BIENESTAR BIENESTAR SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código FOR-PSS-102 Versión 2 Fecha Inicio 05/20/2022 - 05/20/2022 Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDORES | UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY SECTOR COMUNEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: RAFAEL BAEZ | OPERADOR:FUNDACION REMA "RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																					DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)										
						ALIMENTO EN PROCESO								COCCION			ALIMENTO TERMINADO														
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION					TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES										
1/04/2024	ALMUERZO MENU 13	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		90 M	94°	75°	9	9	9	9	X													
		CARNE DE CERDO	CERDO	23100	22200	X		X		X		45M	92°	74°	8	9	9	9	X													
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	14200	14200	X		X		X		90 M	92°	73°	9	9	9	9	X													
		ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO	N/A	N/A	X		X			X	N/A	4°	4°	9	9	9	9	X													
		PATACON DE PLATANO MAYMBO	PLATANO MADURO	21000	19350	X			X	X		45M	88°	71°	9	9	9	9	X													
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	19000	19000	X		X			X	N/A	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X													
			LECHE	60000	60000	X		X			X	N/A	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X													
		PERA	PERA	18100	18100	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X													
2/04/2024	ALMUERZO MENU 14	MONDONGO	RES CALLO	2600	2300	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X													
		PIERNA DE POLLO A LA FINA HIERBAS	POLLO	31900	25250	X		X			X	45 M	88°	72°	9	9	9	8	X													
		ARROZ BLANCO	ARROZ	14200	14200	X		X			X	46 M	88°	72°	9	9	9	8	X													
		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	N/A	N/A	X		X			X	N/A	1,2°	5°	9	9	9	9	X													
		PAPAS A LA FRANCESAS	PAPA PASTUSA	19200	18600	X			X	X		60 M	85°	75°	9	9	9	9	X													
		SORBETE DE MORA	MORA	19000	19000	X		X			X	N/A	5°	5°	9	9	9	9	X													
			LECHE	60000	60000	X		X			X	N/A	5°	5°	9	9	9	9	X													
		MANZANA CON HELADO	MANZANA	16,220	15200		X		X		X	N/A	1°	2°	9	9	9	8	X													
			HELADO	4900	4900		X		X		X	N/A	-10,8°	-3,8°	9	9	9	8	X													
3/04/2024	ALMUERZO MENU 15	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJAS	8500	8500	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X													
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	23200	22200	X		X			X	90 m	90°	87°	8	8	8	8	X													
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	14200	14200	X		X		X		60 m	91°	83°	8	8	8	8	X													
		ENSALADA ESPINACA, MANZANA FRESA Y MIEL	ENSALADA ESPINACA, MANZANA FRESA Y MIEL	N/A	N/A	X		X			X	N/A	2,2°	5°	8	8	8	8	X													
		PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA PASTUSA	24800	22800	X			X	X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X													
		JUGO DE LULO	LULO	19000	19000	X		X			X	N/A	2°	3°	8	8	8	8	X													
		MELON CON QUESO DOBLE CREMA	MELON	19000	18200	X		X			X	N/A	2°	3,5°	8	9	9	9	X													
			QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X			X	N/A	2°	3,5°	8	9	9	9	X													
4/04/2024	ALMUERZO MENU 16	AJIACO	POLLO	800	800	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X													
		PECHUGA DE POLLO RECHADA CON SALSA	POLLO	29900	22200	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X													
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	14200	14200	X		X		X		25m	86°	86°	9	9	9	9	X													
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	27300	22400	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X													
		AJIACO	PAPA PASTUSA	29500	23500	X			X	X		35m	91,2°	82,8°	9	9	9	9	X													
		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	19000	19000	X		X			X	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X													
			LECHE	60000	60000	X		X			X	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X													
		PERA	PERA	19700	19700	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		SE SOLICITA CAMBIO DE GRANADILLA POR PERA CON NUMERO DE CAMBIO 11-2024										
5/04/2024	ALMUERZO MENU 17	SOPA DE PATACON	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X													
		SOBREBARRIGA DESMECHADA	SOBREBARRIGA	23200	22200	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X													
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	14200	14200	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X													
		ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	N/A	N/A	X		X			X	N/A	2°	4°	9	9	9	9	X													
		PAPA CRIOLLA DORADA	CRIOLLA	19200	16800	X			X	X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X													
		SORBETE FRUTOS ROJOS	FRESA	7000	7000	X		X			X	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X													
			MOA	7000	7000	X		X			X	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X													
			UVAS ISABELLA	5000	5000	X		X			X	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X													
			LECHE	60000	60000	X		X			X	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X													
		MANZANA CON YOGURT	MANZANA	22600	19800	X		X			X	N/A	3°	3°	9	9	9	9	X		SE SOLICITA CAMBIO DE BANANO POR MANZANA CON NUMERO DE CAMBIO 12-2024										
			YOGUERT	5000	5000	X		X			X	N/A	3°	3°	9	9	9	9	X													
6/04/2024	ALMUERZO MENU 18	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	700	700	X		X		X		80m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X													
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	23200	22200	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X													
		ESPAGUETES	ESPAGUETES	14200	14200	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X													
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATER, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATER, AGUACATE Y CILANTRO	N/A	N/A	X		X			X	N/A	1,6°	2,6°	9	9	9	9	X													
		PLATANO MADURO HELAO	PLATANO MADURO	21000	18600	X			X	X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X													
		JIGO DE MARACUYA	MARACUYA	19000	19000	X		X			X	N/A	2,8°	1,2°	9	9	9	9	X													
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA	19600	15200	X		X			X	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X													
			DOBLE CREMA	5000	5000	X		X			X	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X													

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: RAFAEL BAEZ FLOR TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80,003,229 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

BIENESTAR WWW.BIENESTAR.GOV.CO	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código FOR-PSS-100 Versión 2 Fecha Inicio 05/09/2022 - 05/02/2023 Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY SECTOR COMUNEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: RAFAEL BAEZ OPERADOR:FUNDACION REMA "RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)								
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCION			ALIMENTO TERMINADO								
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION				TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO					ACEPTABILIDAD			
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	SI	NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10			
8/04/2024	ALMUERZO MENU 19	SOPA DE AVENA	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		90 M	94°	75°	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	POLLO	29100	22200	X		X		X		45M	92°	74°	8	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	14200	14200	X		X		X		90 M	92°	73°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	N/A	N/A	X		X			X	N/A	4°	4°	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA PASTUSA	19200	15400	X			X	X		45M	88°	71°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE CURUBA	CURUBA	19000	19000	X		X			X	N/A	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
		MELON CON LECHE CONDESADA	MELON	19800	17400	X		X			X	N/A	1,6°	1,5°	9	9	9	9	X		
			LECHE CONDESADA	1700	1700	X		X			X	N/A	1,6°	1,5°	9	9	9	9	X		
9/04/2024	ALMUERZO MENU 20	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		CARNE DE RES	RES	23200	22200	X		X		X		45 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ	14200	14200	X		X		X		46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	N/A	N/A	X		X			X	N/A	1,2°	5,2°	9	9	9	9	X		
		PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA PASTUSA	19200	16500	X			X	X		60 M	85°	85°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA	19000	19000	X		X			X	N/A	2°	5°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	2°	5°	9	9	9	9	X		
		PERA	PERA	18100	18100	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	8	X		SE SOLICITA CAMBIO DE GRANADILLA POR PERA CON NUMERO DE CAMBIO 12-2024
10/04/2024	ALMUERZO MENU 21	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS	8500	8500	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA	23200	22200	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	14200	14200	X		X		X		60 m	91°	83°	8	8	8	8	X		
		VERDURA SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURA SALTEADAS EN JULIANAS	N/A	N/A	X		X		X		90 m	87°	85°	8	8	8	8	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	19200	15400	X			X	X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MANGO	MANGO	19000	19000	X		X			X	N/A	2°	3°	8	8	8	8	X		
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	22600	19800	X		X			X	N/A	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X			X	N/A	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
11/04/2024	ALMUERZO MENU 22	SOPA DE CONCHITAS	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADO	POLLO	31200	22200	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	14200	14200	X		X		X		25m	86°	76°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	17600	13600	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	19200	15400	X			X	X		35m	92°	88°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	19000	19000	X		X			X	N/A	2,2°	4,3°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	2,2°	4,3°	9	9	9	9	X		
		MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA	20000	18700	X		X			X	N/A	1,6°	1,6°	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X			X	N/A	1,6°	1,6°	9	9	9	9	X		
12/04/2024	ALMUERZO MENU 23	SOPA DE ARRACACHA	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CERDO	23200	22200	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	14200	14200	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	N/A	N/A	X		X		X		75m	76°	70°	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO CON CANELA	PLATANO MADURO	19200	15400	X			X	X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE FEIJOA	FEIJOA	19000	19000	X		X			X	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	22600	19800	X		X			X	N/A	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X			X	N/A	3°	3°	9	9	9	9	X		
13/04/2024	ALMUERZO MENU 24	SANCOCHO	CARNE DE RES	700	700	X		X		X		80m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	23200	22200	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	14200	14200	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE ZANAHORIA Y MANZANA	ENSALADA DE ZANAHORIA Y MANZANA	N/A	N/A	X		X			X	N/A	1,6°	1,6°	9	9	9	9	X		
		SANCOCHO	PAPA PASTUSA	10700	8500	X			X	X		80m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	MORA	19000	19000	X		X			X	N/A	2,8°	1,2°	8	9	9	9		X	
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	2,8°	1,2°	8	9	9	9		X	
		FRESAS CON HELADO	FRESA	16900	14900		X		X		X	N/A	2°	3°	9	9	9	9	X		
			HELADO	4900	4900		X		X		X	N/A	-10,2°	-2,8°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: RAFAEL BAEZ FLOR TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80.003.229 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Bienestar del Distrito Secretaría de Educación	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: PDP-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Mayo 28/2008Abril - 2022/2023 Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDORES — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY SECTOR COMUNEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: RAFAEL BAEZ — OPERADOR:FUNDACION REMA "RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR"

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																					DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)	
						ALIMENTO ANTES DE PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	En esta entre 2 y 10	En este entre 2 y 10	En este entre 2 y 10	En este entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
15/04/2024	ALMUERZO Nº1	SOPA DE CONCHITAS	CARNE PARA SOPA	700	700	x		x		x		90 M	94°	75°	9	9	9	9	x		
		SOBREBARRIGA DESMECHADA	CARNE DE RES GORDA	23100	22200	x		x		x		45M	92°	74°	8	9	9	9	x		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	13500	13500	x		x		x		90 M	92°	73°	9	9	9	9	x		
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	N/A	N/A	x		x		x		60 M	92°	73°	9	9	9	9	x		
		PAPA CRIOLLA	PAPA	18400	15400	x			x	x		45M	88°	71°	9	9	9	9	x		
		SORBETE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	19000	19000	x		x			x	N/A	2,3°	3,8°	9	9	9	9	x		
			LECHE	57000	57000	x		x			x	N/A	2,3°	3,8°	9	9	9	9	x		
		FRESAS CON CREMA DE LECHE	FRESAS	16600	16200	x		x			x	N/A	1,2°	2,5°	9	9	9	9	x		
			CREMA DE LECHE	1700	1700	x		x			x	N/A	1,2°	2,5°	9	9	9	9	x		
16/04/2024	ALMUERZO Nº2	SOPA DE AVENA	CARNE PARA SOPA	700	700	x		x		x		90 M	90°	88°	9	9	9	8	x		
		ATUN CON TOMATE CEBOLLA CILANTRO	ATUN	23000	23000	x		x			x	N/A	4°	4°	9	9	9	8	x		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13500	13500	x		x		x		46 M	88°	72°	9	9	9	8	x		
		CALABARZA GUISADA CON ARVEJA VERDE	CALABARZA GUISADA CON ARVEJA VERDE	N/A	N/A	x		x		x		90 M	91°	75°	9	9	9	9	x		
		PURE DE PAPA	PAPA PASTUSA	18400	15400	x		x		x		60 M	75°	65°	9	9	9	9	x		
		SIRBETE DE MORA	MORA	19000	19000	x		x			x	N/A	2°	5°	9	9	9	9	x		
			LECHE	57000	57000	x		x			x	N/A	2°	5°	9	9	9	9	x		
		BANANO CON HELADO	BANANO	22600	19800		x		x		x	N/A	2°	3°	9	9	9	8	x		
			HELADO	5000	5000		x		x		x	N/A	-7,8°	-3,8°	9	9	9	8	x		
17/04/2024	ALMUERZO Nº3	SOPA DE CUCHUCO DE CRIOLLA	CARNE PARA SOPA	700	700	x		x		x		60 m	78°	75°	8	8	8	8	x		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	POLLO	28800	22200	x		x		x		90 m	90°	87°	8	8	8	8	x		
		ARROZ CON PIMIENTO	ARROZ	14200	14200	x		x		x		60 m	81°	73°	8	8	8	8	x		
		ENSALADA DE LECHUGA FRESAS, MANZANAS Y CREMAN DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA FRESAS, MANZANAS Y CREMAN DE LECHE	N/A	N/A	x		x			x	N/A	2°	5°	8	8	8	8	x		
		PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	20000	18900	x			x	x		60 m	79°	75°	8	8	8	8	x		
		SORBETE DE MARACUYA	MARACUYA	19000	19000	x		x			x	N/A	2°	3°	8	8	8	8	x		
			LECHE	57000	57000	x		x			x	N/A	2°	3°	8	8	8	8	x		
		PERAS CON YOGURT	PERAS	19600	18500	x		x			x	N/A	2°	3,5°	8	9	9	9	x		SE SOLICITA CAMBIO DE UVAS GUABILLA POR PERA CON NUMERO DE CAMBIO 15-2024
			YOGURT	5000	5000	x		x			x	N/A	2°	3,5°	8	9	9	9	x		
18/04/2024	ALMUERZO Nº4	SOPA DE PATACON	CARNE PARA SOPA	700	700	x		x		x		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	x		
		MIX DE POLLO CON PAJARILLA	POLLO	11500	11000	x		x		x		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	x		
			PAJARILLA	11700	11100	x		x		x		60m	93°	71°	9	9	9	9	x		
		ARROZ CON PERejil	ARROZ	14200	14200	x		x		x		25m	86°	76°	9	9	9	9	x		
		VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	N/A	N/A	x			x	x		75m	86°	76°	9	9	9	9	x		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	18400	15400	x			x	x		35m	8,2°	7,8°	9	9	9	9	x		
		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	19000	19000	x		x			x	N/A	2,3°	4,5°	9	9	9	9	x		
			LECHE	57000	57000	x		x			x	N/A	2,3°	4,5°	9	9	9	9	x		
		MANZANA CON HELADO	MANZANA	19600	19000		x		x		x	N/A	2°	3°	9	9	9	9	x		
			HELADO	5000	5000		x		x		x	N/A	-10°	-6°	9	9	9	9	x		
19/04/2024	ALMUERZO Nº5	SOPA DE FIDEOS	CARNE PARA SOPA	700	700	x		x		x		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	x		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	POLLO	28800	22200	x		x		x		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	x		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE SECA	ARROZ	14200	14200	x		x		x		60m	93°	71°	9	9	9	9	x		
		TORTOLLA DE ESPINACAS	TORTOLLA DE ESPINACAS	N/A	N/A	x		x		x		75m	76°	69°	9	9	9	9	x		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA PASTUSA	18400	15400	x			x	x		75m	90°	72°	9	9	9	9	x		
		SORBETE DE MANGO	MANGO	19000	19000	x		x			x	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	x		
			LECHE	57000	57000	x		x			x	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	x		
		MILON CON LECHE CONDESADA	MELO	19600	18100	x		x			x	N/A	3°	3°	9	9	9	9	x		
			LECHE CONDESADA	1800	1800	x		x			x	N/A	3°	3°	9	9	9	9	x		
20/04/2024	ALMUERZO Nº6	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOL	8500	8500	x		x		x		80m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	x		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES	22200	22200	x		x		x		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	x		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	14200	14200	x		x		x		60m	93°	71°	9	9	9	9	x		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	17600	15600	x			x	x		N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	x		
		PLATANO COCIDO	PLATANO MADURO	21000	18950	x			x	x		75m	90°	72°	9	9	9	9	x		
		JUGO DE LULO	LULO	19000	19000	x		x			x	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	x		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA	19600	18100	x		x			x	N/A	1,2°	2,8°	9	10	9	9	x		
			QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	x		x			x	N/A	1,2°	2,8°	9	10	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: RAFAEL BAEZ FLOR TIPO DE DOCUMENTO: CÉDULA No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80.003.239 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

BIENESTAR BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código FOR-PSS-168 Versión 2 Fecha Inicio 05/20/2022 - 05/02/2023 Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY SECTOR COMUNEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: RAFAEL BAEZ OPERADOR:FUNDACION REMA "RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																					DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)										
						ALIMENTO EN PROCESO											ALIMENTO TERMINADO															
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			COCCIÓN																			
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
														INICIAL °c	FINAL °c	Evalúa entre 1 y 10	Evalúa entre 1 y 10	Evalúa entre 1 y 10	Evalúa entre 1 y 10	SI	NO	
22/04/2024	ALMUERZO MENU 7	SOPA DE FIDEOS	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X			60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADO	POLLO PECHUGA	24300	22200	X		X		X			90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ ATOMATADO	ARROZ	14200	14200	X		X		X			60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, PRESAL Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, PRESAL Y MIEL	N/A	N/A	X		X			X		N/A	1°	2,6°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	21000	19400	X			X	X			75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	19000	19000	X		X			X		N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON QUESO	FRESAS	16200	15200		X		X		X		N/A	2°	3°	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	4900	4900		X		X		X		N/A	-9°	-3°	9	9	9	9	X		
23/04/2024	ALMUERZO MENU 8	SOPA DE ARROZ	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X			90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	23200	22200	X		X		X			45 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ESPAGUETIS	ESPAGUITIS	13500	13500	X		X		X			46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		TOMATE RODAJAS CON OREGANO	TOMATE RODAJAS CON OREGANO	N/A	N/A	X		X			X		N/A	3°	5°	9	9	9	9	X		
		PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA PASTUSA	18400	18400	X		X		X			60 M	85°	75°	9	9	9	9	X		
		SRBETE DE MORA	MORA	19000	19000	X		X			X		N/A	2°	5°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X		N/A	2°	5°	9	9	9	9	X		
		PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	19600	18200	X		X			X		N/A	1,8°	3,8°	9	9	9	8	X		
			YOGURT	5000	5000	X		X			X		N/A	1,8°	3,8°	9	9	9	8	X		
24/04/2024	ALMUERZO MENU 9	SOPA DE CUCHUCO DE AVENA	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X			60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		CARNE DE CERDO ASADA CON PERFIL	CARNE CERDO	23200	22200	X		X		X			90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	14200	14200	X		X		X			60 m	91°	83°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA Y MAYONESA	N/A	N/A	X		X			X		N/A	2,1°	5°	8	8	8	8	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	18400	15400	X			X	X			60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE FRESA	FRESA	19000	19000	X		X			X		N/A	2°	3°	8	8	8	8	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X		N/A	2°	3°	8	8	8	8	X		
		BANANO CON CREMA DE LECHE	BANANO	22600	19200	X		X			X		N/A	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
			CREMA DE LECHE	1800	1800	X		X			X		N/A	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
25/04/2024	ALMUERZO MENU 10	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	ARVEJA VERDE SECA	8500	8500	X		X		X			60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	POLLO	23200	22200	X		X		X			90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	14200	14200	X		X		X			25m	76°	76°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	N/A	N/A	X		X			X		N/A	8°	2°	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO PRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	18200	15200	X			X	X			35m	92°	88°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA	19000	19000	X		X			X		N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X		N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		PERA	PERA	24700	24700	X		X			X		N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		SE SOLICITA CAMBIO DE GUANABOLLA POR PERA CON NUMERO DE CAMBIO 15-2024
26/04/2024	ALMUERZO MENU 11	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X			60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE HAMBUERGUESAS A LAS FINAS HIERBAS	CERNE MOLIDA	24300	22200	X		X		X			90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	14200	14200	X		X		X			60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		GUACAMOLE	GUACAMOLE	N/A	N/A	X		X			X		N/A	1°	2,6°	9	9	9	9	X		
		YUCA DORADA	YUCA	11200	9400	X			X	X			75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	19000	19000	X		X			X		N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON HELADO	FRESAS	16200	15200		X		X		X		N/A	2°	3°	9	9	9	9	X		
			HELADO	4900	4900		X		X		X		N/A	-9°	-3°	9	9	9	9	X		
27/04/2024	ALMUERZO MENU 12	SANCOCHO	PAPA PASTUSA	10300	8500	X		X		X			80m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES	22200	22200	X		X		X			75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	14200	14200	X		X		X			60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE	N/A	N/A	X		X			X		N/A	1,6°	2,6°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE PLATANO	PLATANO MADURO	20000	17800	X			X	X			75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	19000	19000	X		X			X		N/A	2,8°	1,2°	8	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X		N/A	2,8°	1,2°	8	9	9	9	X		
		MANDARINA	MANDARINA	24700	247000	X		X			X		N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: RAFAEL BAEZ FLOR TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nè de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80.003.229 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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: RAFAEL URIBE URIBE   SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDORES   UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY SECTOR COMUNEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: RAFAEL BAEZ   OPERADOR:FUNDACION REMA "RESTAURANDO CON MANIS DE AMOR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION			ALIMENTO TERMINADO						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	
29/04/2024	ALMUERZO MENU 13	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		90 M	94°	75°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE CERDO	CERDO	23100	22200	X		X		X		45M	92°	74°	8	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	14200	14200	X		X		X		90 M	92°	73°	9	9	9	9	X		
		ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO	N/A	N/A	X		X			X	N/A	4°	4°	9	9	9	9	X		
		PATACON DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	21000	19350	X			X	X		45M	88°	71°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	19000	19000	X		X			X	N/A	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	60000	60000	X		X			X	N/A	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
		PERA	PERA	18100	18100	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: RAFAEL BAEZ FLOR   TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA   Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80,003,229   CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: RAFAEL URIBE URIBE   SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDORES   UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY SECTOR COMUNEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: RAFAEL BAEZ   OPERADOR:FUNDACION REMA "RESTAURANDO CON MANIS DE AMOR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION			ALIMENTO TERMINADO						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	
1/03/2024	ALMUERZO MENU 7	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE HAMBUERGUESAS A LAS FINAS HIERBAS	CERNE MOLIDA	24300	22200	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	14200	14200	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		GUACAMOLE	GUACAMOLE	N/A	N/A	X		X		X		N/A	1°	2,6°	9	9	9	9	X		
		YUCA DORADA	YUCA	11200	9400	X			X	X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	19000	19000	X		X			X	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON HELADO	FERSAS	16200	15200		X		X		X	N/A	2°	3°	9	9	9	9	X		
			HELADO	4900	4900		X		X		X	N/A	-9°	-3°	9	9	9	9	X		
2/03/2024	ALMUERZO MENU 7	SANCOCHO	PAPA PASTUSA	10300	8500	X		X		X		80m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES	22200	22200	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	14200	14200	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE	N/A	N/A	X		X		X		N/A	1,6°	2,6°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE PLATANO	PLATANO MADURO	20000	17800	X			X	X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	19000	19000	X		X			X	N/A	2,8°	1,2°	8	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	2,8°	1,2°	8	9	9	9	X		
		MANDARINA	MANDARINA	24700	247000	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: RAFAEL BAEZ FLOR   TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA   Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80,003,229   CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

