	C				
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 protección (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												
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que evitan 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 o 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 basculas y realizando el conteo oportuno.				C	C	C	C	C	C				
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión				C	C	C	C	C	C				
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C	C	C	C	C				

Powered by CamScanner

	4. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frío, 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 patés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C	C	C	C				
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 y 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 temperatura 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 8°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 manipulador utiliza la existencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las caracteristicas físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa 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 post de saneamiento y su diligencia el formato pertinente.				C	C	C	C	C	C				

Powered by CamScanner

5.9					C	C	C	C	C	C					
5.7					C	C	C	C	C	C					
5.8					C	C	C	C	C	C					
5.6					C	C	C	C	C	C					
5.10					C	C	C	C	C	C					
5.11					C	C	C	C	C	C					
5.12					C	C	C	C	C	C					
5.13					C	C	C	C	C	C					
5.14					C	C	C	C	C	C					

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	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 superficies 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				
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.				C	C	C	C	C	C				
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas estén limpios y organizados para los participantes.				C	C	C	C	C	C				
6.4	El proceso de desperdicios se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.				C	C	C	C	C	C				

OBSERVACIONES

23-03-2023. Se entrega intercambio de postre de Helado en Cubilete Con galleta doble Crema por pepeya Con galleta doble Crema.

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: Stefannia Nova	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Stefannia Nova	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Stefannia Nova	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Stefannia Nova	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Stefannia Nova	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaria Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

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

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 20190026408 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: Usaquén | SERVICIO SOCIAL: Comedor | UNIDAD OPERATIVA: C.S. La Vicente Ferrer

DIRECCIÓN: Calle 53 Bis # 31-23 | TELÉFONO: 6013031258

OPERADOR: ASOVICAF

FECHA (dd/mm/aa): ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: 24/23 MAYO: 4/23 JUNIO: 20/23 JULIO: 22/23 AGOSTO: 23/23 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	C	C	C					
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.				C	C	C	C	C					
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).				C	C	C	C	C					
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).				C	C	C	C	C					
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.				NA	NA	NA	NA	NA					
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante				NA	NA	NA	NA	NA					

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C	C	C	C					
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.				C	C	C	C	C					
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C					
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.				C	C	C	C	C					
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.				C	C	C	C	C					
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.				C	C	C	C	C					
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas estan cortas y sin esmalte.				C	C	C	C	C					
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.				C	C	C	C	C					
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.				C	C	C	C	C					
2.10	Se observa que todo el personal que ingrese al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.				C	C	C	C	C					

3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que evitan su contaminación, alteración y daños físicos.				C	C	C	C	C					
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C	C	C	C	C					
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas				C	C	C	C	C					
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.				C	C	C	C	C					
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo aportuno.				C	C	C	C	C					
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión				C	C	C	C	C					
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C	C	C	C					

Powered by CamScanner

4. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
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	C	C	C					
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C	C	C					
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C	C	C	C					

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C	C	C	C					
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre patés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C	C	C					
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.				C	C	C	C	C					
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C	C	C	C	C					
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.				C	C	C	C	C					

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C	C	C					
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25.				C	C	C	C	C					
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados, aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C	C	C					
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C	C	C					
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C	C	C					
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C	C	C	C	C					
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C	C	C					
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C	C	C					
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 8°C.				C	C	C	C	C					
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C	C					
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C	C	C					

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C	C					
5.2	El personal manipulador utilizar la existencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C	C					
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C	C	C					
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C	C	C	C					
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporados al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y su diligencia el formato pertinente.				C	C	C	C	C					

Powered by CamScanner

5.8	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 10 minutos en las temperaturas de riesgo. (>8°C <60°C)				C	C	C	C	C						
5.9	Los alimentos (técnica: lupia, ensalada, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 8°C				C	C	C	C	C						
5.10	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos				C	C	C	C	C						
5.11	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C	C	C	C						
5.12	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.				C	C	C	C	C						
5.13	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C	C	C	C						
5.14	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C						
5.15	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 8°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.				C	C	C	C	C						
5.16	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas), y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C	C	C						

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento				C	C	C	C	C					
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.				C	C	C	C	C					
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas estan limpias y organizadas para los participantes.				C	C	C	C	C					
6.4	El proceso de descomida se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final.				C	C	C	C	C					

OBSERVACIONES

23-03-2023. Se entrega intercambio de Pollo de Hellas en Cubos con Crema Doble Crema por pechuga con Crema doble Crema.

