ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _PUENTE ARANDA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _COLON_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _JULIET MARTINEZ VANEGAS_____ OPERADOR:__CORPORACION SUAZA_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (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 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/04/2024	ALMUERZO	**CARNE DE CERDO GUISADA**	Carne de cerdo, lomo	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
1/04/2024	ALMUERZO	**SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ**	Cuchuco de maiz	**3,00**	**3,00**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
1/04/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON FIDEOS**	Arroz blanco, crudo	**6,60**	**6,60**	x			x	x		60	79	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
1/04/2024	ALMUERZO	**ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL**	Zanahoria, tomate y perejil	**N.A**	**N.A**	x			x	x		N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
1/04/2024	ALMUERZO	**PATACON DE PLATANO MADURO**	Platano maduro	**16,80**	**10,10**	x			x	x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
1/04/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE TOMATE DE ARBOL**	Tomate de árbol	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,5**	**36,5**	x		x			x	N.A	2	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
1/04/2024	ALMUERZO	**PERA TAJADA**	Pera	**21,4**	**21,4**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
2/04/2024	ALMUERZO	**PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS**	Piernas de pollo	**27,71**	**27,71**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
2/04/2024	ALMUERZO	**ARROZ**	Arroz blanco, crudo	**13,45**	**13,45**	x			x	x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
2/04/2024	ALMUERZO	**ENSALADA PICO DE GALLO**	Cebolla cabezona, pimenton, sal, tomate, limon, cilantro	**N.A**	**N.A**	x			x		x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
2/04/2024	ALMUERZO	**PAPAS A LA FRANCESA**	Papa	**33,23**	**33,23**	x			x	x		60	75	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
2/04/2024	ALMUERZO	**MONDONGO**	Menudo de res	**3,0**	**3,0**	x		x		x		60	81	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
2/04/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE MORA**	Mora Pulpa	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,5**	**36,5**	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
2/04/2024	ALMUERZO	**MANZANA TAJADA CON HELADO DE CREMA**	Manzana	**21,5**	**17,2**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Helado	**3**	**3**	x		x			x	N.A	-5	-4	8	8	8	8	x		NINGUNA
3/04/2024	ALMUERZO	**CAZUELA DE LENTEJAS**	Lenteja	**5,2**	**5,2**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
3/04/2024	ALMUERZO	**SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA**	Sobrebarriga	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	70	75	8	8	8	8	x		NINGUNA
3/04/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON CILANTRO**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x			x	x		60	78	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
3/04/2024	ALMUERZO	**ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL**	Espinaca, manzana, fresa y miel	**N.A**	**N.A**	x			x	x		N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
3/04/2024	ALMUERZO	**PAPA EN CASQUITOS DORADA**	Papa comun, cruda	**12,60**	**10,10**	x			x	x		60	81	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
3/04/2024	ALMUERZO	**JUGO DE LULO**	Lulo, maduro, pulpa	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	2,8	8	8	8	8	x		NINGUNA
3/04/2024	ALMUERZO	**MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA**	Melón, maduro, pulpa	**17,40**	**8,70**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Queso doble crema	**3**	**3**	x		x			x	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA
4/04/2024	ALMUERZO	**AJIACO**	Papa pastusa	**8,9**	**7,1**	x			x	x		60	84	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
4/04/2024	ALMUERZO	**PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA**	Pechuga con piel	**19,2**	**14,5**	x		x		x		60	82	87	8	8	8	8	x		NINGUNA
4/04/2024	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	**8,7**	**8,7**	x			x	x		60	76	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
4/04/2024	ALMUERZO	**TAJADA DE AGUACATE**	Aguacate	**14,6**	**8,8**	x			x	x		N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
4/04/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE GUAYABA**	Guayaba, pulpa	**12,0**	**12,0**	x		x			x	N.A	2.7	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,5**	**36,5**	x		x			x	N.A	2.8	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
4/04/2024	ALMUERZO	**GRANADILLA**	Granadilla	**38,9**	**38,9**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		INTERCAMBIO
5/04/2024	ALMUERZO	**SOPA DE PATACÓN**	Platano verde	**8,0**	**5,2**	x			x	x		60	80	85	8	8	8	8	x		NINGUNA
5/04/2024	ALMUERZO	**SOBREBARRIGA MECHADA**	Carne de res	**14,5**	**14,5**	x		x		x		60	78	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
5/04/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON PIMENTÓN**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x			x	x		60	78	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
5/04/2024	ALMUERZO	**ENSALADA SILVESTRE**	Tomate, cebolla cabezona, lechuga, espinaca, uchua	**N.A**	**N.A**	x			x	x		N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
5/04/2024	ALMUERZO	**PAPA CRIOLLA DORADA**	Papa criolla comun	**10,1**	**10,1**	x			x	x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
5/04/2024	ALMUERZO	**SORBETE FRUTO DE ROJOS**	Mora, uvas, fresa	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,5**	**36,5**	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
5/04/2024	ALMUERZO	**BANANO CON YOGURT**	Banano	**12,50**	**8,70**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Yogurt	**3**	**3**	x		x			x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/04/2024	ALMUERZO	**ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA**	Carne de res, molida	**14,5**	**14,5**	x		x		x		60	80	85	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/04/2024	ALMUERZO	**ESPAGUETIS**	Pasta spaguettis	**8,70**	**8,70**	x		x		x		60	78	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/04/2024	ALMUERZO	**ENSALADA LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO**	Lechuga, tomate, aguacate y cilantro	**N.A**	**N.A**	x			x		x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/04/2024	ALMUERZO	**PLATANO MADURO MELAO**	Platano maduro	**16,80**	**10,10**	x			x	x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/04/2024	ALMUERZO	**SOPA DE ARROZ**	Papa pastusa	**9,3**	**7,4**	x			x	x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/04/2024	ALMUERZO	**JUGO DE MARACUYA**	Maracuya pulpa	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	2,8	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/04/2024	ALMUERZO	**PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA**	Papaya	**12,5**	**8,7**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Queso doble crema	**3**	**3**	x		x			x	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JULIET MARTINEZ VANEGAS_____ TIPO DE DOCUMENTO:__CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1014213317____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO____