BIENESTAR BIENESTAR CONTIGO	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código FOR-PSS-102 Versión 2 Fecha Inicio 05/20/2022 - 05/02/2023 Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY SECTOR COMUNEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: RAFAEL BAEZ OPERADOR:FUNDACION REMA "RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR

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																		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
														INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	SI	NO	
4/03/2024	ALMUERZO MENU 13	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X			90 M	94°	75°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE CERDO	CERDO	23100	22200	X		X		X			45M	92°	74°	8	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	14200	14200	X		X		X			90 M	92°	73°	9	9	9	9	X		
		ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO	N/A	N/A	X		X			X		N/A	4°	4°	9	9	9	9	X		
		PATACON DE PLATANO MAYMBO	PLATANO MADURO	21000	19350	X			X	X			45M	88°	71°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	19000	19000	X		X			X		N/A	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	60000	60000	X		X			X		N/A	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
		PERA	PERA	18100	18100	X		X			X		N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
5/03/2024	ALMUERZO MENU 14	MONDONGO	RES CALLO	2600	2300	X		X		X			90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		PIERNA DE POLLO A LA FINA HIERBAS	POLLO	31900	25250	X		X			X		45 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	14200	14200	X		X			X		46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	N/A	N/A	X		X			X		N/A	1,2°	5°	9	9	9	9	X		
		PAPAS A LA FRANCESAS	PAPA PASTUSA	19200	18600	X			X	X			60 M	85°	75°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	MORA	19000	19000	X		X			X		N/A	5°	5°	9	9	9	9	X		
			LECHE	60000	60000	X		X			X		N/A	5°	5°	9	9	9	9	X		
		MANZANA CON HELADO	MANZANA	16,220	15200		X		X		X		N/A	1°	2°	9	9	9	8	X		
			HELADO	4900	4900		X		X		X		N/A	-10,8°	-3,8°	9	9	9	8	X		
6/03/2024	ALMUERZO MENU 15	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJAS	8500	8500	X		X		X			60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	23200	22200	X		X			X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	14200	14200	X		X		X			60 m	91°	83°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA ESPINACA, MANZANA FRESA Y MIEL	ENSALADA ESPINACA, MANZANA FRESA Y MIEL	N/A	N/A	X		X			X		N/A	2,2°	5°	8	8	8	8	X		
		PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA PASTUSA	24800	22800	X			X	X			60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		JUGO DE LULO	LULO	19000	19000	X		X			X		N/A	2°	3°	8	8	8	8	X		
		PERA CON QUESO DOBLE CREMA	PERA	19000	18200	X		X			X		N/A	2°	3,5°	8	9	9	9	X		SE SOLICITA CAMBIO DE MELON POR PERA CON NUMERO DE CAMBIO 08-2024
			QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X			X		N/A	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
7/03/2024	ALMUERZO MENU 16	AJIACO	POLLO	800	800	X		X		X			60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO RECHADA CON SALSA	POLLO	29900	22200	X		X		X			90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	14200	14200	X		X		X			25m	86°	86°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	27300	22400	X		X			X		N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
		AJIACO	PAPA PASTUSA	29500	23500	X			X	X			35m	91,2°	82,8°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	19000	19000	X		X			X		N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	60000	60000	X		X			X		N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		PERA	PERA	24700	24700	X		X			X		N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		SE SOLICITA CAMBIO DE GRANADILLA POR PERA CON NUMERO DE CAMBIO 09-2024
8/03/2024	ALMUERZO MENU 17	SOPA DE PATACON	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X			60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA DESMECHADA	SOBREBARRIGA	23200	22200	X		X			X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	14200	14200	X		X		X			60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	N/A	N/A	X		X			X		N/A	2°	4°	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	CRIOLLA	19200	16800	X			X	X			75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE FRUTOS ROJOS	FRESA	7000	7000	X		X			X		N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			MOA	7000	7000	X		X			X		N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			UVAS ISABELLA	5000	5000	X		X			X		N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	60000	60000	X		X			X		N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		BANANO CON YOGURT	BANANO	22600	19800	X		X			X		N/A	3°	3°	9	9	9	9	X		
			YOGUERT	5000	5000	X		X			X		N/A	3°	3°	9	9	9	9	X		
9/03/2024	ALMUERZO MENU 18	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	700	700	X		X		X			80m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	23200	22200	X		X			X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ESPAGUETES	ESPAGUETES	14200	14200	X		X			X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATER, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATER, AGUACATE Y CILANTRO	N/A	N/A	X		X			X		N/A	1,6°	2,6°	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO HELAO	PLATANO MADURO	21000	18600	X			X	X			75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		JIGO DE MARACUYA	MARACUYA	19000	19000	X		X			X		N/A	2,8°	1,2°	9	9	9	9	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA	19600	15200	X		X			X		N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			DOBLE CREMA	5000	5000	X		X			X		N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: RAFAEL BAEZ FLOR TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80,003,229 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

BIENESTAR WWW.BIENESTAR.GOV	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código FOR-PSS-100 Versión 2 Fecha Inicio 05/20/2022 - 05/20/2022 Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY SECTOR COMUNEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: RAFAEL BAEZ OPERADOR:FUNDACION REMA "RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)									
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCION			ALIMENTO TERMINADO									
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCION		COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	SI	NO	
11/03/2024	ALMUERZO MENU 19	SOPA DE AVENA	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		90 M	94°	75°	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	POLLO	29100	22200	X		X		X		45M	92°	74°	8	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	14200	14200	X		X		X		90 M	92°	73°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	N/A	N/A	X		X			X	N/A	4°	4°	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA PASTUSA	19200	15400	X			X	X		45M	88°	71°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE CURUBA	CURUBA	19000	19000	X		X			X	N/A	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
		MELON CON LECHE CONDESADA	MELON	19800	17400	X		X			X	N/A	1,6°	1,5°	9	9	9	9	X		
			LECHE CONDESADA	1700	1700	X		X			X	N/A	1,6°	1,5°	9	9	9	9	X		
12/03/2024	ALMUERZO MENU 20	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		CARNE DE RES	RES	23200	22200	X		X		X		45 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ	14200	14200	X		X		X		46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	N/A	N/A	X		X			X	N/A	1,2°	5,2°	9	9	9	9	X		
		PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA PASTUSA	19200	16500	X			X	X		60 M	85°	85°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA	19000	19000	X		X			X	N/A	2°	5°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	2°	5°	9	9	9	9	X		
		PERA	PERA	18100	18100	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	8	X		SE SOLICITA CAMBIO DE GRANADILLA POR PERA CON NUMERO DE CAMBIO 10-2024
13/03/2024	ALMUERZO MENU 21	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS	8500	8500	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA	23200	22200	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	14200	14200	X		X		X		60 m	91°	83°	8	8	8	8	X		
		VERDURA SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURA SALTEADAS EN JULIANAS	N/A	N/A	X		X		X		90 m	87°	85°	8	8	8	8	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	19200	15400	X			X	X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MANGO	MANGO	19000	19000	X		X			X	N/A	2°	3°	8	8	8	8	X		
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	22600	19800	X		X			X	N/A	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X			X	N/A	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
14/03/2024	ALMUERZO MENU 22	SOPA DE CONCHITAS	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADO	POLLO	31200	22200	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	14200	14200	X		X		X		25m	86°	76°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	17600	13600	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	19200	15400	X			X	X		35m	92°	88°	9	9	9	9	X		
		SOBBETE DE GUAYABA	GUAYABA	19000	19000	X		X			X	N/A	2,2°	4,3°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	2,2°	4,3°	9	9	9	9	X		
		MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA	20000	18700	X		X			X	N/A	1,6°	1,6°	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X			X	N/A	1,6°	1,6°	9	9	9	9	X		
15/03/2024	ALMUERZO MENU 23	SOPA DE ARRACACHA	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CERDO	23200	22200	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	14200	14200	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	N/A	N/A	X		X		X		75m	76°	70°	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO CON CANELA	PLATANO MADURO	19200	15400	X			X	X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE FEIJOA	FEIJOA	19000	19000	X		X			X	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	22600	19800	X		X			X	N/A	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X			X	N/A	3°	3°	9	9	9	9	X		
16/03/2024	ALMUERZO MENU 24	SANCOCHO	CARNE DE RES	700	700	X		X		X		80m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	23200	22200	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	14200	14200	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE ZANAHORIA Y MANZANA	ENSALADA DE ZANAHORIA Y MANZANA	N/A	N/A	X		X			X	N/A	1,6°	1,6°	9	9	9	9	X		
		SANCOCHO	PAPA PASTUSA	10700	8500	X			X	X		80m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	MORA	19000	19000	X		X			X	N/A	2,8°	1,2°	8	9	9	9		X	
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	2,8°	1,2°	8	9	9	9		X	
		FRESAS CON HELADO	FRESA	16900	14900		X		X		X	N/A	2°	3°	9	9	9	9	X		
			HELADO	4900	4900		X		X		X	N/A	-10,2°	-2,8°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: RAFAEL BAEZ FLOR TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80.003.229 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Bienestar de Capacidades y Oportunidades	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-163 Versión: 2 Fecha: Marzo 28/2008/Abril - 2022/2023 Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDORES — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY SECTOR COMUNEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: RAFAEL BAEZ — OPERADOR:FUNDACION REMA "RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR"

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION		COCCION									
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	En este entre 2 y 10	En este entre 2 y 10	En este entre 2 y 10	En este entre 2 y 10	SI	NO	
18/03/2024	ALMUERZO MENU 1	SOPA DE CONCHITAS	CARNE PARA SOPA	700	700	x		x		x		90 M	94*	75*	9	9	9	9	x		
		SOBREBARRIGA DESMECHADA	CARNE DE RES GORDA	23100	22200	x		x		x		45M	92*	74*	8	9	9	9	x		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	13500	13500	x		x		x		90 M	92*	73*	9	9	9	9	x		
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	N/A	N/A	x		x		x		60 M	92*	73*	9	9	9	9	x		
		PAPA CRIOLLA	PAPA	18400	15400	x			x	x		45M	88*	71*	9	9	9	9	x		
		SORBETE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	19000	19000	x		x			x	N/A	2,3*	3,8*	9	9	9	9	x		
			LECHE	57000	57000	x		x			x	N/A	2,3*	3,8*	9	9	9	9	x		
		FRESAS CON CREMA DE LECHE	FRESAS	16600	16200	x		x			x	N/A	1,2*	2,5*	9	9	9	9	x		
			CREMA DE LECHE	1700	1700	x		x			x	N/A	1,2*	2,5*	9	9	9	9	x		
19/03/2024	ALMUERZO MENU 2	SOPA DE AVENA	CARNE PARA SOPA	700	700	x		x		x		90 M	90*	88*	9	9	9	8	x		
		ATUN CON TOMATE CEBOLLA CILANTRO	ATUN	23000	23000	x		x			x	N/A	4*	4*	9	9	9	8	x		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13500	13500	x		x		x		46 M	88*	72*	9	9	9	8	x		
		CALABARZA GUISADA CON ARVEJA VERDE	CALABARZA GUISADA CON ARVEJA VERDE	N/A	N/A	x		x		x		90 M	91*	75*	9	9	9	9	x		
		PURE DE PAPA	PAPA PASTUSA	18400	15400	x		x		x		60 M	75*	65*	9	9	9	9	x		
		SIRBETE DE MORA	MORA	19000	19000	x		x			x	N/A	2*	5*	9	9	9	9	x		
			LECHE	57000	57000	x		x			x	N/A	2*	5*	9	9	9	9	x		
		BANANO CON HELADO	BANANO	22600	19800		x		x		x	N/A	2*	3*	9	9	9	8	x		
			HELADO	5000	5000		x		x		x	N/A	-7,8*	-3,6*	9	9	9	8	x		
20/03/2024	ALMUERZO MENU 3	SOPA DE CUCHUCO DE CRIOLLA	CARNE PARA SOPA	700	700	x		x		x		60 m	78*	75*	8	8	8	8	x		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	POLLO	28800	22200	x		x		x		90 m	90*	87*	8	8	8	8	x		
		ARROZ CON PIMIENTO	ARROZ	14200	14200	x		x		x		60 m	81*	73*	8	8	8	8	x		
		ENSALADA DE LECHUGA FRESAS, MANZANAS Y CREMAN DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA FRESAS, MANZANAS Y CREMAN DE LECHE	N/A	N/A	x		x			x	N/A	2*	5*	8	8	8	8	x		
		PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	20000	18900	x			x	x		60 m	79*	75*	8	8	8	8	x		
		SORBETE DE MARACUYA	MARACUYA	19000	19000	x		x			x	N/A	2*	3*	8	8	8	8	x		
			LECHE	57000	57000	x		x			x	N/A	2*	3*	8	8	8	8	x		
		PERAS CON YOGURT	PERAS	19600	18500	x		x			x	N/A	2*	3,5*	8	9	9	9	x		SE SOLICITA CAMBIO DE UVAS GUABILLA POR PERA CON NUMERO DE CAMBIO 11-2024
			YOGURT	5000	5000	x		x			x	N/A	2*	3,5*	8	9	9	9	x		
21/03/2024	ALMUERZO MENU 4	SOPA DE PATACON	CARNE PARA SOPA	700	700	x		x		x		60m	92,5*	73,2*	9	9	9	9	x		
		MIX DE POLLO CON PAJARILLA	POLLO	11500	11000	x		x		x		90m	93*	71,2*	9	9	9	9	x		
			PAJARILLA	11700	11100	x		x		x		60m	93*	71*	9	9	9	9	x		
		ARROZ CON PERejil	ARROZ	14200	14200	x		x		x		25m	86*	76*	9	9	9	9	x		
		VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	N/A	N/A	x			x	x		75m	86*	76*	9	9	9	9	x		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	18400	15400	x			x	x		35m	8,2*	7,8*	9	9	9	9	x		
		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	19000	19000	x		x			x	N/A	2,3*	4,5*	9	9	9	9	x		
			LECHE	57000	57000	x		x			x	N/A	2,3*	4,5*	9	9	9	9	x		
		MANZANA CON HELADO	MANZANA	19600	19000		x		x		x	N/A	2*	3*	9	9	9	9	x		
			HELADO	5000	5000		x		x		x	N/A	-10*	-6*	9	9	9	9	x		
22/03/2024	ALMUERZO MENU 5	SOPA DE FIDEOS	CARNE PARA SOPA	700	700	x		x		x		60m	92,5*	73,2*	9	9	9	9	x		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	POLLO	28800	22200	x		x		x		90m	93*	71,2*	9	9	9	9	x		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE SECA	ARROZ	14200	14200	x		x		x		60m	93*	71*	9	9	9	9	x		
		TORTOLLA DE ESPINACAS	TORTOLLA DE ESPINACAS	N/A	N/A	x		x		x		75m	76*	69*	9	9	9	9	x		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA PASTUSA	18400	15400	x			x	x		75m	90*	72*	9	9	9	9	x		
		SORBETE DE MANGO	MANGO	19000	19000	x		x			x	N/A	1,2*	2,8*	9	9	9	9	x		
			LECHE	57000	57000	x		x			x	N/A	1,2*	2,8*	9	9	9	9	x		
		MILON CON LECHE CONDESADA	MELO	19600	18100	x		x			x	N/A	3*	3*	9	9	9	9	x		
			LECHE CONDESADA	1800	1800	x		x			x	N/A	3*	3*	9	9	9	9	x		
23/03/2024	ALMUERZO MENU 6	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOL	8500	8500	x		x		x		80m	92,5*	73,2*	9	9	9	9	x		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES	22200	22200	x		x		x		75m	93*	71,2*	9	9	9	9	x		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	14200	14200	x		x		x		60m	93*	71*	9	9	9	9	x		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	17600	15600	x			x	x		N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	x		
		PLATANO COCIDO	PLATANO MADURO	21000	18950	x			x	x		75m	90*	72*	9	9	9	9	x		
		JUGO DE LULO	LULO	19000	19000	x		x			x	N/A	1,2*	2,8*	9	9	9	9	x		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA	19600	18100	x		x			x	N/A	1,2*	2,8*	9	10	9	9	x		
			QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	x		x			x	N/A	1,2*	2,8*	9	10	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: RAFAEL BAEZ FLOR TIPO DE DOCUMENTO: CÉDULA No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80.003.229 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

BIENESTAR BIENESTAR PARA TODOS	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código FOR-PSS-100 Versión 2 Fecha Inicio 05/2024/02 - 05/02/2024 Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDORES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY SECTOR COMUNEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: RAFAEL BAEZ OPERADOR:FUNDACION REMA "RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR