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: Stefannia Nova	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Stefannia Nova	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Stefannia Nova	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Stefannia Nova	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Stefannia Nova	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaria Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

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

Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los item correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda.

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denonimado observaciones para ampliarlas, citar item y mes para continuar o registrar las observaciones.

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: 8
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HERDUAL	Fecha: Mesa INT 2019026408 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: Usaquén **SERVICIO SOCIAL:** Comedor **UNIDAD OPERATIVA:** C.S. San Vicente Ferrer

DIRECCIÓN: Cll 53 Qta Vr 31-33 **TELÉFONO:** 6013031258

OPERADOR: ASOLUCAF

FECHA (dd/mm/aa) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: 4/23 MAYO: 4/23 JUNIO: 10/23 JULIO: 22/23 AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes				C	C	C	C						
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.				C	C	C	C						
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).				C	C	C	C						
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).				C	C	C	C						
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.				NA	NA	NA	NA						
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante				NA	NA	NA	NA						

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA														
2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C	C	C						
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, infecciones cutáneas o diarrea.				C	C	C	C						
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continua y permanente para el personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C						
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 estan cortas y sin esmalte.				C	C	C	C						
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.				C	C	C	C						
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.				C	C	C	C						
2.10	Se observa que todo el personal que ingrese 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												
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.				C	C	C	C						
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C	C	C	C						
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas				C	C	C	C						
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos				C	C	C	C						
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo aportuno.				C	C	C	C						
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión				C	C	C	C						
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C	C	C						

4. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.				C	C	C	C						
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C	C						
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las 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 patés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C	C						
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
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C	C						
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25.				C	C	C	C						
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados alslados 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 8°C.				C	C	C	C						
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C						
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C	C						

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C						
5.2	El personal manipulador utilizar la existencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C						
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C	C						
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las caracteristicas 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 se diligencia el formato pertinente.				C	C	C	C						

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>6°C <60°C).				C	C	C	C						
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C	C	C						
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C	C	C						
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C	C	C						
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.				C	C	C	C						
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C	C	C						
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C						
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.				C	C	C	C						
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C	C						

	6. EQUIPOS Y UTENSILIOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento				C	C	C	C						
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.				C	C	C	C						
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas estan limpias y organizadas para los participantes.				C	C	C	C						
6.4	El proceso de descomida se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final.				C	C	C	C						

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaria Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

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

Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los item correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda.

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denominado observaciones para ampliarlas, citar item y mes para continuar o registrar las observaciones.

	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FCR-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 20190264O5 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: Usaquén **SERVICIO SOCIAL** Comedor **UNIDAD OPERATIVA:** C. San Vicente Ferrer

DIRECCIÓN: Calle 53 B #1 V. 31-33 **TELÉFONO:** 6013031258

OPERADOR: ASOVIDAS

FECHA: (dd/mm/aa) **ENERO:** _____ **FEBRERO:** _____ **MARZO:** _____ **ABRIL:** 24/23 **MAYO:** 9/23 **JUNIO:** 12/23 **JULIO:** _____

AGOSTO: _____ **SEPTIEMBRE:** _____ **OCTUBRE:** _____ **NOVIEMBRE:** _____ **DICIEMBRE:** _____

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutos 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.				NA	NA	NA							
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, pendiente del estado nutricional y patologías específicas del participante				NA	NA	NA							