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													
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	SI	NO	
25/03/2024																						
26/03/2024	ALMUERZO MENU 7	SOPA DE ARROZ	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA ROJA/PAPA	CARNE DE RES MOLIDA	23200	22200	X		X		X		45 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ESPAGUETIS	ESPAGUITIS	13500	13500	X		X		X		46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		TOMATE RODAJAS CON OREGANO	TOMATE RODAJAS CON OREGANO	N/A	N/A	X		X			X	N/A	3°	5°	9	9	9	9	X		
		PAPA SIN CASCARA DOBADA	PAPA PASTUSA	18400	18400	X		X		X		60 M	85°	75°	9	9	9	9	X		
		SRBETE DE MORA	MORA	19000	19000	X		X			X	N/A	2°	5°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	2°	5°	9	9	9	9	X		
		PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	19600	18200	X		X			X	N/A	1,8°	3,8°	9	9	9	8	X		
			YOGURT	5000	5000	X		X			X	N/A	1,8°	3,8°	9	9	9	8	X		
27/03/2024	ALMUERZO MENU 7	SOPA DE CUCHUCO DE AVENA	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		CARNE DE CERDO ASADA CON PIPERIL	CARNE CERDO	23200	22200	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	14200	14200	X		X		X		60 m	91°	83°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA Y MAYONESA	N/A	N/A	X		X			X	N/A	2,1°	5°	8	8	8	8	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	18400	15400	X			X	X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE FRESA	FRESA	19000	19000	X		X			X	N/A	2°	3°	8	8	8	8	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	2°	3°	8	8	8	8	X		
		BANANO CON CREMA DE LECHE	BANANO	22600	19200	X		X			X	N/A	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
			CREMA DE LECHE	1800	1800	X		X			X	N/A	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
28/03/2024																						
29/03/2024																						
30/03/2024																						

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: RAFAEL BAEZ FLOR TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80,003,229 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Inicio: 01/20/2022 - 01/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDORES | UNIDAD OPERATIVA: DANA TURBAY SECTOR COMUNEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: RAFAEL BAEZ | OPERADOR:FUNDACION REMA "RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR"

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DEMANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																						DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DERESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCION			ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIO		COCCIÓN												
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evaluar entre 1 y 10	Evaluar entre 1 y 10	Evaluar entre 1 y 10	Evaluar entre 1 y 10	SI	NO	
29/01/2024																						
30/01/2024																						
31/01/2024																						
1/02/2024	ALMUERZO MENU 10	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	ARVEJA VERDE SECA	8500	8500	X		X		X		60m	92,5ª	73,2ª	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	POLLO	23200	22200	X		X		X		90m	93ª	71,2ª	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	14200	14200	X		X		X		25m	76ª	76ª	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	N/A	N/A	X		X			X	N/A	0ª	2ª	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	18200	15200	X			X	X		35m	92ª	88ª	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA	19000	19000	X		X			X	N/A	1,2ª	2,8ª	9	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	1,2ª	2,8ª	9	9	9	9	X		
		MANZANA	MANZANA	24700	24700	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		SE CAMBIA EL ALIMENTO DE GRANADILLA POR MANZANA, CON NUMERO DE REGISTRO18-05-31-2024
2/02/2024	ALMUERZO MENU 11	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		60m	92,5ª	73,2ª	9	9	9	9	X		
		CARNE DE HAMBUERGUESA S A LAS FINAS HIERBAS	CERNE MOLIDA	24300	22200	X		X		X		90m	93ª	71,2ª	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	14200	14200	X		X		X		60m	93ª	71ª	9	9	9	9	X		
		GUACAMOLE	GUACAMOLE	N/A	N/A	X		X			X	N/A	1ª	2,6ª	9	9	9	9	X		
		YUCA DORADA	YUCA	11200	9400	X			X	X		75m	90ª	72ª	9	9	9	9	X		
		JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	19000	19000	X		X			X	N/A	1,2ª	2,8ª	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON HELADO	HELADO	4900	4900		X		X		X	N/A	-9ª	-3ª	9	9	9	9	X		
3/02/2024	ALMUERZO MENU 12	SANCOCHO	PAPA PASTUSA	10300	8500	X		X		X		80m	92,5ª	73,2ª	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES	22200	22200	X		X		X		75m	93ª	71,2ª	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	14200	14200	X		X		X		60m	93ª	71ª	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE	N/A	N/A	X		X			X	N/A	1,6ª	2,6ª	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE PLATANO	PLATANO MADURO	20000	17800	X			X	X		75m	90ª	72ª	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	19000	19000	X		X			X	N/A	2,8ª	1,2ª	8	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	2,8ª	1,2ª	8	9	9	9	X		
		MANZANA	MANZANA	24700	247000	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		SE CAMBIA EL ALIMENTO DE MANDARINA POR MANZANA, CON NUMERO DE REGISTRO18-05-32-2024

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: RAFAEL BAEZ FLOR | TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80.003.229 | CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PRS-243 Versión: 2 Fecha: Medio: 09/29/2022 - 05/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE — SERVICIO SOCIAL: MODALIDAD: COMEDORES — UNIDAD OPERATIVA: DANA TURBAY SECTOR COMUNEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: RAFAEL BAEZ — OPERADOR: FUNDACION REMA "RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR"

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																						DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)													
						ALIMENTO EN PROCESO								COCCION				ALIMENTO TERMINADO																	
						LAVADO		DESINFECCION		COCCIÓN					TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR		OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD									
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO		TIEMPO EN MINUTOS		INICIAL °c	FINAL °c									SI	NO							OBSERVACIONES
																	Evalúe entre 1 y 10		Evalúe entre 1 y 10		Evalúe entre 1 y 10		Evalúe entre 1 y 10										
5/02/2024	ALMUERZO MENU 13	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X			90 M		94°	75°	9		9		9		9		X										
		CARNE DE CERDO GUISADA	CERDO	23100	22200	X		X		X			45M		92°	74°	8		9		9		9		X										
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	14200	14200	X		X		X			90 M		92°	73°	9		9		9		9		X										
		ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO	N/A	N/A	X		X				X	N/A		4°	4°	9		9		9		9		X										
		PATACON DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	21000	19350	X				X		X	45M		88°	71°	9		9		9		9		X										
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	19000	19000	X		X				X	N/A		2,3°	3,8°	9		9		9		9		X										
			LECHE	60000	60000	X		X				X	N/A		2,3°	3,8°	9		9		9		9		X										
		PERA	PERA	18100	18100	X		X				X	N/A		N/A	N/A	9		9		9		9		X										
6/02/2024	ALMUERZO MENU 14	MONDONGO	RES CALLO	2600	2300	X		X		X			90 M		90°	88°	9		9		9		8		X										
		PIERNA DE POLLO A LA FINA HIERBAS	POLLO	31900	25250	X		X				X	45 M		88°	72°	9		9		9		8		X										
		ARROZ BLANCO	ARROZ	14200	14200	X		X				X	46 M		88°	72°	9		9		9		8		X										
		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	N/A	N/A	X		X				X	N/A		1,2°	5°	9		9		9		9		X										
		PAPAS A LA FRANCESAS	PAPA PASTUSA	19200	18600	X				X		X	60 M		85°	75°	9		9		9		9		X										
		SORBETE DE MORA	MORA	19000	19000	X		X				X	N/A		5°	5°	9		9		9		9		X										
			LECHE	60000	60000	X		X				X	N/A		5°	5°	9		9		9		9		X										
		MANZANA CON HELADO	HELADO	4900	4900		X		X			X	N/A		-10,8°	-3,8°	9		9		9		8		X										
7/02/2024	ALMUERZO MENU 15	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJAS	8500	8500	X		X				X	60 m		78°	75°	8		8		8		8		X										
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	23200	22200	X		X				X	90 m		90°	87°	8		8		8		8		X										
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	14200	14200	X		X				X	60 m		91°	83°	8		8		8		8		X										
		ENSALADA ESPINACA, MANZANA FRESA Y MIEL	ENSALADA ESPINACA, MANZANA FRESA Y MIEL	N/A	N/A	X		X				X	N/A		2,2°	5°	8		8		8		8		X										
		PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA PASTUSA	24800	22800	X				X		X	60 m		79°	75°	8		8		8		8		X										
		JUGO DE LULO	LULO	19000	19000	X		X				X	N/A		2°	3°	8		8		8		8		X										
		MELON CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X				X	N/A		2°	3,5°	8		9		9		9		X										
8/02/2024	ALMUERZO MENU 16	AJIACO	POLLO	800	800	X		X				X	60m		92,5°	73,2°	9		9		9		9		X										
		PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA	POLLO	29900	22200	X		X				X	90m		93°	71,2°	9		9		9		9		X										
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	14200	14200	X		X				X	25m		86°	86°	9		9		9		9		X										
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	27300	22400	X		X				X	N/A		N/A	N/A	9		9		9		9		X										
		AJIACO	PAPA PASTUSA	29500	23500	X				X		X	35m		91,2°	82,8°	9		9		9		9		X										
		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	19000	19000	X		X				X	N/A		1,2°	2,8°	9		9		9		9		X										
			LECHE	60000	60000	X		X				X	N/A		1,2°	2,8°	9		9		9		9		X										
		MANZANA	MANZANA	24700	24700	X		X				X	N/A		N/A	N/A	9		9		9		9		X										SE CAMBIA EL ALIMENTO DE GRANADILLA POR MANZANA, CON NUMERO DE REGISTRO:16-05-23-2024
9/02/2024	ALMUERZO MENU 17	SOPA DE PATACON	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X			60m		92,5°	73,2°	9		9		9		9		X										
		SOBREBARRIGA DESMECHADA	SOBREBARRIGA	23200	22200	X		X		X			90m		93°	71,2°	9		9		9		9		X										
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	14200	14200	X		X		X			60m		93°	71°	9		9		9		9		X										
		ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	N/A	N/A	X		X				X	N/A		2°	4°	9		9		9		9		X										
		PAPA CRIOLLA DORADA	CRIOLLA	19200	16800	X				X		X	75m		90°	72°	9		9		9		9		X										
		SORBETE FRUTOS ROJOS	FRESA	7000	7000	X		X				X	N/A		1,2°	2,8°	9		9		9		9		X										
			MOA	7000	7000	X		X				X	N/A		1,2°	2,8°	9		9		9		9		X										
			UVAS ISABELLA	5000	5000	X		X				X	N/A		1,2°	2,8°	9		9		9		9		X										
			LECHE	60000	60000	X		X				X	N/A		1,2°	2,8°	9		9		9		9		X										
		BANANO CON YOGURT	YOGUERT	5000	5000	X		X				X	N/A		3°	3°	9		9		9		9		X										
10/02/2024	ALMUERZO MENU 18	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	700	700	X		X		X			80m		92,5°	73,2°	9		9		9		9		X										
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	23200	22200	X		X		X			75m		93°	71,2°	9		9		9		9		X										
		ESPAGUITES	ESPAGUITES	14200	14200	X		X		X			60m		93°	71°	9		9		9		9		X										
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATER, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATER, AGUACATE Y CILANTRO	N/A	N/A	X		X				X	N/A		1,6°	2,6°	9		9		9		9		X										
		PLATANO MADURO RELAD	PLATANO MADURO	21000	18600	X				X		X	75m		90°	72°	9		9		9		9		X										
		JIGO DE MARACUYA	MARACUYA	19000	19000	X		X				X	N/A		2,8°	1,2°	9		9		9		9		X										
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	DOBLE CREMA	5000	5000	X		X				X	N/A		1,2°	2,8°	9		9		9		9		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: RAFAEL BAEZ FLOR — TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80.003.239 — CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PRS-243 Versión: 2 Fecha: Inicio: 01/20/2022 - 31/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDORES | UNIDAD OPERATIVA: DANA TURBAY SECTOR COMUNEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: RAFAEL BAEZ | OPERADOR:FUNDACION REMA "RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR"

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DEMANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																					DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DERESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)										
						ALIMENTO EN PROCESO								COCCION			ALIMENTO TERMINADO														
						LAVADO		DESINFECCIO		COCCIÓN					TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO		TIEMPO EN MINUTOS		INICIAL °c	FINAL °c				SI	NO								OBSERVACIONES
																	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10										
12/02/2024	ALMUERZO MENU 19	SOPA DE AVENA	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X			90 M		94°	75°	9	9	9	9	X										
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	POLLO	23100	22200	X		X		X			45M		92°	74°	8	9	9	9	X										
		ARROZ BLANCO	ARROZ	14200	14200	X		X		X			90 M		92°	73°	9	9	9	9	X										
		ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	N/A	N/A	X		X				X	N/A		4°	4°	9	9	9	9	X										
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA PASTUSA	19200	15400	X			X	X			45M		88°	71°	9	9	9	9	X										
		SORBETE DE CURUBA	CURUBA	19000	19000	X		X				X	N/A		2,3°	3,8°	9	9	9	9	X										
			LECHE	57000	57000	X		X				X	N/A		2,3°	3,8°	9	9	9	9	X										
		MELON CON LECHE CONDESADA	LECHE CONDESADA	1700	1700	X		X				X	N/A		1,6°	1,5°	9	9	9	9	X										
13/02/2024	ALMUERZO MENU 20	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X			90 M		90°	88°	9	9	9	8	X										
		CARNE DE RES	RES	23200	22200	X		X		X			45 M		88°	72°	9	9	9	8	X										
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ	14200	14200	X		X		X			46 M		88°	72°	9	9	9	8	X										
		ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	N/A	N/A	X		X				X	N/A		1,2°	5,2°	9	9	9	9	X										
		PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA PASTUSA	19200	16500	X			X	X			60 M		85°	85°	9	9	9	9	X										
		SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA	19000	19000	X		X				X	N/A		2°	5°	9	9	9	9	X										
			LECHE	57000	57000	X		X				X	N/A		2°	5°	9	9	9	9	X										
		MANZANA	MANZANA	18100	18100	X		X				X	N/A		N/A	N/A	9	9	9	8	X										SE CAMBIA EL ALIMENTO DE GRANADILLA POR MANZANA, CON NUMERO DE REGISTRO:18-05-25-2024
14/02/2024	ALMUERZO MENU 21	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS	8500	8500	X		X		X			60 m		78°	75°	8	8	8	8	X										
		SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA	23200	22200	X		X		X			90 m		90°	87°	8	8	8	8	X										
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	14200	14200	X		X		X			60 m		91°	83°	8	8	8	8	X										
		VERDURA SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURA SALTEADAS EN JULIANAS	N/A	N/A	X		X		X			90 m		87°	85°	8	8	8	8	X										
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	19200	15400	X			X	X			60 m		79°	75°	8	8	8	8	X										
		JUGO DE MANGO	MANGO	19000	19000	X		X				X	N/A		2°	3°	8	8	8	8	X										
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X				X	N/A		2°	3,5°	8	9	9	9	X										
15/02/2024	ALMUERZO MENU 22	SOPA DE CONCHITAS	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X			60m		92,5°	73,2°	9	9	9	9	X										
		PECHUGA DE POLLO GRATINADO	POLLO	23200	22200	X		X		X			90m		93°	71,2°	9	9	9	9	X										
		ARROZ BLANCO	ARROZ	14200	14200	X		X		X			25m		86°	76°	9	9	9	9	X										
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	17600	13600	X		X				X	N/A		N/A	N/A	9	9	9	9	X										
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	19200	15400	X			X	X			35m		92°	88°	9	9	9	9	X										
		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	19000	19000	X		X				X	N/A		2,2°	4,3°	9	9	9	9	X										
			LECHE	57000	57000	X		X				X	N/A		2,2°	4,3°	9	9	9	9	X										
		MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X				X	N/A		1,6°	1,6°	9	9	9	9	X										
16/02/2024	ALMUERZO MENU 23	SOPA DE ARRACACHA	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X			60m		92,5°	73,2°	9	9	9	9	X										
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CERDO	23200	22200	X		X		X			90m		93°	71,2°	9	9	9	9	X										
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	14200	14200	X		X		X			60m		93°	71°	9	9	9	9	X										
		TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	N/A	N/A	X		X		X			75m		76°	70°	9	9	9	9	X										
		PLATANO MADURO CON CANELA	PLATANO MADURO	19200	15400	X			X	X			75m		90°	72°	9	9	9	9	X										
		SORBETE FEIJOA	FEIJOA	19000	19000	X		X				X	N/A		1,2°	2,8°	9	9	9	9	X										
			LECHE	57000	57000	X		X				X	N/A		1,2°	2,8°	9	9	9	9	X										
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X				X	N/A		3°	3°	9	9	9	9	X										
17/02/2024	ALMUERZO MENU 24	SANCOCHO	CARNE DE RES	700	700	X		X		X			80m		90°	72°	9	9	9	9	X										
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	23200	22200	X		X		X			75m		93°	71,2°	9	9	9	9	X										
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	14200	14200	X		X		X			60m		93°	71°	9	9	9	9	X										
		ENSALADA DE ZANAHORIA Y MANZANA	ENSALADA DE ZANAHORIA Y MANZANA	N/A	N/A	X		X				X	N/A		1,6°	1,6°	9	9	9	9	X										
		SANCOCHO	PAPA PASTUSA	10700	8500	X			X	X			75m		90°	72°	9	9	9	9	X										
		SORBETE DE MORA	MORA	19000	19000	X		X				X	N/A		2,8°	1,2°	8	9	9	9											
			LECHE	57000	57000	X		X				X	N/A		2,8°	1,2°	8	9	9	9											
		FRESAS CON HELADO	HELADO	4900	4900		X		X			X	N/A		-10,2°	-2,8°	9	9	9	9	X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: RAFAEL BAEZ FLOR | TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80.003.229 | CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-045 Versión: 2 Fecha Vencimiento: 30-SEP-2025 Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE | SERVICIO SOCIAL: MODALIDAD: COMEDORES | UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY | SECTOR: COMUNEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: RAFAEL BAEZ | OPERADOR: FUNDACION RAMA "RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR"

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
							RECEPCIÓN DE ALIMENTOS					COCCIÓN										
							LAVADO		DESINFECCIÓN													
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMÓMETRO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evaluar entre 1 a 10	Evaluar entre 1 y 10	Evaluar entre 1 y 10	Evaluar entre 1 y 10	SI	NO	
19/03/2024	ALMUERZO MENU 1	SOPA DE CONCHITAS	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		90 M	94°	75°	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA DESMECHADA	CARNE DE RES GORDA	23100	22200	X		X		X		45M	92°	74°	8	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	13500	13500	X		X		X		90 M	92°	73°	9	9	9	9	X		
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	N/A	N/A	X		X		X		60 M	4°	4°	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA	PAPA	18400	15400	X			X	X		45M	88°	71°	9	9	9	9	X		
		SORBETE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	19000	19000	X		X			X	N/A	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	1700	1700	X		X			X	N/A	1,2°	2,5°	9	9	9	9	X		
20/03/2024	ALMUERZO MENU 2	SOPA DE AVENA	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	ATUN	23000	23000	X		X			X	N/A	4°	4°	9	9	9	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13500	13500	X		X			X	46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		CALABARZA GUISADA CON ARVEJA VERDE	CALABARZA GUISADA CON ARVEJA VERDE	N/A	N/A	X		X		X		90 M	91°	75°	9	9	9	9	X		
		PURE DE PAPA	PAPA PASTUSA	18400	15400	X		X		X		60 M	75°	65°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	MORA	19000	19000	X		X			X	N/A	2°	5°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	2°	5°	9	9	9	9	X		
		BANANO CON HELADO	HELADO	5000	5000		X		X		X	N/A	-7,8°	-3,8°	9	9	9	8	X		
21/03/2024	ALMUERZO MENU 3	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	POLLO	28800	22200	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON PIMIENTO	ARROZ	14200	14200	X		X		X		60 m	81°	73°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA DE LECHUGA FRESAS, MANZANAS Y CREMAN DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA FRESAS, MANZANAS Y CREMAN DE LECHE	N/A	N/A	X		X			X	N/A	2°	5°	8	8	8	8	X		
		PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	20000	18900	X			X	X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MARACUYA	MARACUYA	19000	19000	X		X			X	N/A	2°	3°	8	8	8	8	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	2°	3°	8	8	8	8	X		
		MANZANA CON YOGURT	YOGURT	5000	5000	X		X			X	N/A	2°	3,5°	8	9	9	9	X		SE CAMBIA EL AUMENTO DE UVAS POR M.MZCARA, CON NUMERO DE REGISTRO 19-05-39-2024
22/03/2024	ALMUERZO MENU 4	SOPA DE PATACON	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		MIX DE POLLO CON PAJARILLA	POLLO	11500	11000	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
			PAJARILLA	11700	11100	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMIEN.	ARROZ	14200	14200	X		X		X		25m	86°	76°	9	9	9	9	X		
		VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	N/A	N/A	X			X	X		75m	86°	76°	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	18400	15400	X			X	X		35m	8,2°	7,8°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	19000	19000	X		X			X	N/A	2,3°	4,5°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	2,3°	4,5°	9	9	9	9	X		
		BANANO CON HELADO	HELADO	5000	5000		X		X		X	N/A	-10°	-6°	9	9	9	9	X		SE CAMBIA EL AUMENTO DE MANZANA POR BANANO, CON NUMERO DE REGISTRO 19-05-37-2024
23/03/2024	ALMUERZO MENU 1	SOPA DE FIDEOS	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	POLLO	28800	22200	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE SECA	ARROZ	14200	14200	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		TORTOLLA DE ESPINACAS	TORTOLLA DE ESPINACAS	N/A	N/A	X		X		X		75m	76°	69°	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA PASTUSA	18400	15400	X			X	X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MANGO	MANGO	19000	19000	X		X			X	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		MELON CON LECHE CONDESADA	LECHE CONDESADA	1800	1800	X		X			X	N/A	16°	16°	9	9	9	9	X		
24/03/2024	ALMUERZO MENU 4	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOL	8500	8500	X		X		X		80m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES	22200	22200	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	14200	14200	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	17600	15600	X			X		X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
		PLATANO COCIDO	PLATANO MADURO	21000	18950	X			X	X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	LULO	19000	19000	X		X			X	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X			X	N/A	1,2°	2,8°	9	10	9	9	X		

RESPONSABLE DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: RAFAEL BAEZ FLOR | TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA | N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80.063.229 | CARGO RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PRS-243 Versión: 2 Fecha: Medio: 09/23/2022 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDORES | UNIDAD OPERATIVA: DANA TURBAY SECTOR COMUNEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: RAFAEL BAEZ | OPERADOR:FUNDACION REMA "RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR"

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DEMANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																							DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DERESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)											
						ALIMENTO EN PROCESO								COCCION			ALIMENTO TERMINADO																	
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIO		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 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	SI	NO												
26/02/2024	ALMUERZO MENU 7	SOPA DE FIDEOS	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X				90 M	94°	75°	9	9	9	9	X													
		PECHUGA DE POLLO GRATINADA	POLLO	29900	26740	X		X		X				45M	92°	74°	8	9	9	9	X													
		ARROZ CON ATOMATADO	ARROZ	14200	14200	X		X		X				90 M	92°	73°	9	9	9	9	X													
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	N/A	N/A	X		X				X		N/A	4°	4°	9	9	9	9	X													
		TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	21000	16800	X		X		X				45M	88°	71°	9	9	9	9	X													
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	19000	19000	X		X				X		60 M	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X													
		FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X				X		30M	1,3°	3,5°	9	9	9	9	X													
27/02/2024	ALMUERZO MENU7	SOPA DE ARROZ	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X				90 M	90°	88°	9	9	9	8	X													
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	23200	22200	X		X		X				45 M	88°	72°	9	9	9	8	X													
		ESPAGUETIS	ESPAGUITIS	13500	13500	X		X		X				46 M	88°	72°	9	9	9	8	X													
		TOMATE RODAJAS CON OREGANO	TOMATE RODAJAS CON OREGANO	N/A	N/A	X		X				X		N/A	3°	5°	9	9	9	9	X													
		PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA PASTUSA	18400	18400	X		X		X				60 M	85°	75°	9	9	9	9	X													
		SRBETE DE MORA	MORA	19000	19000	X		X				X		N/A	2°	5°	9	9	9	9	X													
			LECHE	57000	57000	X		X				X		N/A	2°	5°	9	9	9	9	X													
		PAPAYA CON YOGURT	YOGURT	5000	5000	X		X				X		N/A	1,8°	3,8°	9	9	9	8	X													
28/02/2024	ALMUERZO MENU7	SOPA DE CUCHUCO DE AVENA	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X				60 m	78°	75°	8	8	8	8	X													
		CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE CERDO	23200	22200	X		X		X				90 m	90°	87°	8	8	8	8	X													
		ARROZ BLANCO	ARROZ	14200	14200	X		X		X				60 m	91°	83°	8	8	8	8	X													
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA Y MAYONESA	N/A	N/A	X		X				X		90 m	2,1°	5°	8	8	8	8	X													
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	18400	15400	X			X	X				60 m	79°	75°	8	8	8	8	X													
		SORBETE DE FRESA	FRESA	19000	19000	X		X				X		N/A	2°	3°	8	8	8	8	X													
			LECHE	57000	57000	X		X				X		N/A	2°	3°	8	8	8	8	X													
		BANANO CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	1800	1800	X		X				X		N/A	2°	3,5°	8	9	9	9	X													
29/02/2024	ALMUERZO MENU7	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	ARVEJA VERDE SECA	8500	8500	X		X		X				60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X													
		PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	POLLO	23200	22200	X		X		X				90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X													
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	14200	14200	X		X		X				25m	76°	76°	9	9	9	9	X													
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	N/A	N/A	X		X				X		75m	0°	2°	9	9	9	9	X													
		PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	18200	15200	X			X	X				35m	92°	88°	9	9	9	9	X													
		SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA	19000	19000	X		X				X		N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X													
			LECHE	57000	57000	X		X				X		N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X													
		MANDARINA	MANDARINA	24700	24700	X		X				X		N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X			SE CAMBIA EL ALIMENTO DE GUANABOLA POR MANZANA, CON NUMERO DE REGISTRO18-05-08-2024										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: RAFAEL BAEZ FLOR TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80.003.239 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
02-ene-24	ALMUERZO MENU 8	SOPA DE ARROZ	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	23200	22200	X		X		X		45 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ESPAGUETIS	ESPAGUITIS	13500	13500	X		X		X		46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		TOMATE RODAJAS CON OREGANO	TOMATE RODAJAS CON OREGANO	N/A	N/A	X		X			X	N/A	3°	5°	9	9	9	9	X		
		PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA PASTUSA	18400	18400	X		X		X		60 M	85°	75°	9	9	9	9	X		
		SRBETE DE MORA	MORA	19000	19000	X		X			X	N/A	2°	5°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	2°	5°	9	9	9	9	X		
		PAPAYA CON YOGURT	YOGURT	5000	5000	X		X			X	N/A	1,8°	3,8°	9	9	9	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
03-ene-24	ALMUERZO MENU 9	SOPA DE AVENA	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE CERDO	23200	22200	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	14200	14200	X		X		X		60 m	91°	83°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA Y MAYONESA	N/A	N/A	X		X			X	61 m	2,1°	5°	8	8	8	8	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	18400	15400	X			X	X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE FRESA	FRESA	19000	19000	X		X			X	N/A	2°	3°	8	8	8	8	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	2°	3°	8	8	8	8	X		
		BANANO CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	1800	1800	X		X			X	N/A	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
04-ene-24	ALMUERZO MENU 10	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	ARVEJA VERDE SECA	8500	8500	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	POLLO	23200	22200	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	14200	14200	X		X		X		25m	76°	76°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	N/A	N/A	X		X			X	N/A	0°	2°	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	18200	15200	X			X	X		35m	92°	88°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA	19000	19000	X		X			X	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		MANDARINA	MANDARINA	24700	24700	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		SE INTERCAMBIO GRANADILLA POR MANDARINA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
05-ene-24	ALMUERZO MENU 11	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE HAMBUERGUESAS A LAS FINAS HIERBAS	CERNE MOLIDA	24300	22200	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	14200	14200	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		GUACAMOLE	GUACAMOLE	N/A	N/A	X		X			X	N/A	1°	2,6°	9	9	9	9	X		
		YUCA DORADA	YUCA	11200	9400	X			X	X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	19000	19000	X		X			X	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		PAPAYA CON HELADO	HELADO	4900	4900		X		X		X	N/A	-9°	-3°	9	9	9	9	X		SE REALIZO CAMBIO DE FRESAS CON HELADO POR PAPAYA CON HELAHO
06-ene-24	ALMUERZO MENU 12	SANCOCHO	PAPA PASTUSA	10300	8500	X		X		X		80m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES	22200	22200	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	14200	14200	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE CEBOLLA CABEZONA	N/A	N/A	X		X			X	N/A	1,6°	2,6°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE PLATANO	PLATANO MADURO	20000	17800	X			X	X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	19000	19000	X		X			X	N/A	2,8°	1,2°	8	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	2,8°	1,2°	8	9	9	9	X		
		MANDARINA	MANDARINA	24700	247000	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
09-ene-24	ALMUERZO MENU 14	MONDONGO	RES CALLO	2600	2300	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		PIERNA DE POLLO A LA FINA HIERBAS	POLLO	23200	22200	X		X			X	45 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	14200	14200	X		X			X	46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	N/A	N/A	X		X			X	N/A	1,2°	5°	9	9	9	9	X		
		PAPAS A LA FRANCESAS	PAPA PASTUSA	19200	15400	X			X	X		60 M	15°	15°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	MORA	19000	19000	X		X			X	N/A	2°	3°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	2°	3°	9	9	9	9	X		
		MANZANA CON HELADO	HELADO	4900	4900		X		X		X	N/A	-10,8°	-3,8°	9	9	9	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-ene-24	ALMUERZO MENU 15	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJAS	8500	8500	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	23200	22200	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	14200	14200	X		X		X		60 m	91°	83°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA ESPINACA, MANZANA FRESA Y MIEL	ENSALADA ESPINACA, MANZANA FRESA Y MIEL	N/A	N/A	X		X			X	N/A	2,2°	5°	8	8	8	8	X		
		PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA PASTUSA	19200	16800	X			X	X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		JUGO DE LULO	LULO	19000	19000	X		X			X	N/A	2°	3°	8	8	8	8	X		
		MELON CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	4900	4900	X		X			X	N/A	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
11-ene-24	ALMUERZO MENU 16	AJIACO	POLLO	800	700	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA	POLLO	23200	22200	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	14200	14200	X		X		X		25m	86°	86°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	17600	13500	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
		AJIACO	PAPA PASTUSA	12900	10900	X			X	X		35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	19000	19000	X		X			X	N/A	91,2°	82,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	91,2°	82,8°	9	9	9	9	X		
		MANDARINA	MANDARINA	18100	18100	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		SE REALIZO EL CAMBIO DE GRANADILLA POR MANDARINA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-ene-24	ALMUERZO MENU 17	SOPA DE PATACON	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA DESMECHADA	SOBREBARRIGA	23200	22200	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	14200	14200	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	N/A	N/A	X		X			X	N/A	5°	5°	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	CRIOLLA	19200	15400	X			X	X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE FRUTOS ROJOS	FRESA	7000	7000	X		X			X	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			MOA	7000	7000	X		X			X	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			UVAS ISABELLA	5000	5000	X		X			X	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		BANANO CON YOGURT	YOGUERT	5000	5000	X		X			X	N/A	3°	3°	9	9	9	9	X		
13-ene-24	ALMUERZO MENU 18	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	700	700	X		X		X		80m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	23200	22200	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ESPAGUITES	ESPAGUITES	13200	13200	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATER, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATER, AGUACATE Y CILANTRO	N/A	N/A	X		X			X	N/A	1,6°	2,6°	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO MELAO	PLATANO MADURO	20000	18900	X			X	X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		JIGO DE MARACUYA	MARACUYA	19000	19000	X		X			X	N/A	2,8°	1,2°	9	9	9	9	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	DOBLE CREMA	5000	5000	X		X			X	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-ene-24	ALMUERZO MENU 19	SOPA DE AVENA	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		90 M	94°	75°	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	POLLO	23100	22200	X		X		X		45M	92°	74°	8	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	14200	14200	X		X		X		90 M	92°	73°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	N/A	N/A	X		X			X	N/A	4°	4°	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA PASTUSA	19200	15400	X			X	X		45M	88°	71°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE CURUBA	CURUBA	19000	19000	X		X			X	N/A	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
		MELON CON LECHE CONDESADA	LECHE CONDESADA	1700	1700	X		X			X	N/A	1,6°	1,5°	9	9	9	9	X		
16-ene-24	ALMUERZO MENU 20	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		CARNE DE RES	RES	23200	22200	X		X		X		45 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ	14200	14200	X		X		X		46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA	N/A	N/A	X		X			X	N/A	1,2°	5,2°	9	9	9	9	X		
		PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA PASTUSA	19200	16500	X			X	X		60 M	85°	85°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA	19000	19000	X		X			X	N/A	2°	5°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	2°	5°	9	9	9	9	X		
		MANDARINA	MANDARINA	18100	18100	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	8	X		SE INTERCAMBIO GRANADILLA POR MANDARINA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-ene-24	ALMUERZO MENU 21	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS	8500	8500	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA	23200	22200	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	14200	14200	X		X		X		60 m	91°	83°	8	8	8	8	X		
		VERDURA SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURA SALTEADAS EN JULIANAS	N/A	N/A	X		X		X		90 m	87°	85°	8	8	8	8	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	19200	15400	X			X	X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MANGO	MANGO	19000	19000	X		X			X	N/A	2°	3°	8	8	8	8	X		
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X			X	N/A	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
18-ene-24	ALMUERZO MENU 22	SOPA DE CONCHITAS	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADO	POLLO	23200	22200	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	14200	14200	X		X		X		25m	86°	76°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	17600	13600	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	19200	15400	X			X	X		35m	92°	88°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	19000	19000	X		X			X	N/A	2,2°	4,3°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	2,2°	4,3°	9	9	9	9	X		
		MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X			X	N/A	1,6°	1,6°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-ene-24	ALMUERZO MENU 23	SOPA DE ARRACACHA	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CERDO	23200	22200	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	14200	14200	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	N/A	N/A	X		X		X		75m	76°	70°	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO CON CANELA	PLATANO MADURO	19200	15400	X			X	X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE FEIJOA	FEIJOA	19000	19000	X		X			X	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X			X	N/A	3°	3°	9	9	9	9	X		
20-ene-24	ALMUERZO MENU 24	SANCOCHO	CARNE DE RES	700	700	X		X		X		80m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	23200	22200	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	14200	14200	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE ZANAHORIA Y MANZANA	ENSALADA DE ZANAHORIA Y MANZANA	N/A	N/A	X		X			X	N/A	1,6°	1,6°	9	9	9	9	X		
		SANCOCHO	PAPA PASTUSA	10700	8500	X			X	X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	MORA	19000	19000	X		X			X	N/A	2,8°	1,2°	8	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	2,8°	1,2°	8	9	9	9	X		
		FRESAS CON HELADO	HELADO	4900	4900		X		X		X	N/A	-10,2°	-2,8°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-ene-24	ALMUERZO MENU 1	SOPA DE CONCHITAS	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		90 M	94°	75°	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA DESMECHADA	CARNE DE RES GORDA	23100	22	X		X		X		45M	92°	74°	8	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	13500	13500	X		X		X		90 M	92°	73°	9	9	9	9	X		
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	N/A	N/A	X		X		X		45M	4°	4°	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA	PAPA	18400	15400	X			X	X		45M	88°	71°	9	9	9	9	X		
		SORBETE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	19000	19000	X		X			X	N/A	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	1700	1700	X		X			X	N/A	1,2°	2,5°	9	9	9	9	X		
23-ene-24	ALMUERZO MENU 2	SOPA DE AVENA	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	ATUN	23000	23000	X		X			X	N/A	4°	4°	9	9	9	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13500	13500	X		X			X	46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		CALABARZA GUISADA CON ARVEJA VERDE	CALABARZA GUISADA CON ARVEJA VERDE	N/A	N/A	X		X		X		90 M	91°	75°	9	9	9	9	X		
		PURE DE PAPA	PAPA PASTUSA	18400	15400	X		X		X		60 M	75°	65°	9	9	9	9	X		
		SRBETE DE MORA	MORA	19000	19000	X		X			X	N/A	2°	5°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	2°	5°	9	9	9	9	X		
		BANANO CON HELADO	HELADO	5000	5000		X		X		X	N/A	-7,8°	-3,8°	9	9	9	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24-ene-24	ALMUERZO MENU 3	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	POLLO	28800	22200	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON PIMENTO	ARROZ	14200	14200	X		X		X		60 m	81°	73°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA DE LECHUGA FRESAS, MANZANAS Y CREMAN DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA FRESAS, MANZANAS Y CREMAN DE LECHE	N/A	N/A	X		X			X	N/A	2°	5°	8	8	8	8	X		
		PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	20000	18900	X			X	X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MARACUYA	MARACUYA	19000	19000	X		X			X	N/A	2°	3°	8	8	8	8	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	2°	3°	8	8	8	8	X		
		MANZANA CON YOGUT	YOGURT	5000	5000	X		X			X	N/A	2°	3,5°	8	9	9	9	X		SE REALIZA EN CAMBIO DE UVAS CON YOGURT POR MANZANA POR YOGURT
25-ene-24	ALMUERZO MENU 4	SOPA DE PATACON	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		MIX DE POLLO CON PAJARILLA	POLLO	11500	11000	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
			PAJARILLA	11700	11100	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ	14200	14200	X		X		X		25m	86°	76°	9	9	9	9	X		
		VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	N/A	N/A	X			X	X		75m	86°	76°	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	18400	15400	X			X	X		35m	8,2°	7,8°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	19000	19000	X		X			X	N/A	2,3°	4,5°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	2,3°	4,5°	9	9	9	9	X		
		MANZANA CON HELADO	HELADO	5000	5000		X		X		X	N/A	-10°	-6°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-ene-24	ALMUERZO MENU 5	SOPA DE FIDEOS	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	POLLO	28800	22200	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE SECA	ARROZ	14200	14200	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		TORTOLLA DE ESPINACAS	TORTOLLA DE ESPINACAS	N/A	N/A	X		X		X		75m	76°	69°	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA PASTUSA	18400	15400	X			X	X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MANGO	MANGO	19000	19000	X		X			X	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		MELON CON LECHE CONDESADA	LECHE CONDESADA	1800	1800	X		X			X	N/A	3°	3°	9	9	9	9	X		
27-ene-24	ALMUERZO MENU 6	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOL	8500	8500	X		X		X		80m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES	22200	22200	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	14200	14200	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	17600	15600	X			X		X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
		PLATANO COCIDO	PLATANO MADURO	21000	18950	X			X	X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	LULO	19000	19000	X		X			X	N/A	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X			X	N/A	1,2°	2,8°	9	10	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-ene-24	ALMUERZO MENU 7	SOPA DE FIDEOS	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		90 M	94°	75°	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADA	POLLO	23100	22200	X		X		X		45M	92°	74°	8	9	9	9	X		
		ARROZ CON ATOMATADO	ARROZ	14200	14200	X		X		X		90 M	92°	73°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	N/A	N/A	X		X			X	N/A	4°	4°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	20000	16700	X		X		X		45M	88°	71°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	19000	19000	X		X			X	N/A	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X			X	N/A	1,3°	3,5°	9	9	9	9	X		
30-ene-24	ALMUERZO MENU 8	SOPA DE ARROZ	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	23200	22200	X		X		X		45 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ESPAGUETIS	ESPAGUITIS	13500	13500	X		X		X		46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		TOMATE RODAJAS CON OREGANO	TOMATE RODAJAS CON OREGANO	N/A	N/A	X		X			X	N/A	3°	5°	9	9	9	9	X		
		PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA PASTUSA	18400	18400	X		X		X		60 M	85°	75°	9	9	9	9	X		
		SRBETE DE MORA	MORA	19000	19000	X		X			X	N/A	2°	5°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	2°	5°	9	9	9	9	X		
		PAPAYA CON YOGURT	YOGURT	5000	5000	X		X			X	N/A	1,8°	3,8°	9	9	9	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
31-ene-24	ALMUERZO MENU 9	SOPA DE CUCHUCO DE AVENA	CARNE PARA SOPA	700	700	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE CERDO	23200	22200	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	14200	14200	X		X		X		60 m	91°	83°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA Y MAYONESA	N/A	N/A	X		X			X	90 m	2,1°	5°	8	8	8	8	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	18400	15400	X			X	X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE FRESA	FRESA	19000	19000	X		X			X	N/A	2°	3°	8	8	8	8	X		
			LECHE	57000	57000	X		X			X	N/A	2°	3°	8	8	8	8	X		
		BANANO CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	1800	1800	X		X			X	N/A	2°	3,5°	8	9	9	9	X		