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C	C							
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, infecciones cutáneas o diarrea.				C	C	C							
2.3	El comedores 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 estan cortas y sin esmalte.				C	C	C							
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.				C	C	C							
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.				C	C	C							
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.				C	C	C							

3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que evitan 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 aperturo.				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 8 °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 palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C							
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de 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 alejados 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 temperatura 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 8°C.				C	C	C							
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C							
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C							
5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		**NIVEL DE CUMPLIMIENTO**												**OBSERVACIONES**
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C							
5.2	El personal manipulador utiliza 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. (>4°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 despues de cada proceso.				C	C	C									
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C	C									
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C	C									
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.				C	C	C									
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C									

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal 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 descomida se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.				C	C	C							

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA DIES

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:	Stefannia Nova	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Stefannia Nova	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Stefannia Nova	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

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

Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los ítem correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda.

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denominado observaciones para ampliarlas, citar ítem y mes para continuar o registrar las observaciones.

	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HABITUAL	Fecha: Mesa MT 20180726408 - 31/05/2018
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: Ciudad Bolívar **SERVICIO SOCIAL:** Comedor **UNIDAD OPERATIVA:** C. San Vicente Ferrer

DIRECCIÓN: Cll 53 G-1 V. 31-38 **TELÉFONO:** 6013031258

OPERADOR: ASOMUCAF

FECHA: (Mes/año) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: 24/23 MAYO: 9/23 JUNIO: _____ JULIO: _____ AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
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 características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características 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.				NA	NA								
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, pendiente del estado nutricional y patologías específicas del participante				NA	NA								

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C								
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, infecciones 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 protección (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 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												
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que evitan 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 verificando el correcto ajustes.				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	Las 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 características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C								
ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
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 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								
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								
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 ereadas 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	
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 requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 8°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. PRIALIRTAMIENTO, 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 permiten el crecimiento de microorganismos.				C	C								
5.2	El personal manipulador utiliza la existencia 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 soluciones desinfectantes 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. (>9°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 despues de cada proceso				C	C									
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C									
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C									
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.				C	C									
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C									

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento				C	C								
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 estan limpias y organizadas para los participantes.				C	C								
6.4	El proceso de descomida se realiza según las indicaciones del area 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:	Stefannia Nova	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Stefannia Nova	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

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

Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los ítem correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda.

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denominado observaciones para ampliarlas, citar ítem y mes para continuar o registrar las observaciones.

	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HABITUAL	Fecha: Mesa MT 20180726408 - 31/05/2018
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: Ciudad Bolívar **SERVICIO SOCIAL:** Comedor **UNIDAD OPERATIVA:** C. San Vicente Ferrer

DIRECCIÓN: Cll 53 G-1 V. 31-38 **TELÉFONO:** 6013031258

OPERADOR: ASOMUCAF

FECHA: (Mes/año) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: 24/23 MAYO: 9/23 JUNIO: _____ JULIO: _____ AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
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 características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características 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.				NA	NA								
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, pendiente del estado nutricional y patologías específicas del participante				NA	NA								

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C								
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, infecciones 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 protección (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 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												
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que evitan 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 verificando el correcto ajustes.				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	Las 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 características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C								
ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
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 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								
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								
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 ereadas 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	
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 requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 8°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. PRIALIRTAMIENTO, 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 permiten el crecimiento de microorganismos.				C	C								
5.2	El personal manipulador utiliza la existencia 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 soluciones desinfectantes 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. (>9°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 despues de cada proceso				C	C									
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C									
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C									
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.				C	C									
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C									

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento				C	C								
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 estan limpias y organizadas para los participantes.				C	C								
6.4	El proceso de descomida se realiza según las indicaciones del area 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:	Stefannia Nova	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Stefannia Nova	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

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

Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los ítem correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda.

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denominado observaciones para ampliarlas, citar ítem y mes para continuar o registrar las observaciones.