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: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
01-dic-23	ALMUERZO MENU 5	SOPA DE FIDEOS	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	POLLO	28,80	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE SECA	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		TORTOLLA DE ESPINACAS	TORTOLLA DE ESPINACAS	N/A	N/A	X		X		X		75m	76°	69°	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA PASTUSA	18,40	15,40	X			X	X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MANGO	MANGO	57,00	57,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		MELON CON LECHE CONDESADA	LECHE CONDESADA	1,80	1,80	X		X			X	35m	3°	3°	9	9	9	9	X		
02-dic-23	ALMUERZO MENU 6	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOL	8,00	8,00	X		X		X		80m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES	22,20	22,20	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	17,60	13,60	X			X		X	45m	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
		PLATANO COCIDO	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X			X	X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	LULO	19,00	19,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,00	5,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	10	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
04-dic-23	ALMUERZO MENU 7	SOPA DE FIDEOS	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	94°	75°	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADA	POLLO	23,10	22,20	X		X		X		45M	92°	74°	8	9	9	9	X		
		ARROZ CON ATOMATADO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		90 M	92°	73°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	N/A	N/A	X		X			X	60 M	4°	4°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X		X		X		45M	88°	71°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	19,00	19,00	X		X			X	60 M	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,00	5,00	X		X			X	30M	1,3°	3,5°	9	9	9	9	X		
05-dic-23	ALMUERZO MENU 8	SOPA DE ARROZ	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	23,20	22,20	X		X		X		45 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ESPAGUETIS	ESPAGUITIS	13,50	13,50	X		X		X		46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		TOMATE RODAJAS CON OREGANO	TOMATE RODAJAS CON OREGANO	N/A	N/A	X		X			X	90 M	3°	5°	9	9	9	9	X		
		PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA PASTUSA	18,40	15,40	X		X		X		60 M	85°	75°	9	9	9	9	X		
		SRBETE DE MORA	MORA	57,00	57,00	X		X			X	45M	2°	5°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	45M	2°	5°	9	9	9	9	X		
		PAPAYA CON YOGURT	YOGURT	5,00	5,00	X		X			X	60 M	1,8°	3,8°	9	9	9	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
06-dic-23	ALMUERZO MENU 9	SOPA DE CUCHUCO DE AVENA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE CERDO	23,20	22,20	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60 m	91°	83°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA Y MAYONESA	N/A	N/A	X		X			X	90 m	2,1°	5°	8	8	8	8	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	18,40	15,40	X			X	X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE FRESA	FRESA	57,00	57,00	X		X			X	59 m	2°	3°	8	8	8	8	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	60 m	2°	3°	8	8	8	8	X		
		BANANO CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	1,80	1,80	X		X			X	40°	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
07-dic-23	ALMUERZO MENU 10	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	ARVEJA VERDE SECA	8,00	8,00	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	POLLO	23,20	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		25m	76°	76°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	N/A	N/A	X		X			X	75m	0°	2°	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	18,40	15,40	X			X	X		35m	92°	88°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA	57,00	57,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		MANDARINA	MANDARINA	18,10	18,10	X		X			X	15m	N/A	N/A	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
09-dic-23	ALMUERZO MENU 12	SANCOCHO	PAPA PASTUSA	10,30	8,50	X		X		X		80m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES	22,20	22,20	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE	N/A	N/A	X		X			X	45m	1,6°	2,6°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE PLATANO	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X			X	X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	57,00	57,00	X		X			X	35m	2,8°	1,2°	8	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	35m	2,8°	1,2°	8	9	9	9	X		
		MANDARINA	MANDARINA	18,10	18,10	X		X			X	35m	N/A	N/A	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-dic-23	ALMUERZO MENU 13	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	94°	75°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE CERDO GUISADA	CERDO	23,10	22,20	X		X		X		45M	92°	74°	8	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		90 M	92°	73°	9	9	9	9	X		
		ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO	N/A	N/A	X		X			X	60 M	4°	4°	9	9	9	9	X		
		PATACON DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X			X	X		45M	88°	71°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	19,00	19,00	X		X			X	59 M	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	60 M	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
		PERA	PERA	18,10	18,10	X		X			X	30M	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
12-dic-23	ALMUERZO MENU 14	MONDONGO	RES CALLO	2,60	2,30	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		PIERNA DE POLLO A LA FINA HIERBAS	POLLO	23,20	22,20	X		X			X	45 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X			X	46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	26,40	22,00	X		X			X	90 M	1,2°	5°	9	9	9	9	X		
		PAPAS A LA FRANCESAS	PAPA PASTUSA	19,20	15,40	X			X	X		60 M	15°	15°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	MORA	19,00	19,00	X		X			X	45M	92°	75°	9	9	9	9	X		
			LECHE	60,00	60,00	X		X			X	45M	92°	75°	9	9	9	9	X		
		MANZANA CON HELADO	HELADO	5,00	5,00		X		X		X	60 M	-10,8°	-3,8°	9	9	9	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-dic-23	ALMUERZO MENU 15	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJAS	8,00	8,00	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	23,20	22,20	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60 m	91°	83°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA ESPINACA, MANZANA FRESA Y MIEL	ENSALADA ESPINACA, MANZANA FRESA Y MIEL	N/A	N/A	X		X			X	90 m	2,2°	5°	8	8	8	8	X		
		PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA PASTUSA	19,20	15,40	X			X	X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		JUGO DE LULO	LULO	19,00	19,00	X		X			X	60 m	2°	3°	8	8	8	8	X		
		MELON CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,00	5,00	X		X			X	40°	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
14-dic-23	ALMUERZO MENU 16	AJIACO	POLLO	0,80	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA	POLLO	23,20	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		25m	86°	86°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	17,60	13,60	X		X			X	75m	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
		AJIACO	PAPA PASTUSA	12,90	10,90	X			X	X		35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	19,00	19,00	X		X			X	75m	91,2°	82,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	60,00	60,00	X		X			X	75m	91,2°	82,8°	9	9	9	9	X		
		PERA	PERA	18,10	18,10	X		X			X	15m	N/A	N/A	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-dic-23	ALMUERZO MENU 17	SOPA DE PATACON	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA DESMECHADA	SOBREBARRIGA	23,20	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	N/A	N/A	X		X			X	75m	16°	16°	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	CRIOLLA	19,20	15,40	X			X	X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE FRUTOS ROJOS	FRESA	7,00	7,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			MOA	7,00	7,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			UVAS ISABELLA	5,00	5,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		BANANO CON YOGURT	YOGUERT	5,00	5,00	X		X			X	35m	3°	3°	9	9	9	9	X		
16-dic-23	ALMUERZO MENU 18	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	0,70	0,70	X		X		X		80m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	23,20	22,20	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ESPAGUITES	ESPAGUITES	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATER, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATER, AGUACATE Y CILANTRO	N/A	N/A	X		X			X	45m	1,6°	2,6°	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO MELAO	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X			X	X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		JIGO DE MARACUYA	MARACUYA	19,00	19,00	X		X			X	35m	2,8°	1,2°	9	9	9	9	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	DOBLE CREMA	5,00	5,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18-dic-23	ALMUERZO MENU 19	SOPA DE AVENA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	94°	75°	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	POLLO	23,10	22,20	X		X		X		45M	92°	74°	8	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		90 M	92°	73°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	N/A	N/A	X		X			X	60 M	4°	4°	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA PASTUSA	19,20	15,40	X			X	X		45M	88°	71°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE CURUBA	CURUBA	19,00	19,00	X		X			X	59 M	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	60 M	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
		MELON CON LECHE CONDESADA	LECHE CONDESADA	1,70	1,70	X		X			X	30M	1,6°	1,5°	9	9	9	9	X		
19-dic-23	ALMUERZO MENU 20	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		CARNE DE RES	RES	23,20	22,20	X		X		X		45 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	N/A	N/A	X		X			X	90 M	1,2°	5,2°	9	9	9	9	X		
		PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA PASTUSA	19,20	15,40	X			X	X		60 M	85°	85°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA	19,00	19,00	X		X			X	45M	2°	5°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	45M	2°	5°	9	9	9	9	X		
		PERA	PERA	18,10	18,10	X		X			X	60 M	N/A	N/A	9	9	9	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-dic-23	ALMUERZO MENU 21	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS	8,00	8,00	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA	23,20	22,20	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60 m	91°	83°	8	8	8	8	X		
		VERDURA SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURA SALTEADAS EN JULIANAS	N/A	N/A	X		X		X		90 m	87°	85°	8	8	8	8	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	19,20	15,40	X			X	X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MANGO	MANGO	19,00	19,00	X		X			X	60 m	2°	3°	8	8	8	8	X		
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,00	5,00	X		X			X	40m	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
21-dic-23	ALMUERZO MENU 22	SOPA DE CONCHITAS	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADO	POLLO	23,20	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		25m	86°	76°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	17,60	13,60	X		X			X	75m	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	19,20	15,40	X			X	X		35m	92°	88°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	19,00	19,00	X		X			X	35m	2,2°	4,3°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	35m	2,2°	4,3°	9	9	9	9	X		
		MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,00	5,00	X		X			X	15m	1,6°	1,6°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-dic-23	ALMUERZO MENU 23	SOPA DE ARRACACHA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CERDO	23,20	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	N/A	N/A	X		X		X		75m	76°	70°	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO CON CANELA	PLATANO MADURO	19,20	15,40	X			X	X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE FEIJOA	FEIJOA	19,00	19,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,00	5,00	X		X			X	35m	3°	3°	9	9	9	9	X		
23-dic-23	ALMUERZO MENU 24	LOMO DE CERDO EN SALSA BBQ	LOMO DE CERDO EN SALSA BBQ	24,30	24,30	X		X		X		45m	85°	79°	9	9	9	9	X		
		CASQUITOS DE TOMATE CON VINAGRETA	CASQUITOS DE TOMATE CON VINAGRETA	N/A	N/A	X		X			X	90 M	1,2°	5,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ A LA JARDINERA	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	19,20	15,40	X			X	X		35m	92°	88°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	JUGO DE LULO	19,00	19,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		NATILLA	NATILLA	N/A	N/A	X		X			X	50m	1,6°	1,6°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25-dic-23																					
26-dic-23	ALMUERZO MENU 2	SOPA DE AVENA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	ATUN	23,00	23,00	X		X			X	45 M	4°	4°	9	9	9	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X			X	46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		CALABARZA GUISADA CON ARVEJA VERDE	CALABARZA GUISADA CON ARVEJA VERDE	N/A	N/A	X		X		X		90 M	91°	75°	9	9	9	9	X		
		PURE DE PAPA	PAPA PASTUSA	18,40	15,40	X		X		X		60 M	75°	65°	9	9	9	9	X		
		SRBETE DE MORA	MORA	19,00	19,00	X		X			X	45M	2°	5°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	45M	2°	5°	9	9	9	9	X		
		BANANO CON HELADO	HELADO	5,00	5,00		X		X		X	60 M	-7,8°	-3,8°	9	9	9	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-dic-23	ALMUERZO MENU 3	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	POLLO	28,80	22,20	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON PIMENTO	ARROZ	13,00	13,00	X		X		X		60 m	81°	73°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA DE LECHUGA FRESAS, MANZANAS Y CREMAN DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA FRESAS, MANZANAS Y CREMAN DE LECHE	N/A	N/A	X		X			X	90 m	2°	5°	8	8	8	8	X		
		PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X			X	X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MARACUYA	MARACUYA	57,00	57,00	X		X			X	60 m	2°	3°	8	8	8	8	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	60 m	2°	3°	8	8	8	8	X		
		UVAS CON YOGURT	YOGURT	5,00	5,00	X		X			X	40°	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
28-dic-23	ALMUERZO MENU 4	SOPA DE PATACON	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		MIX DE POLLO CON PAJARILLA	POLLO	11,50	11,00	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
			PAJARILLA	11,70	11,10	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		25m	86°	76°	9	9	9	9	X		
		VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	N/A	N/A	X			X	X		75m	86°	76°	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	18,40	15,40	X			X	X		35m	8,2°	7,8°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	57,00	57,00	X		X			X	35m	2,3°	4,5°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	35m	2,3°	4,5°	9	9	9	9	X		
		MANZANA CON HELADO	HELADO	5,00	5,00		X		X		X	15m	-10°	-6°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-dic-23	ALMUERZO MENU 5	SOPA DE FIDEOS	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	POLLO	28,80	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE SECA	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		TORTOLLA DE ESPINACAS	TORTOLLA DE ESPINACAS	N/A	N/A	X		X		X		75m	76°	69°	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA PASTUSA	18,40	15,40	X			X	X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MANGO	MANGO	19,00	19,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		MELON CON LECHE CONDESADA	LECHE CONDESADA	1,80	1,80	X		X			X	35m	3°	3°	9	9	9	9	X		
30-dic-23	ALMUERZO MENU 6	PARRILLADA	CERDO	6,10	6,10	X		X			X	90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
			RES	6,10	6,10	X		X			X	90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
			POLLO	9,10	9,10	X		X			X	90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		GUACAMOLE	GUACAMOLE	N/A	N/A	X			X		X	35m	2°	5°	8	8	8	8	X		
		PAPA SALADA	PAPA SALADA	16,20	15,80	X			X	X		45m	76°	69°	9	9	9	9	X		
		PLATANO BOCADILLO Y QUESO	QUESO	9,90	9,90	X		X		X		45m	76°	69°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON LECHE	LECHE	50,00	50,00	X		X		X		75m	76°	69°	9	9	9	9	X		
		LIMONADA	LIMONADA	19,00	19,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
01-nov-23	ALMUERZO MENU 3	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	POLLO	28,80	22,20	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON PIMENTO	ARROZ	13,00	13,00	X		X		X		60 m	81°	73°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA DE LECHUGA FRESAS, MANZANAS Y CREMAN DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA FRESAS, MANZANAS Y CREMAN DE LECHE	N/A	N/A	X		X			X	90 m	2°	5°	8	8	8	8	X		
		PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X			X	X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MARACUYA	MARACUYA	57,00	57,00	X		X			X	60 m	2°	3°	8	8	8	8	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	60 m	2°	3°	8	8	8	8	X		
		UVAS CON YOGURT	YOGURT	5,00	5,00	X		X			X	40°	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
02-nov-23	ALMUERZO MENU 4	SOPA DE PATACON	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		MIX DE POLLO CON PAJARILLA	POLLO	11,50	11,00	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
			PAJARILLA	11,70	11,10	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		25m	86°	76°	9	9	9	9	X		
		VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	N/A	N/A	X		X		X		75m	0°	2°	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	18,40	15,40	X			X	X		35m	8,2°	7,8°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	57,00	57,00	X		X			X	35m	2,3°	4,5°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	35m	2,3°	4,5°	9	9	9	9	X		
		MANZANA CON HELADO	HELADO	5,00	5,00		X		X		X	15m	-10°	-6°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
03-nov-23	ALMUERZO MENU 5	SOPA DE FIDEOS	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	POLLO	28,80	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE SECA	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		TORTOLLA DE ESPINACAS	TORTOLLA DE ESPINACAS	N/A	N/A	X		X		X		75m	76°	69°	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA PASTUSA	18,40	15,40	X			X	X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MANGO	MANGO	57,00	57,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		MELON CON LECHE CONDESADA	LECHE CONDESADA	1,80	1,80	X		X			X	35m	3°	3°	9	9	9	9	X		
04-nov-23	ALMUERZO MENU 6	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOL	8,00	8,00	X		X		X		80m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES	22,20	22,20	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	17,60	13,60	X			X		X	45m	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
		PLATANO COCIDO	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X			X	X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	LULO	19,00	19,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,00	5,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	10	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
07-nov-23	ALMUERZO MENU 8	SOPA DE ARROZ	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	23,20	22,20	X		X		X		45 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ESPAGUETIS	ESPAGUITIS	13,50	13,50	X		X		X		46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		TOMATE RODAJAS CON OREGANO	TOMATE RODAJAS CON OREGANO	N/A	N/A	X		X			X	90 M	3°	5°	9	9	9	9	X		
		PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA PASTUSA	18,40	15,40	X		X		X		60 M	85°	75°	9	9	9	9	X		
		SRBETE DE MORA	MORA	57,00	57,00	X		X			X	45M	2°	5°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	45M	2°	5°	9	9	9	9	X		
		PAPAYA CON YOGURT	YOGURT	5,00	5,00	X		X			X	60 M	1,8°	3,8°	9	9	9	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
08-nov-23	ALMUERZO MENU 9	SOPA DE CUCHUCO DE AVENA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE CERDO	23,20	22,20	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60 m	91°	83°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA Y MAYONESA	N/A	N/A	X		X		X		90 m	2,1°	5°	8	8	8	8	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	18,40	15,40	X			X	X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE FRESA	FRESA	57,00	57,00	X		X			X	59 m	2°	3°	8	8	8	8	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	60 m	2°	3°	8	8	8	8	X		
		BANANO CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	1,80	1,80	X		X			X	40°	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
09-nov-23	ALMUERZO MENU 10	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	ARVEJA VERDE SECA	8,00	8,00	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	POLLO	23,20	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		25m	76°	76°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	N/A	N/A	X		X		X		75m	0°	2°	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	18,40	15,40	X			X	X		35m	92°	88°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA	57,00	57,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		MANDARINA	MANDARINA	18,10	18,10	X		X			X	15m	N/A	N/A	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-nov-23	ALMUERZO MENU 11	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE HAMBUERGUESAS A LAS FINAS HIERBAS	CERNE MOLIDA	28,80	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		GUACAMOLE	GUACAMOLE	N/A	N/A	X		X			X	75m	1°	2,6°	9	9	9	9	X		
		YUCA DORADA	YUCA	20,00	15,40	X			X	X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	19,00	19,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON HELADO	HELADO	5,00	5,00		X		X		X	35m	-9°	-3°	9	9	9	9	X		
11-nov-23	ALMUERZO MENU 12	SANCOCHO	PAPA PASTUSA	10,30	8,50	X		X		X		80m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES	22,20	22,20	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE	N/A	N/A	X		X			X	45m	1,6°	2,6°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE PLATANO	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X			X	X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	57,00	57,00	X		X			X	35m	2,8°	1,2°	8	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	35m	2,8°	1,2°	8	9	9	9	X		
		MANDARINA	MANDARINA	18,10	18,10	X		X			X	35m	N/A	N/A	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14-nov-23	ALMUERZO MENU 14	MONDONGO	RES CALLO	2,60	2,30	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		PIERNA DE POLLO A LA FINA HIERBAS	POLLO	23,20	22,20	X		X			X	45 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X			X	46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	26,40	22,00	X		X			X	90 M	1,2°	5°	9	9	9	9	X		
		PAPAS A LA FRANCESAS	PAPA PASTUSA	19,20	15,40	X			X	X		60 M	15°	15°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	MORA	19,00	19,00	X		X			X	45M	92°	75°	9	9	9	9	X		
			LECHE	60,00	60,00	X		X			X	45M	92°	75°	9	9	9	9	X		
		MANZANA CON HELADO	HELADO	5,00	5,00		X		X		X	60 M	-10,8°	-3,8°	9	9	9	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-nov-23	ALMUERZO MENU 15	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJAS	8,00	8,00	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	23,20	22,20	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60 m	91°	83°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA ESPINACA, MANZANA FRESA Y MIEL	ENSALADA ESPINACA, MANZANA FRESA Y MIEL	N/A	N/A	X		X			X	90 m	2,2°	5°	8	8	8	8	X		
		PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA PASTUSA	19,20	15,40	X			X	X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		JUGO DE LULO	LULO	19,00	19,00	X		X			X	60 m	2°	3°	8	8	8	8	X		
		MELON CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,00	5,00	X		X			X	40°	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
16-nov-23	ALMUERZO MENU 16	AJIACO	POLLO	0,80	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA	POLLO	23,20	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		25m	86°	86°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	17,60	13,60	X		X			X	75m	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
		AJIACO	PAPA PASTUSA	12,90	10,90	X			X	X		35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	19,00	19,00	X		X			X	75m	91,2°	82,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	60,00	60,00	X		X			X	75m	91,2°	82,8°	9	9	9	9	X		
		PERA	PERA	18,10	18,10	X		X			X	15m	N/A	N/A	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17-nov-23	ALMUERZO MENU 17	SOPA DE PATACON	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA DESMECHADA	SOBREBARRIGA	23,20	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	N/A	N/A	X		X			X	75m	16°	16°	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	CRIOLLA	19,20	15,40	X			X	X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE FRUTOS ROJOS	FRESA	7,00	7,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			MOA	7,00	7,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			UVAS ISABELLA	5,00	5,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		BANANO CON YOGURT	YOGUERT	5,00	5,00	X		X			X	35m	3°	3°	9	9	9	9	X		
18-nov-23	ALMUERZO MENU 18	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	0,70	0,70	X		X		X		80m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	23,20	22,20	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ESPAGUITES	ESPAGUITES	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATER, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATER, AGUACATE Y CILANTRO	N/A	N/A	X		X			X	45m	1,6°	2,6°	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO MELAO	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X			X	X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		JIGO DE MARACUYA	MARACUYA	19,00	19,00	X		X			X	35m	2,8°	1,2°	9	9	9	9	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	DOBLE CREMA	5,00	5,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20-nov-23	ALMUERZO MENU 19	SOPA DE AVENA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	94°	75°	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	POLLO	23,10	22,20	X		X		X		45M	92°	74°	8	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		90 M	92°	73°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	N/A	N/A	X		X			X	60 M	4°	4°	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA PASTUSA	19,20	15,40	X			X	X		45M	88°	71°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE CURUBA	CURUBA	19,00	19,00	X		X			X	59 M	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	60 M	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
		MELON CON LECHE CONDESADA	LECHE CONDESADA	1,70	1,70	X		X			X	30M	1,6°	1,5°	9	9	9	9	X		
21-nov-23	ALMUERZO MENU 20	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		CARNE DE RES	RES	23,20	22,20	X		X		X		45 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	N/A	N/A	X		X			X	90 M	1,2°	5,2°	9	9	9	9	X		
		PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA PASTUSA	19,20	15,40	X			X	X		60 M	85°	85°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA	19,00	19,00	X		X			X	45M	2°	5°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	45M	2°	5°	9	9	9	9	X		
		MANDARINA	MANDARINA	24,70	24,70	X		X			X	60 M	N/A	N/A	9	9	9	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-nov-23	ALMUERZO MENU 21	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS	8,00	8,00	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA	23,20	22,20	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60 m	91°	83°	8	8	8	8	X		
		VERDURA SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURA SALTEADAS EN JULIANAS	N/A	N/A	X		X			X	90 m	87°	85°	8	8	8	8	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	19,20	15,40	X			X	X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MANGO	MANGO	19,00	19,00	X		X			X	60 m	2°	3°	8	8	8	8	X		
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,00	5,00	X		X			X	40m	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
23-nov-23	ALMUERZO MENU 22	SOPA DE CONCHITAS	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADO	POLLO	23,20	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		25m	86°	76°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	17,60	13,60	X		X		X		75m	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	19,20	15,40	X			X	X		35m	92°	88°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	19,00	19,00	X		X			X	35m	2,2°	4,3°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	35m	2,2°	4,3°	9	9	9	9	X		
		MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,00	5,00	X		X			X	15m	1,6°	1,6°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24-nov-23	ALMUERZO MENU 23	SOPA DE ARRACACHA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CERDO	23,20	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	N/A	N/A	X		X		X		75m	76°	70°	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO CON CANELA	PLATANO MADURO	19,20	15,40	X			X	X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE FEIJOA	FEIJOA	19,00	19,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,00	5,00	X		X			X	35m	3°	3°	9	9	9	9	X		
25-nov-23	ALMUERZO MENU 24	SANCOCHO	CARNE DE RES	0,70	0,70	X		X		X		80m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	23,20	22,20	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE ZANAHORIA Y MANZANA	ENSALADA DE ZANAHORIA Y MANZANA	N/A	N/A	X		X			X	45m	1,6°	1,6°	9	9	9	9	X		
		SANCOCHO	PAPA PASTUSA	10,70	8,50	X			X	X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	MORA	19,00	19,00	X		X			X	35m	2,8°	1,2°	8	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	35m	2,8°	1,2°	8	9	9	9	X		
		FRESAS CON HELADO	HELADO	5,00	5,00		X		X		X	35m	-10,2°	-2,8°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-nov-23	ALMUERZO MENU 1	SOPA DE CONCHITAS	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	94°	75°	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA DESMECHADA	CARNE DE RES GORDA	23,10	22,20	X		X		X		45M	92°	74°	8	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		90 M	92°	73°	9	9	9	9	X		
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	N/A	N/A	X		X		X		60 M	4°	4°	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA	PAPA	18,40	15,40	X			X	X		45M	88°	71°	9	9	9	9	X		
		SORBETE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	19,00	19,00	X		X			X	60 M	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	61 M	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	1,70	1,70	X		X			X	30M	1,2°	2,5°	9	9	9	9	X		
28-nov-23	ALMUERZO MENU 2	SOPA DE AVENA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	ATUN	23,00	23,00	X		X			X	45 M	4°	4°	9	9	9	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		CALABARZA GUISADA CON ARVEJA VERDE	CALABARZA GUISADA CON ARVEJA VERDE	N/A	N/A	X		X		X		90 M	91°	75°	9	9	9	9	X		
		PURE DE PAPA	PAPA PASTUSA	18,40	15,40	X		X		X		60 M	75°	65°	9	9	9	9	X		
		SRBETE DE MORA	MORA	19,00	19,00	X		X			X	45M	2°	5°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	45M	2°	5°	9	9	9	9	X		
		BANANO CON HELADO	HELADO	5,00	5,00		X		X		X	60 M	-7,8°	-3,8°	9	9	9	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-nov-23	ALMUERZO MENU 3	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	POLLO	28,80	22,20	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON PIMENTO	ARROZ	13,00	13,00	X		X		X		60 m	81°	73°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA DE LECHUGA FRESAS, MANZANAS Y CREMAN DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA FRESAS, MANZANAS Y CREMAN DE LECHE	N/A	N/A	X		X			X	90 m	2°	5°	8	8	8	8	X		
		PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X			X	X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MARACUYA	MARACUYA	57,00	57,00	X		X			X	60 m	2°	3°	8	8	8	8	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	60 m	2°	3°	8	8	8	8	X		
		UVAS CON YOGURT	YOGURT	5,00	5,00	X		X			X	40 m	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
30-nov-23	ALMUERZO MENU 4	SOPA DE PATACON	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		MIX DE POLLO CON PAJARILLA	POLLO	11,50	11,00	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
			PAJARILLA	11,70	11,10	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		25m	86°	76°	9	9	9	9	X		
		VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	N/A	N/A	X			X		X	75m	0°	2°	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	18,40	15,40	X			X	X		35m	8,2°	7,8°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	57,00	57,00	X		X			X	35m	2,3°	4,5°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X	35m	2,3°	4,5°	9	9	9	9	X		
		MANZANA CON HELADO	HELADO	5,00	5,00		X		X		X	15m	-10°	-6°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE | SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR | UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
02-10-23	ALMUERZO MENU 1	SOPA DE CONCHITAS	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	94°	75°	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA DESMECHADA	CARNE DE RES GORDA	23,10	22,20	X		X		X		45M	92°	74°	8	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		90 M	92°	73°	9	9	9	9	X		
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	N/A	N/A	X		X		X		60 M	4°	4°	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA	PAPA	18,40	15,40	X		X		X		45M	88°	71°	9	9	9	9	X		
		SORBETE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOÑ	19,00	19,00	X		X			X	60 M	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X										
		FRESAS CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	1,70	1,70	X		X			X	30M	1,2°	2,5°	9	9	9	9	X		
03-10-23	ALMUERZO MENU 2	SOPA DE AVENA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	ATUN	23,00	23,00	X		X			X	45 M	4°	4°	9	9	9	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X			X	46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		CALABARZA GUISADA CON ARVEJA VERDE	CALABARZA GUISADA CON ARVEJA VERDE	N/A	N/A	X		X		X		90 M	91°	75°	9	9	9	9	X		
		PURE DE PAPA	PAPA PASTUSA	18,40	15,40	X		X		X		60 M	75°	65°	9	9	9	9	X		
		SRBETE DE MORA	MORA	19,00	19,00	X		X		X		45M	2°	5°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X		X											
		BANANO CON HELADO	HELADO	5,00	5,00		X		X		X	60 M	-7,8°	-3,8°	9	9	9	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: *RAFAEL BAEZ FLOR* | **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA | **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 | **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
04-10-23	ALMUERZO MENU 3	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	POLLO	28,80	22,20	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON PIMENTO	ARROZ	13,00	13,00	X		X		X		60 m	81°	73°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA DE LECHUGA FRESAS, MANZANAS Y CREMAN DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA FRESAS, MANZANAS Y CREMAN DE LECHE	N/A	N/A	X		X			X	90 m	2°	5°	8	8	8	8	X		
		PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X		X		X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MARACUYA	MARACUYA	19,00	19,00	X			X		X	60 m	2°	3°	8	8	8	8	X		
			LECHE	57,00	57,00	X			X		X										
		UVAS CON YOGURT	YOGURT	5,00	5,00	X			X		X	40°	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
05-10-23	ALMUERZO MENU 4	SOPA DE PATACON	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		MIX DE POLLO CON PAJARILLA	POLLO	11,50	11,00	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
			PAJARILLA	11,70	11,10	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		25m	86°	76°	9	9	9	9	X		
		VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	N/A	N/A	X		X			X	75m	0°	2°	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	18,40	15,40	X		X		X		35m	8,2°	7,8°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	19,00	19,00	X			X		X	35m	2,3°	4,5°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X			X		X										
		MANZANA CON HELADO	HELADO	5,00	5,00	X			X		X	15m	-10	-6	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: *RAFAEL BAEZ FLOR* | **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA | **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 | **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
06-10-23	ALMUERZO MENU 5	SOPA DE FIDEOS	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	POLLO	28,80	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE SECA	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		TORTOLLA DE ESPINACAS	TORTOLLA DE ESPINACAS	N/A	N/A	X		X		X		75m	76°	69°	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA PASTUSA	18,40	15,40	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MANGO	MANGO	19,00	19,00	X			X		X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X			X		X										
		MELON CON LECHE CONDESADA	LECHE CONDESADA	1,80	1,80	X			X		X	35m	3°	3°	9	9	9	9	X		

		CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOL	8,00	8,00	X		X		X		80m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES	22,20	22,20	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
07-10-23	ALMUERZO MENU 6	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	17,60	13,60	X			X		X	45m	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
		PLATANO COCIDO	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	LULO	19,00	19,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,00	5,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	10	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: *RAFAEL BAEZ FLOR* **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
		SOPA DE FIDEOS	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	94°	75°	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADA	POLLO	23,10	22,20	X		X		X		45M	92°	74°	8	9	9	9	X		
		ARROZ CON ATOMATADO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		90 M	92°	73°	9	9	9	9	X		
09-10-23	ALMUERZO MENU 7	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	N/A	N/A	X		X			X	60 M	4°	4°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X		X		X		45M	88°	71°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	19,00	19,00	X		X			X	60 M	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,00	5,00	X		X			X	30M	1,3°	3,5°	9	9	9	9	X		
		SOPA DE ARROZ	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	23,20	22,20	X		X			X	45 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ESPAGUETIS	ESPAGUITIS	13,50	13,50	X		X			X	46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
10-10-23	ALMUERZO MENU 8	TOMATE RODAJAS CON OREGANO	TOMATE RODAJAS CON OREGANO	26,40	22,00	X		X			X	90 M	3°	5°	9	9	9	9	X		
		PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA PASTUSA	18,40	15,40	X		X		X		60 M	85°	75°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	MORA	19,00	19,00	X		X			X	45M	2°	5°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X										
		PAPAYA CON YOGURT	YOGURT	5,00	5,00		X		X		X	60 M	1,8°	3,8°	9	9	9	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: *RAFAEL BAEZ FLOR* **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
		SOPA DE CUCHUCO DE AVENA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE CERDO	23,20	22,20	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60 m	91°	83°	8	8	8	8	X		
11-10-23	ALMUERZO MENU 9	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA Y MAYONESA	N/A	N/A	X		X			X	90 m	2,1°	5°	8	8	8	8	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	18,40	15,40	X		X		X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE FRESA	FRESA	19,00	19,00	X			X		X	60 m	2°	3°	8	8	8	8	X		
			LECHE	57,00	57,00	X			X		X										
		BANANO CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	1,80	1,80	X			X		X	40°	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
		CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	ARVEJA VERDE SECA	8,00	8,00	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	POLLO	23,20	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		25m	76°	76°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	N/A	N/A	X		X			X	75m	0°	2°	9	9	9	9	X		
12-10-23	ALMUERZO MENU 10	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	18,40	15,40	X		X		X		35m	92°	88°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA	19,00	19,00	X			X		X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X			X		X										
		MANDARINA	MANDARINA	18,10	18,10	X			X		X	15m	N/A	N/A	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: *RAFAEL BAEZ FLOR* **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
		SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE HAMBUERGUESAS A LAS	CERNE MOLIDA	28,80	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		

13-10-23	ALMUERZO MENU 11	GUACAMOLE	AGUACATE	14,20	10,90	X		X			X	75m	1°	2,6°	9	9	9	9	X		
		YUCA DORADA	YUCA	20,00	15,40	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	19,00	19,00	X			X		X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON HELADO	HELADO	5,00	5,00	X			X		X	35m	-9°	-3°	9	9	9	9	X		
14-10-23	ALMUERZO MENU 12	SANCOCHO	PAPA PASTUSA	10,30	8,50	X		X		X		80m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES	22,20	22,20	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE	N/A	N/A	X		X			X	45m	1,6°	2,6°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE PLATANO	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	19,00	19,00	X		X			X	35m	2,8°	1,2°	8	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X										
		MANDARINA	MANDARINA	18,10	18,10	X		X			X	35m	N/A	N/A	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: *RAFAEL BAEZ FLOR* **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
16-10-23																					
17-10-23	ALMUERZO MENU 14	MONDONGO	RES CALLO	2,60	2,30	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		PIERNA DE POLLO A LA FINA HIERBAS	POLLO	23,20	22,20	X		X			X	45 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X			X	46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	N/A	N/A	X		X			X	90 M	1,2°	5°	9	9	9	9	X		
		PAPAS A LA FRANCESAS	PAPA PASTUSA	19,20	15,40	X		X		X		60 M	15°	15°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	MORA	19,00	19,00	X		X			X	45M	92°	75°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X										
		MANZANA CON HELADO	HELADO	5,00	5,00		X		X		X	60 M	-10,8	-3,8	9	9	9	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: *RAFAEL BAEZ FLOR* **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
18-10-23	ALMUERZO MENU 15	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJAS	8,00	8,00	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	23,20	22,20	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60 m	91°	83°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA ESPINACA, MANZANA FRESA Y MIEL	ENSALADA ESPINACA, MANZANA FRESA Y MIEL	N/A	N/A	X		X			X	90 m	2,2°	5°	8	8	8	8	X		
		PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA PASTUSA	19,20	15,40	X		X		X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		JUGO DE LULO	LULO	19,00	19,00	X			X		X	60 m	2°	3°	8	8	8	8	X		
		MELON CON QUESO DOBLE CREMA	QUESP DOBLE CREMA	5,00	5,00	X			X		X	40°	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
19-10-23	ALMUERZO MENU 16	AJIACO	POLLO	0,80	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA	POLLO	23,20	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		25m	86°	86°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	17,60	13,60	X		X			X	75m	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
		AJIACO	PAPA PASTUSA	12,90	10,90	X		X		X		35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	19,00	19,00	X			X		X	30m	5,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X			X		X										
		PERA	PERA	18,10	18,10	X			X		X	15m	N/A	N/A	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: *RAFAEL BAEZ FLOR* **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

FUNDACION REMA

FECHA	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20-10-23	ALMUERZO MENU 17	SOPA DE PATACON	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA DESMECHADA	SOBREBARRIGA	23,20	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	N/A	N/A	X		X			X	75m	16°	16°	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	CRIOLLA	19,20	15,40	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE FRUTOS ROJOS	MORA	7,00	7,00	X			X		X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			UVAS ISABELLA	6,00	6,00	X			X		X										
			FRESA	6,00	6,00	X			X		X										
			LECHE	57,00	57,00	X			X		X										
		BANANO CON YOGURT	YOGUERT	5,00	5,00	X			X		X	35m	3°	3°	9	9	9	9	X		
21-10-23	ALMUERZO MENU 18	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	0,70	0,70	X		X		X		80m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	23,20	22,20	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ESPAGUITES	ESPAGUITES	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATER, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATER, AGUACATE Y CILANTRO	N/A	N/A	X		X			X	45m	1,6°	2,6°	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO MELAO	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		JIGO DE MARACUYA	MARACUYA	19,00	19,00	X		X			X	35m	2,8°	1,2°	9	9	9	9	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	DOBLE CREMA	5,00	5,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: *RAFAEL BAEZ FLOR* **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23-10-23	ALMUERZO MENU 19	SOPA DE AVENA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	94°	75°	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	POLLO	23,10	22,20	X		X		X		45M	92°	74°	8	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		90 M	92°	73°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	N/A	N/A	X		X			X	60 M	4°	4°	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA PASTUSA	19,20	15,40	X		X		X		45M	88°	71°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE CUEUBA	CURUBA	19,00	19,00	X		X			X	60 M	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X										
		MELON CON LECHE CONDESADA	LECHE CONDESADA	1,70	1,70	X		X			X	30M	1,6°	1,5°	9	9	9	9	X		
24-10-23	ALMUERZO MENU 20	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		CARNE DE RES	RES	23,20	22,20	X		X			X	45 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ	13,50	13,50	X		X			X	46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	N/A	N/A	X		X			X	90 M	1,2°	5,2°	9	9	9	9	X		
		PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA PASTUSA	19,20	15,40	X		X		X		60 M	85°	85°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA	19,00	19,00	X		X			X	45M	2°	5°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X										
		PERA	PERA	18,10	18,10		X		X		X	60 M	N/A	N/A	9	9	9	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: *RAFAEL BAEZ FLOR* **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25-10-23	ALMUERZO MENU 21	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS	8,00	8,00	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA	23,20	22,20	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60 m	91°	83°	8	8	8	8	X		
		VERDURA SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURA SALTEADAS EN JULIANAS	N/A	N/A	X		X		X		90 m	87°	85°	8	8	8	8	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	19,20	15,40	X		X		X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MANGO	LULO	19,00	19,00	X			X		X	60 m	2°	3°	8	8	8	8	X		
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESP DOBLE CREMA	5,00	5,00	X			X		X	40m	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
26-10-23	ALMUERZO MENU 22	SOPA DE CONCHITAS	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADO	POLLO	23,20	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		25m	86°	76°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	17,60	13,60	X		X			X	75m	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	19,20	15,40	X		X		X		35m	92°	88°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	19,00	19,00	X			X		X	35m	2.2°	4.3°	9	9	9	9	X		

		SORBETE DE GUAYABA	LECHE	57,00	57,00	X			X		X	35m	1,2°	4,8°	9	9	9	9	X		
		MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,00	5,00	X			X		X	15m	1,6°	1,6°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
27-10-23	ALMUERZO MENU 23	SOPA DE ARRACACHA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CERDO	23,20	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	N/A	N/A	X		X		X		75m	76°	70°	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO CON CANELA	PLATANO MADURO	19,20	15,40	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE FEIJOA	FEIJOA	19,00	19,00	X			X		X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X			X		X										
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,00	5,00	X			X		X	35m	3°	3°	9	9	9	9	X		
28-10-23	ALMUERZO MENU 18	SANCOCHO	CARNE DE RES	0,70	0,70	X		X		X		80m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	23,20	22,20	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE ZANAHORIA Y MANZANA	ENSALADA DE ZANAHORIA Y MANZANA	N/A	N/A	X		X			X	45m	1,6°	1,6°	9	9	9	9	X		
		SANCOCHO	PAPA PASTUSA	10,70	8,50	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	MORA	19,00	19,00	X		X			X	35m	2,8°	1,2°	8	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X										
		FRESAS CON HELADO	HELADO	5,00	5,00	X		X			X	35m	-6,5°	-2,8°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30-10-23	ALMUERZO MENU 1	SOPA DE CONCHITAS	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	94°	75°	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA DESMECHADA	CARNE DE RES GORDA	23,10	22,20	X		X		X		45M	92°	74°	8	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		90 M	92°	73°	9	9	9	9	X		
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	N/A	N/A	X		X			X	60 M	4°	4°	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA	PAPA	18,40	15,40	X		X		X		45M	88°	71°	9	9	9	9	X		
		SORBETE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	19,00	19,00	X		X			X	60 M	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X										
		FRESAS CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	1,70	1,70	X		X			X	30M	1,2°	2,5°	9	9	9	9	X		
31-10-23	ALMUERZO MENU 2	SOPA DE AVENA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	ATUN	23,00	23,00	X		X			X	45 M	4°	4°	9	9	9	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X			X	46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		CALABARZA GUISADA CON ARVEJA VERDE	CALABARZA GUISADA CON ARVEJA VERDE	N/A	N/A	X		X			X	90 M	91°	75°	9	9	9	9	X		
		PURE DE PAPA	PAPA PASTUSA	18,40	15,40	X		X		X		60 M	75°	65°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	MORA	19,00	19,00	X		X			X	45M	2°	5°	9	9	9	9	X		
			LECHE	57,00	57,00	X		X			X										
		BANANO CON HELADO	HELADO	5,00	5,00		X		X		X	60 M	-7,8°	-3,8°	9	9	9	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
01-sep-23	ALMUERZO MENU 23	SOPA DE ARRACACHA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CERDO	23,20	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		TORTILLA DE ACELGA	HUEVO	5,30	4,30	X		X		X		75m	88°	82°	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO CON CANELA	PLATANO MADURO	19,20	15,40	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE FEIJOA	LECHE	57,00	57,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,00	5,00	X			X		X	35m	3°	3°	9	9	9	9	X		
02-sep-23	ALMUERZO MENU 24	SANCOCHO	CARNE DE RES	0,70	0,70	X		X		X		80m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	23,20	22,20	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE ZANAHORIA Y MANZANA	MANZANA	15,90	13,30	X		X			X	45m	3°	3°	9	9	9	9	X		
		SANCOCHO	PAPA PASTUSA	10,70	8,50	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	LECHE	57,00	57,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON HELADO	HELADO	5,00	5,00	X		X			X	35m	-6°	-3°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

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: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
04-sep-23	ALMUERZO MENU 1	SOPA DE CONCHITAS	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	94°	75°	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA DESMECHADA	CARNE DE RES GORDA	23,10	22,20	X		X		X		45M	92°	74°	8	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		90 M	92°	73°	9	9	9	9	X		
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	MAYONESA	1,30	1,30		X		X		X	60 M	4°	4°	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA	PAPA	18,40	15,40	X		X		X		45M	88°	71°	9	9	9	9	X		
		SORBETE TOMATE DE ARBOL	LECHE	57,00	57,00	X		X			X	60 M	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	1,70	1,70	X		X			X	30M	3°	3°	9	9	9	9	X		
05-sep-23	ALMUERZO MENU 2	SOPA DE AVENA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	ATUN	23,00	23,00	X		X			X	45 M	4°	4°	9	9	9	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		CALABARZA GUISADA CON ARVEJA VERDE	CALABAZA	17,40	13,40	X		X		X		90 M	91°	75°	9	9	9	9	X		
		PURE DE PAPA	PAPA PASTUSA	18,40	15,40	X		X		X		60 M	92°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	LECHE	57,00	57,00	X		X		X		45M	0,5°	1,2°	9	9	9	9	X		
		BANANO CON HELADO	HELADO	5,00	5,00		X		X		X	60 M	-5°	-3,8°	9	9	9	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

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: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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 y10	SI	NO	
06-sep-23	ALMUERZO MENU 3	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	POLLO	28,80	22,20	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON PIMENTO	ARROZ	13,00	13,00	X		X		X		60 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA DE LECHUGA FRESAS, MANZANAS Y CREMAN DE LECHE	CREMA DE LECHE	1,80	1,80	X		X			X	90 m	3°	3°	8	8	8	8	X		
		PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X		X		X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MARACUYA	LECHE	57,00	57,00	X		X			X	60 m	2°	3°	8	8	8	8	X		
		UVAS CON YOGURT	YOGURT	5,00	5,00	X		X			X	40 m	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
07-sep-23	ALMUERZO MENU 4	SOPA DE PATACON	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		MIX DE POLLO CON PAJARILLA	POLLO	11,50	11,00	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
			PAJARILLA	11,70	11,10	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		25m	90°	77°	9	9	9	9	X		
		VERDURA CAMPESINA	TOMATE	5,70	4,80	X		X			X	45m	2°	2°	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	18,40	15,40	X		X		X		35m	90°	85°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE CUAYABA	LECHE	57,00	57,00	X			X		X	15m	02°	3°	9	9	9	9	X		
		MANZANA CON HELADO	HELADO	5,00	5,00	X			X		X	15m	-5°	-3°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

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: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
08-sep-23	ALMUERZO MENU 5	SOPA DE FIDEOS	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	POLLO	28,80	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE SECA	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		TORTOLLA DE ESPINACAS	HUEVO	5,30	4,30	X		X		X		75m	75°	65°	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA PASTUSA	18,40	15,40	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MANGO	LECHE	57,00	57,00	X			X		X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		MELON CON LECHE CONDESADA	LECHE CONDESADA	1,80	1,80	X			X		X	35m	3°	3°	9	9	9	9	X		
09-sep-23	ALMUERZO MENU 6	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOL	8,00	8,00	X		X		X		80m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES	22,20	22,20	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	17,60	13,60	X			X		X	45m	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
		PLATANO COCIDO	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	LULO	19,00	19,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,00	5,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

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: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-sep-23	ALMUERZO MENU 7	SOPA DE FIDEOS	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	94°	75°	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADA	POLLO	23,10	22,20	X		X		X		45M	92°	74°	8	9	9	9	X		
		ARROZ CON ATOMATADO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		90 M	92°	73°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	MANZANA	10,40	8,70	X		X			X	60 M	4°	4°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X		X		X		45M	88°	71°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	19,00	19,00	X		X			X	60 M	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,00	5,00	X		X			X	30M	2°	3°	9	9	9	9	X		
12-sep-23	ALMUERZO MENU 8	SOPA DE ARROZ	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	23,20	22,20	X		X		X		45 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ESPAGUETIS	ESPAGUITIS	13,50	13,50	X		X		X		46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		TOMATE RODAJAS CON OREGANO	TOMATE	26,40	22,00	X		X			x	90 M	5°	5°	9	9	9	9	X		
		PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA PASTUSA	18,40	15,40	X		X		X		60 M	92°	88°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	LECHE	57,00	57,00	X		X			x	45M	1,8°	3,8°	9	9	9	9	X		
		PAPAYA CON YOGURT	YOGURT	5,00	5,00		X		X		X	60 M	1,8°	3,8°	9	9	9	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	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: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-sep-23	ALMUERZO MENU 9	SOPA DE CUCHUCO DE AVENA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE CERDO	23,20	22,20	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60 m	92°	88°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA Y MAYONESA	MAYONESA	1,60	1,60	X		X			X	90 m	2°	4°	8	8	8	8	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	18,40	15,40	X		X		X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE FRESA	LECHE	57,00	57,00	X			X		X	60 m	2°	3°	8	8	8	8	X		
		BANANO CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	1,80	1,80	X			X		X	40°	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
14-sep-23	ALMUERZO MENU 10	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	ARVEJA VERDE SECA	8,00	8,00	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	POLLO	23,20	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		25m	90°	77°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	TOMATE	5,70	4,80	X		X			X	75m	2°	2°	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	18,40	15,40	X		X		X		35m	90°	88°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	LECHE	57,00	57,00	X			X		X	15m	2,2°	3,2°	9	9	9	9	X		
		MANDARINA	MANDARINA	18,10	18,10	X			X		X	15m	N/A	N/A	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	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: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-sep-23	ALMUERZO MENU 11	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE HAMBUERGUESAS A LAS FINAS HIERBAS	CERNE MOLIDA	28,80	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		GUACAMOLE	AGUACATE	14,20	10,90	X		X			X	75m	3°	4°	9	9	9	9	X		
		YUCA DORADA	YUCA	20,00	15,40	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	19,00	19,00	X			X		X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON HELADO	HELADO	5,00	5,00	X			X		X	35m	-6°	-3°	9	9	9	9	X		
16-sep-23	ALMUERZO MENU 12	SANCOCHO	PAPA PASTUSA	10,30	8,50	X		X		X		80m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES	22,20	22,20	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA TOMATE	TOMATE	10,40	8,70	X			X		X	45m	3°	4°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE PLATANO	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	LECHE	57,00	57,00	X		X			X	35m	1,2°	1,2°	8	9	9	9	X		
		MANDARINA	MANDARINA	18,10	18,10	X		X			X	35m	N/A	N/A	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	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: RAFAEL URIBE

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-sep-23	ALMUERZO MENU 13	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	94°	75°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE CERDO GUISADA	CERDO	23,10	22,20	X		X		X		45M	92°	74°	8	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		90 M	92°	73°	9	9	9	9	X		
		ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO	MANZANA	10,40	8,70		X		X		X	60 M	4°	4°	9	9	9	9	X		
		PATACON DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X		X		X		45M	88°	71°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	LECHE	57,00	57,00	X		X			X	60 M	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
		PERA	PERA	18,10	18,10	X		X			X	30M	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
19-sep-23	ALMUERZO MENU 14	MONDONGO	RES CALLO	2,60	2,30	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		PIERNA DE POLLO A LA FINA HIERBAS	POLLO	23,20	22,20	X		X		X		45 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ENSALADA PICO DE GALLO	TOMATE	26,40	22,00	X		X			X	90 M	3°	4°	9	9	9	9	X		
		PAPAS A LA FRANCESAS	PAPA PASTUSA	19,20	15,40	X		X		X		60 M	88°	82°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	LECHE	57,00	57,00	X		X			X	45M	1,2°	3°	9	9	9	9	X		
		MANZANA CON HELADO	HELADO	5,00	5,00		X		X		X	60 M	-5,8°	-3,8°	9	9	9	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	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: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
90°	87°																				
20-sep-23	ALMUERZO MENU 15	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJAS	8,00	8,00	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	23,20	22,20	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60 m	90°	85°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA ESPINACA, MANZANA FRESA Y MIEL	ESPINACA	8,90	6,90	X		X			X	90 m	3°	4°	8	8	8	8	X		
		PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA PASTUSA	19,20	15,40	X		X		X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		JUGO DE LULO	LULO	19,00	19,00	X			X		X	60 m	2°	3°	8	8	8	8	X		
		MELON CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,00	5,00	X			X		X	40°	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
21-sep-23	ALMUERZO MENU 16	AJIACO	POLLO	0,80	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA	POLLO	23,20	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		25m	86°	86°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	17,60	13,60	X		X			X	35m	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
		AJIACO	PAPA PASTUSA	12,90	10,90	X		X		X		75m	91°	88°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	LECHE	57,00	57,00	X			X		X	30m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		MANDARINA	MANDARINA	18,10	18,10	X			X		X	15m	N/A	N/A	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

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: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-sep-23	ALMUERZO MENU 17	SOPA DE PATACON	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA DESMECHADA	SOBREBARRIGA	23,20	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA SILVESTRE	TOMATE	5,60	4,70	X		X			X	75m	5°	4°	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	CRIOLLA	19,20	15,40	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE FRUTOS ROJOS	LECHE	57,00	57,00	X			X		X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		BANANO CON YOGURT	YOGUERT	5,00	5,00	X			X		X	35m	3°	3°	9	9	9	9	X		
23-sep-23	ALMUERZO MENU 18	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	0,70	0,70	X		X		X		80m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	23,20	22,20	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ESPAGUITES	ESPAGUITES	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATER, AGUACATE Y CILANTRO	TOMATE	10,40	8,70	X			X		X	45m	5°	4°	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO MELAO	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		JIGO DE MARACUYA	MARACUYA	19,00	19,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	DOBLE CREMA	5,00	5,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	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: RAFAEL URIBE

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-sep-23	ALMUERZO MENU 19	SOPA DE AVENA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	94°	75°	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	POLLO	23,10	22,20	X		X		X		45M	92°	74°	8	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		90 M	92°	73°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA HAWAIANA	CREMA DE LECHE	1,60	1,60		X		X		X	60 M	4°	4°	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA PASTUSA	19,20	15,40	X		X		X		45M	88°	71°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE CUEUBA	LECHE	57,00	57,00	X		X			X	60 M	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
		MELON CON LECHE CONDESADA	LECHE CONDESADA	1,70	1,70	X		X			X	30M	1°	2,8°	9	9	9	9	X		
26-sep-23	ALMUERZO MENU 20	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		CARNE DE RES	RES	23,20	22,20	X		X		X		45 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	TOMATE	26,40	22,00	X		X			X	90 M	3°	3°	9	9	9	8	X		
		PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA PASTUSA	19,20	15,40	X		X		X		60 M	91°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	LECHE	66,00	66,00	X		X			X	45M	2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		MANDARINA	MANDARINA	19,00	19,00		X		X		X	60 M	N/A	N/A	9	9	9	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	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: RAFAEL URIBE

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-sep-23	ALMUERZO MENU 21	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS	8,00	8,00	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA	23,20	22,20	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60 m	88°	80°	8	8	8	8	X		
		VERDURA SALTEADAS EN JULIANAS	CALABAZA	7,50	6,00	X		X			X	90 m	2°	3°	8	8	8	8	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	19,20	15,40	X		X		X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MANGO	LULO	19,00	19,00	X			X		X	60 m	2°	3°	8	8	8	8	X		
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESP DOBLE CREMA	5,00	5,00	X			X		X	40°	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
28-sep-23	ALMUERZO MENU 22	SOPA DE CONCHITAS	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADO	POLLO	23,20	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		25m	90°	90°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	17,60	13,60	X		X			X	75m	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	19,20	15,40	X		X		X		35m	88°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	LECHE	57,00	57,00	X			X		X	35m	1,2°	2,5°	9	9	9	9	X		
		MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,00	5,00	X			X		X	15m	1,5°	2,5°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	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: RAFAEL URIBE

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-sep-23	ALMUERZO MENU 23	SOPA DE ARRACACHA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CERDO	23,20	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		TORTILLA DE ACELGA	HUEVO	5,30	4,30	X		X		X		75m	85°	80°	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO CON CANELA	PLATANO MADURO	19,20	15,40	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE FEIJOA	LECHE	57,00	57,00	X			X		X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,00	5,00	X			X		X	35m	3°	3°	9	9	9	9	X		
30-sep-23	ALMUERZO MENU 24	SANCOCHO	CARNE DE RES	0,70	0,70	X		X		X		80m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	23,20	22,20	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE ZANAHORIA Y MANZANA	MANZANA	15,90	13,30	X			X		X	45m	5°	4°	9	9	9	9	X		
		SANCOCHO	PAPA PASTUSA	10,70	8,50	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	LECHE	57,00	57,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON HELADO	HELADO	5,00	5,00	X		X			X	35m	-6,2°	-1.9°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

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: RAFAEL URIBE
FUNDACION REMA

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
01-ago-23	ALMUERZO MENU 20	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		CARNE DE RES	RES	23,20	22,20	X		X			X	45 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ	13,50	13,50	X		X			X	46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	TOMATE	26,40	22,00	X		X		X		90 M	91°	75°	9	9	9	9	X		
		PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA PASTUSA	19,20	15,40	X		X		X		60 M	15°	15°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	LECHE	57,00	57,00	X		X		X		45M	92°	75°	9	9	9	9	X		
		GRANADILLA	GRANADILLA	18,10	18,10		X		X		X	60 M	1,8°	3,8°	9	9	9	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: *RAFAEL BAEZ FLOR* **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

02-ago-23	ALMUERZO MENU 21	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS	8,00	8,00	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA	23,20	22,20	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60 m	1°	3°	8	8	8	8	X		
		VERDURA SALTEADAS EN JULIANAS	CALABAZA	7,50	6,00	X		X			X	90 m	87°	85°	8	8	8	8	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	19,20	15,40	X		X		X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MANGO	LULO	19,00	19,00	X			X		X	60 m	2°	3°	8	8	8	8	X		
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESP DOBLE CREMA	5,00	5,00	X			X		X	40°	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
03-ago-23	ALMUERZO MENU 22	SOPA DE CONCHITAS	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADO	POLLO	23,20	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		25m	16°	16°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	17,60	13,60	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	19,20	15,40	X		X		X		35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	LECHE	57,00	57,00	X			X		X	35 m	1,4°	2,2°	9	9	9	9	9		
		MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,00	5,00	X			X		X	15m	16°	16°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: *RAFAEL BAEZ FLOR* **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

04-ago-23	ALMUERZO MENU 23	SOPA DE ARRACACHA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CERDO	23,20	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		TORTILLA DE ACELGA	HUEVO	5,30	4,30	X		X		X		75m	16°	16°	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO CON CANELA	PLATANO MADURO	19,20	15,40	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE FEIJOA	LECHE	57,00	57,00	X			X		X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,00	5,00	X			X		X	35m	3°	3°	9	9	9	9	X		
05-ago-23	ALMUERZO MENU 18	SANCOCHO	CARNE DE RES	0,70	0,70	X		X		X		80m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	23,20	22,20	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE ZANAHORIA Y MANZANA	MANZANA	15,90	13,30	X			X		X	45m	16°	16°	9	9	9	9	X		
		SANCOCHO	PAPA PASTUSA	10,70	8,50	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	LECHE	57,00	57,00	X		X			X	35m	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X	
		FRESAS CON HELADO	HELADO	5,00	5,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: *RAFAEL BAEZ FLOR* **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

		SOPA DE AVENA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	ATUN	23,00	23,00	X		X			X	45 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X			X	46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		CALABARZA GUISADA CON ARVEJA VERDE	CALABAZA	17,40	13,40	X		X		X		90 M	91°	75°	9	9	9	9	X		
		PURE DE PAPA	PAPA PASTUSA	18,40	15,40	X		X		X		60 M	15°	15°	9	9	9	9	X		
		SRBETE DE MORA	LECHE	57,00	57,00	X		X		X		45M	92°	75°	9	9	9	9	X		
		BANANO CON HELADO	HELADO	5,00	5,00		X		X		X	60 M	1,8°	3,8°	9	9	9	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:*RAFAEL BAEZ FLOR* **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

09-ago-23	ALMUERZO MENU 3	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	POLLO	28,80	22,20	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON PIMENTO	ARROZ	13,00	13,00	X		X		X		60 m	1°	3°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA DE LECHUGA FRESAS, MANZANAS Y CREMAN DE LECHE	CREMA DE LECHE	1,80	1,80	X		X			X	90 m	87°	85°	8	8	8	8	X		
		PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X		X		X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MARACUYA	LECHE	57,00	57,00	X			X		X	60 m	2°	3°	8	8	8	8	X		
		UVAS CON YOGURT	YOGURT	5,00	5,00	X			X		X	40°	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
10-ago-23	ALMUERZO MENU 4	SOPA DE PATACON	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		MIX DE POLLO CON PAJARILLA	POLLO	11,50	11,00	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
			PAJARILLA	11,70	11,10	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		25m	16°	16°	9	9	9	9	X		
		VERDURA CAMPESINA	TOMATE	5,70	4,80	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	18,40	15,40	X		X		X		35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE CUAYABA	LECHE	57,00	57,00	X			X		X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		MANZANA CON HELADO	HELADO	5,00	5,00	X			X		X	15m	16°	16°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:*RAFAEL BAEZ FLOR* **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

11-ago-23	ALMUERZO MENU 5	SOPA DE FIDEOS	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	POLLO	28,80	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE SECA	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		TORTOLLA DE ESPINACAS	HUEVO	5,30	4,30	X		X		X		75m	16°	16°	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA PASTUSA	18,40	15,40	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MANGO	LECHE	57,00	57,00	X			X		X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		MELON CON LECHE CONDESADA	LECHE CONDESADA	1,80	1,80	X			X		X	35m	3°	3°	9	9	9	9	X		
12-ago-23	ALMUERZO MENU 6	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOL	8,00	8,00	X		X		X		80m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES	22,20	22,20	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	17,60	13,60	X			X		X	45m	16°	16°	9	9	9	9	X		
		PLATANO COCIDO	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	LULO	19,00	19,00	X		X			X	35m	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X	
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,00	5,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:*RAFAEL BAEZ FLOR* **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

14-ago-23	ALMUERZO MENU 7	SOPA DE FIDEOS	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	94°	75°	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADA	POLLO	23,10	22,20	X		X		X		45M	92°	74°	8	9	9	9	X		
		ARROZ CON ATOMATADO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		90 M	92°	73°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	MANZANA	10,40	8,70		X		X		X	60 M	4°	4°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X		X		X		45M	88°	71°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	19,00	19,00	X		X			X	60 M	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,00	5,00	X		X			X	30M	16°	16,5°	9	9	9	9	X		
-23		SOPA DE ARROZ	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	23,20	22,20	X		X			X	45 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ESPAGUETIS	ESPAGUITIS	13,50	13,50	X		X			X	46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		

15-ago	ALMUERZO MENU 8	TOMATE RODAJAS CON OREGANO	TOMATE	26,40	22,00	X		X		X		90 M	91°	75°	9	9	9	9	X		
		PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA PASTUSA	18,40	15,40	X		X		X		60 M	15°	15°	9	9	9	9	X		
		SRBETE DE MORA	LECHE	57,00	57,00	X		X		X		45M	92°	75°	9	9	9	9	X		
		PAPAYA CON YOGURT	YOGURT	5,00	5,00		X		X		X	60 M	1,8°	3,8°	9	9	9	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: *RAFAEL BAEZ FLOR* **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

16-ago-23	ALMUERZO MENU 9	SOPA DE CUCHUCO DE AVENA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE CERDO	23,20	22,20	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60 m	1°	3°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA Y MAYONESA	MAYONESA	1,60	1,60	X		X			X	90 m	87°	85°	8	8	8	8	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	18,40	15,40	X		X		X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE FRESA	LECHE	57,00	57,00	X			X		X	60 m	2°	3°	8	8	8	8	X		
		BANANO CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	1,80	1,80	X			X		X	40°	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
17-ago-23	ALMUERZO MENU 10	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	ARVEJA VERDE SECA	8,00	8,00	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	POLLO	23,20	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		25m	16°	16°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	TOMATE	5,70	4,80	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	18,40	15,40	X		X		X		35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	LECHE	57,00	57,00	X			X		X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		GRANADILLA	GRANADILLA	18,10	18,10	X			X		X	15m	16°	16°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: *RAFAEL BAEZ FLOR* **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

18-ago-23	ALMUERZO MENU 11	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE HAMBUERGUESAS A LAS [illegible]	CERNE MOLIDA	28,80	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		GUACAMOLE	AGUACATE	14,20	10,90	X		X		X		75m	16°	16°	9	9	9	9	X		
		YUCA DORADA	YUCA	20,00	15,40	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	19,00	19,00	X			X		X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON HELADO	HELADO	5,00	5,00	X			X		X	35m	3°	3°	9	9	9	9	X		
19-ago-23	ALMUERZO MENU 12	SANCOCHO	PAPA PASTUSA	10,30	8,50	X		X		X		80m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES	22,20	22,20	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA TOMATE	TOMATE	10,40	8,70	X			X		X	45m	16°	16°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE PLATANO	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	LECHE	57,00	57,00	X		X			X	35m	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X	
		MANDARINA	MANDARINA	18,10	18,10	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: *RAFAEL BAEZ FLOR* **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

21-ago-23																					
22-ago-23	ALMUERZO MENU 14	MONDONGO	RES CALLO	2,60	2,30	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		PIERNA DE POLLO A LA FINA HIERBAS	POLLO	23,20	22,20	X		X			X	45 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X			X	46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ENSALADA PICO DE GALLO	TOMATE	26,40	22,00	X		X		X		90 M	91°	75°	9	9	9	9	X		
		PAPAS A LA FRANCESAS	PAPA PASTUSA	19,20	15,40	X		X		X		60 M	15°	15°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	LECHE	57,00	57,00	X		X		X		45M	92°	75°	9	9	9	9	X		
		MANZANA CON HELADO	HELADO	5,00	5,00		X		X		X	60 M	1,8°	3,8°	9	9	9	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: *RAFAEL BAEZ FLOR* **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

23		CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJAS	8,00	8,00	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	23,20	22,20	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60 m	1°	3°	8	8	8	8	X		

23-ago-2	ALMUERZO MENU 15	ENSALADA ESPINACA, MANZANA FRESA Y MIEL	ESPINACA	8,90	6,90	X		X			X	90 m	87°	85°	8	8	8	8	X		
		PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA PASTUSA	19,20	15,40	X		X		X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		JUGO DE LULO	LULO	19,00	19,00	X			X		X	60 m	2°	3°	8	8	8	8	X		
		MELON CON QUESO DOBLE CREMA	QUESP DOBLE CREMA	5,00	5,00	X			X		X	40°	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
24-ago-23	ALMUERZO MENU 16	AJIACO	POLLO	0,80	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA	POLLO	23,20	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		25m	16°	16°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	17,60	13,60	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		AJIACO	PAPA PASTUSA	12,90	10,90	X		X		X		35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	LECHE	57,00	57,00	X			X		X										
		GRANADILLA	GRANADILLA	18,10	18,10	X			X		X	15m	16°	16°	9	9	9	9	X		
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: *RAFAEL BAEZ FLOR*				**TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA				**Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229						**CARGO:** COORDINADOR							
25-ago-23	ALMUERZO MENU 17	SOPA DE PATACON	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA DESMECHADA	SOBREBARRIGA	23,20	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA SILVESTRE	TOMATE	5,60	4,70	X		X		X		75m	16°	16°	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	CRIOLLA	19,20	15,40	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE FRUTOS ROJOS	LECHE	57,00	57,00	X			X		X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		BANANO CON YOGURT	YOGUERT	5,00	5,00	X			X		X	35m	3°	3°	9	9	9	9	X		
26-ago-23	ALMUERZO MENU 18	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	0,70	0,70	X		X		X		80m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	23,20	22,20	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ESPAGUITES	ESPAGUITES	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATER, AGUACATE Y CILANTRO	TOMATE	10,40	8,70	X			X		X	45m	16°	16°	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO MELAO	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		JIGO DE MARACUYA	MARACUYA	19,00	19,00	X		X			X	35m	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X	
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	DOBLE CREMA	5,00	5,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: *RAFAEL BAEZ FLOR*				**TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA				**Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229						**CARGO:** COORDINADOR							
28-ago-23	ALMUERZO MENU 19	SOPA DE AVENA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	94°	75°	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	POLLO	23,10	22,20	X		X		X		45M	92°	74°	8	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		90 M	92°	73°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA HAWAIANA	CREMA DE LECHE	1,60	1,60		X		X		X	60 M	4°	4°	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA PASTUSA	19,20	15,40	X		X		X		45M	88°	71°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE CUEUBA	LECHE	57,00	57,00	X		X			X	60 M	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
		MELON CON LECHE CONDESADA	LECHE CONDESADA	1,70	1,70	X		X			X	30M	16°	16,5°	9	9	9	9	X		
29-ago-23	ALMUERZO MENU 20	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		CARNE DE RES	RES	23,20	22,20	X		X			X	45 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ	13,50	13,50	X		X			X	46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	TOMATE	26,40	22,00	X		X		X		90 M	91°	75°	9	9	9	9	X		
		PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA PASTUSA	19,20	15,40	X		X		X		60 M	15°	15°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	LECHE	57,00	57,00	X		X		X		45M	92°	75°	9	9	9	9	X		
		GRANADILLA	GRANADILLA	18,10	18,10		X		X		X	60 M	1,8°	3,8°	9	9	9	8	X		
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: *RAFAEL BAEZ FLOR*				**TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA				**Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229						**CARGO:** COORDINADOR							
30-ago-23	ALMUERZO MENU 21	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS	8,00	8,00	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA	23,20	22,20	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60 m	1°	3°	8	8	8	8	X		
		VERDURA SALTEADAS EN JULIANAS	CALABAZA	7,50	6,00	X		X			X	90 m	87°	85°	8	8	8	8	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	19,20	15,40	X		X		X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MANGO	LULO	19,00	19,00	X			X		X	60 m	2°	3°	8	8	8	8	X		
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESP DOBLE CREMA	5,00	5,00	X			X		X	40°	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
31-ago-23	MENU 22	SOPA DE CONCHITAS	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADO	POLLO	23,20	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		25m	16°	16°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	17,60	13,60	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	19,20	15,40	X		X		X		35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		

	ALMUERZO 1	SORBETE DE GUAYABA	LECHE	57,00	57,00	X			X		X									
		MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,00	5,00	X			X		X	15m	16°	16°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

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: RAFAEL URIBE

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO									OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO				
						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	

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

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: RAFAEL URIBE

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO									OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO				
						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	

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

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: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
07-jul-23	ALMUERZO MENU 23	SOPA DE ARRACACHA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CERDO	23,20	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		TORTILLA DE ACELGA	HUEVO	5,30	4,30	X		X		X		75m	16°	16°	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO CON CANELA	PLATANO MADURO	19,20	15,40	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE FEIJOA	LECHE	57,00	57,00	X			X		X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,00	5,00	X			X		X	35m	3°	3°	9	9	9	9	X		
08-jul-23	ALMUERZO MENU 18	SANCOCHO	CARNE DE RES	0,70	0,70	X		X		X		80m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	23,20	22,20	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE ZANAHORIA Y MANZANA	MANZANA	15,90	13,30	X			X		X	45m	16°	16°	9	9	9	9	X		
		SANCOCHO	PAPA PASTUSA	10,70	8,50	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	LECHE	57,00	57,00	X		X			X	35m	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X	
		FRESAS CON HELADO	HELADO	5,00	5,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

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: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
10/111/2023	ALMUERZO MENU 1	SOPA DE CONCHITAS	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	94°	75°	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA DESMECHADA	CARNE DE RES GORDA	23,10	22,20	X		X		X		45M	92°	74°	8	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		90 M	92°	73°	9	9	9	9	X		
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	MAYONESA	1,30	1,30		X		X		X	60 M	4°	4°	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA	PAPA	18,40	15,40	X		X		X		45M	88°	71°	9	9	9	9	X		
		SORBETE TOMATE DE ARBOL	LECHE	57,00	57,00	X		X			X	60 M	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	1,70	1,70	X		X			X	30M	16°	16,5°	9	9	9	9	X		
11-nov-23	ALMUERZO MENU 2	SOPA DE AVENA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	ATUN	23,00	23,00	X		X			X	45 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		CALABARZA GUISADA CON ARVEJA VERDE	CALABAZA	17,40	13,40	X		X		X		90 M	91°	75°	9	9	9	9	X		
		PURE DE PAPA	PAPA PASTUSA	18,40	15,40	X		X		X		60 M	15°	15°	9	9	9	9	X		
		SRBETE DE MORA	LECHE	57,00	57,00	X		X		X		45M	92°	75°	9	9	9	9	X		
		BANANO CON HELADO	HELADO	5,00	5,00		X		X		X	60 M	1,8°	3,8°	9	9	9	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

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: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-jul-23	ALMUERZO MENU 3	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	POLLO	28,80	22,20	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON PIMENTO	ARROZ	13,00	13,00	X		X		X		60 m	1°	3°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA DE LECHUGA FRESAS, MANZANAS Y CREMAN DE LECHE	CREMA DE LECHE	1,80	1,80	X		X			X	90 m	87°	85°	8	8	8	8	X		
		PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X		X		X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MARACUYA	LECHE	57,00	57,00	X			X		X	60 m	2°	3°	8	8	8	8	X		
		UVAS CON YOGURT	YOGURT	5,00	5,00	X			X		X	40°	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
13-jul-23	ALMUERZO MENU 4	SOPA DE PATACON	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		MIX DE POLLO CON PAJARILLA	POLLO	11,50	11,00	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
			PAJARILLA	11,70	11,10	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		25m	16°	16°	9	9	9	9	X		
		VERDURA CAMPESINA	TOMATE	5,70	4,80	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	18,40	15,40	X		X		X		35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE CUAYABA	LECHE	57,00	57,00	X			X		X										
		MANZANA CON HELADO	HELADO	5,00	5,00	X			X		X	15m	16°	16°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

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: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-jul-23	ALMUERZO MENU 5	SOPA DE FIDEOS	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	POLLO	28,80	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE SECA	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		TORTOLLA DE ESPINACAS	HUEVO	5,30	4,30	X		X		X		75m	16°	16°	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA PASTUSA	18,40	15,40	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MANGO	LECHE	57,00	57,00	X			X		X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		MELON CON LECHE CONDESADA	LECHE CONDESADA	1,80	1,80	X			X		X	35m	3°	3°	9	9	9	9	X		
15-jul-23	ALMUERZO MENU 6	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOL	8,00	8,00	X		X		X		80m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES	22,20	22,20	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	17,60	13,60	X			X		X	45m	16°	16°	9	9	9	9	X		
		PLATANO COCIDO	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	LULO	19,00	19,00	X		X			X	35m	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X	
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,00	5,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

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: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-jul-23	ALMUERZO MENU 7	SOPA DE FIDEOS	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	94°	75°	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADA	POLLO	23,10	22,20	X		X		X		45M	92°	74°	8	9	9	9	X		
		ARROZ CON ATOMATADO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		90 M	92°	73°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	MANZANA	10,40	8,70		X		X		X	60 M	4°	4°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X		X		X		45M	88°	71°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	19,00	19,00	X		X			X	60 M	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	5,00	5,00	X		X			X	30M	16°	16,5°	9	9	9	9	X		
18-jul-23	ALMUERZO MENU 8	SOPA DE ARROZ	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	23,20	22,20	X		X			X	45 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ESPAGUETIS	ESPAGUITIS	13,50	13,50	X		X			X	46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		TOMATE RODAJAS CON OREGANO	TOMATE	26,40	22,00	X		X		X		90 M	91°	75°	9	9	9	9	X		
		PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA PASTUSA	18,40	15,40	X		X		X		60 M	15°	15°	9	9	9	9	X		
		SRBETE DE MORA	LECHE	57,00	57,00	X		X		X		45M	92°	75°	9	9	9	9	X		
		PAPAYA CON YOGURT	YOGURT	5,00	5,00		X		X		X	60 M	1,8°	3,8°	9	9	9	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

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: RAFAEL URIBE

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-jul-23	ALMUERZO MENU 9	SOPA DE CUCHUCO DE AVENA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE CERDO	23,20	22,20	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60 m	1°	3°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA Y MAYONESA	MAYONESA	1,60	1,60	X		X			X	90 m	87°	85°	8	8	8	8	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	18,40	15,40	X		X		X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE FRESA	LECHE	57,00	57,00	X			X		X	60 m	2°	3°	8	8	8	8	X		
		BANANO CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	1,80	1,80	X			X		X	40°	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
20-jul-23																					

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

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: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-jul-23	ALMUERZO MENU 11	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE HAMBUERGUESAS A LAS FINAS HIERBAS	CERNE MOLIDA	28,80	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		GUACAMOLE	AGUACATE	14,20	10,90	X		X		X		75m	16°	16°	9	9	9	9	X		
		YUCA DORADA	YUCA	20,00	15,40	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	19,00	19,00	X			X		X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON HELADO	HELADO	5,00	5,00	X			X		X	35m	3°	3°	9	9	9	9	X		
22-jul-23	ALMUERZO MENU 12	SANCOCHO	PAPA PASTUSA	10,30	8,50	X		X		X		80m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES	22,20	22,20	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA TOMATE	TOMATE	10,40	8,70	X			X		X	45m	16°	16°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE PLATANO	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	LECHE	57,00	57,00	X		X			X	35m	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X	
		MANDARINA	MANDARINA	18,10	18,10	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

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: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-jul-23	ALMUERZO MENU 13	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	94°	75°	9	9	9	9	X		
		CARNE DE CERDO GUISADA	CERDO	23,10	22,20	X		X		X		45M	92°	74°	8	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		90 M	92°	73°	9	9	9	9	X		
		ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO	MANZANA	10,40	8,70		X		X		X	60 M	4°	4°	9	9	9	9	X		
		PATACON DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X		X		X		45M	88°	71°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	LECHE	57,00	57,00	X		X			X	60 M	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
		PERA	PERA	18,10	18,10	X		X			X	30M	16°	16,5°	9	9	9	9	X		
25-jul-23	ALMUERZO MENU 14	MONDONGO	RES CALLO	2,60	2,30	X		X		X		90 M	90°	88°	9	9	9	8	X		
		PIERNA DE POLLO A LA FINA HIERBAS	POLLO	23,20	22,20	X		X			X	45 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X			X	46 M	88°	72°	9	9	9	8	X		
		ENSALADA PICO DE GALLO	TOMATE	26,40	22,00	X		X		X		90 M	91°	75°	9	9	9	9	X		
		PAPAS A LA FRANCESAS	PAPA PASTUSA	19,20	15,40	X		X		X		60 M	15°	15°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	LECHE	57,00	57,00	X		X		X		45M	92°	75°	9	9	9	9	X		
		MANZANA CON HELADO	HELADO	5,00	5,00		X		X		X	60 M	1,8°	3,8°	9	9	9	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

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: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-jul-23	ALMUERZO MENU 15	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJAS	8,00	8,00	X		X		X		60 m	78°	75°	8	8	8	8	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	23,20	22,20	X		X		X		90 m	90°	87°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60 m	1°	3°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA ESPINACA, MANZANA FRESA Y MIEL	ESPINACA	8,90	6,90	X		X			X	90 m	87°	85°	8	8	8	8	X		
		PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA PASTUSA	19,20	15,40	X		X		X		60 m	79°	75°	8	8	8	8	X		
		JUGO DE LULO	LULO	19,00	19,00	X			X		X	60 m	2°	3°	8	8	8	8	X		
		MELON CON QUESO DOBLE CREMA	QUESP DOBLE CREMA	5,00	5,00	X			X		X	40°	2°	3,5°	8	9	9	9	X		
27-jul-23	ALMUERZO MENU 16	AJIACO	POLLO	0,80	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA	POLLO	23,20	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		25m	16°	16°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	17,60	13,60	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		AJIACO	PAPA PASTUSA	12,90	10,90	X		X		X		35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	LECHE	57,00	57,00	X			X		X										
		GRANADILLA	GRANADILLA	18,10	18,10	X			X		X	15m	16°	16°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

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: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-jul-23	ALMUERZO MENU 17	SOPA DE PATACON	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		60m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA DESMECHADA	SOBREBARRIGA	23,20	22,20	X		X		X		90m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA SILVESTRE	TOMATE	5,60	4,70	X		X		X		75m	16°	16°	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	CRIOLLA	19,20	15,40	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		SORBETE FRUTOS ROJOS	LECHE	57,00	57,00	X			X		X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		
		BANANO CON YOGURT	YOGUERT	5,00	5,00	X			X		X	35m	3°	3°	9	9	9	9	X		
29-jul-23	ALMUERZO MENU 18	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	0,70	0,70	X		X		X		80m	92,5°	73,2°	9	9	9	9	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	23,20	22,20	X		X		X		75m	93°	71,2°	9	9	9	9	X		
		ESPAGUITES	ESPAGUITES	13,50	13,50	X		X		X		60m	93°	71°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATER, AGUACATE Y CILANTRO	TOMATE	10,40	8,70	X			X		X	45m	16°	16°	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO MELAO	PLATANO MADURO	20,00	15,40	X		X		X		75m	90°	72°	9	9	9	9	X		
		JIGO DE MARACUYA	MARACUYA	19,00	19,00	X		X			X	35m	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X	
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	DOBLE CREMA	5,00	5,00	X		X			X	35m	1,2°	2,8°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

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: RAFAEL URIBE

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-jul-23	ALMUERZO MENU 19	SOPA DE AVENA	CARNE PARA SOPA	0,70	0,70	X		X		X		90 M	94°	75°	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	POLLO	23,10	22,20	X		X		X		45M	92°	74°	8	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	13,50	13,50	X		X		X		90 M	92°	73°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA HAWAIANA	CREMA DE LECHE	1,60	1,60		X		X		X	60 M	4°	4°	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA PASTUSA	19,20	15,40	X		X		X		45M	88°	71°	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE CUEUBA	LECHE	57,00	57,00	X		X			X	60 M	2,3°	3,8°	9	9	9	9	X		
		MELON CON LECHE CONDESADA	LECHE CONDESADA	1,70	1,70	X		X			X	30M	16°	16,5°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

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: RAFAEL URIBE

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO									OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO				
						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	

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR

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: RAFAEL URIBE

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY COMUNEROS

FUNDACION REMA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:RAFAEL BAEZ FLOR **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 80,003,229 **CARGO:** COORDINADOR