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _PUENTE ARANDA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _COLON_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _JULIET MARTINEZ VANEGAS_____ OPERADOR:__CORPORACION SUAZA_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
8/04/2024	ALMUERZO	**SOPA DE AVENA**	Papa pastusa	**9,30**	**7,40**	x			x	x		60	80	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
8/04/2024	ALMUERZO	**PIERNAS DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS**	Piernas pollo	**20,20**	**14,50**	x		x		x		60	79	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
8/04/2024	ALMUERZO	**ENSALADA HAWAIANA**	Piña, uva, lechuga, manzana, fresa	**N.A**	**N.A**	x			x		x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
8/04/2024	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x			x	x		60	74	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
8/04/2024	ALMUERZO	**PAPA COCIDA CON CASCARA**	Papa comun, cruda	**12,60**	**10,10**	x			x	x		60	85	88	8	8	8	8	x		NINGUNA
8/04/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE CURUBA**	Curuba, pulpa	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,5**	**36,5**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
8/04/2024	ALMUERZO	**MELÓN CON LECHE CONDENSADA**	Melon	**17,40**	**8,70**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche condensada	**1,10**	**1,10**	x		x			x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
9/04/2024	ALMUERZO	**CARNE DE RES ASADA**	Carne de res, magra	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
9/04/2024	ALMUERZO	**PURE DE PAPA CON PEREJIL**	Papa comun, cruda	**12,60**	**10,10**	x			x	x		60	81	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
9/04/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON ALVERJA**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x			x	x		60	75	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
9/04/2024	ALMUERZO	**ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA**	Lechuga, tomate, cebolla cabezona	**N.A**	**N.A**	x			x	x		N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
9/04/2024	ALMUERZO	**SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO**	Cuchuco de trigo	**3,00**	**3,00**	x		x			x	60	80	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
9/04/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE TOMATE DE ARBOL**	Tomate de arbol, Pulpa	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,50**	**36,50**	x		x			x	N.A	2	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
9/04/2024	ALMUERZO	**GRANADILLA**	Granadilla	**38,90**	**38,90**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		INTERCAMBIO
10/04/2024	ALMUERZO	**CAZUELA DE CARBANZOS**	Garbanzo	**5,20**	**5,20**	x		x		x		60	80	85	8	8	8	8	x		NINGUNA
10/04/2024	ALMUERZO	**SOBREBARRIGA ASADA**	Carne de res, magra	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	79	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
10/04/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON CILANTRO**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x			x	x		60	77	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
10/04/2024	ALMUERZO	**VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS**	Zanahoria, calabaza, pimenton, cebolla cabezona	**N.A**	**N.A**	x			x	x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
10/04/2024	ALMUERZO	**PAPA CRIOLLA DORADA**	Papa criolla, cruda	**10,1**	**10,1**	x			x	x		60	82	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
10/04/2024	ALMUERZO	**JUGO DE MANGO**	Mango, pulpa	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	2,7	8	8	8	8	x		NINGUNA
10/04/2024	ALMUERZO	**BANANO CON QUESO DOBLE CREMA**	Banano maduro	**12,5**	**8,7**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Queso doble crema	**3**	**3**	x		x			x	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA
11/04/2024	ALMUERZO	**SOPA DE CONCHITAS**	Papa pastusa	**9,30**	**7,40**	x			x	x		60	85	89	8	8	8	8	x		NINGUNA
11/04/2024	ALMUERZO	**PECHUGA DE POLLO GRATINADA**	Pechuga con piel	**19,20**	**14,50**	x		x		x		60	76	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
11/04/2024	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x			x	x		60	79	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
11/04/2024	ALMUERZO	**PAPAS A LA FRANCESA**	Papa comun, cruda	**12,60**	**10,10**	x			x	x		60	79	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
11/04/2024	ALMUERZO	**TAJADA DE AGUACATE**	Aguacate	**14,60**	**8,80**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
11/04/2024	ALMUERZO	**JUGO DE GUAYABA**	Guayaba, pulpa	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
11/04/2024	ALMUERZO	**MANZANA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA**	Manzana, maduro	**12,5**	**10**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Queso doble crema	**3**	**3**	x		x			x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
12/04/2024	ALMUERZO	**SOPA DE ARRACACHA**	Arracacha	**6,50**	**5,20**	x			x	x		60	80	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
12/04/2024	ALMUERZO	**CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA**	Carne de cerdo, lomo	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	71	75	8	8	8	8	x		NINGUNA
12/04/2024	ALMUERZO	**TORTILLA DE ACELGA**	Acelgas, hojas, cruda	**13,70**	**11,60**	x			x	x		60	70	71	8	8	8	8	x		NINGUNA
12/04/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON PIMENTÓN**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x			x	x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
12/04/2024	ALMUERZO	**PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA**	Plátano hartón	**16,80**	**10,10**	x			x	x		60	78	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
12/04/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE FEIJOA**	Feijoa	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	2,8	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,50**	**36,50**	x		x			x	N.A	2	2,8	8	8	8	8	x		NINGUNA
12/04/2024	ALMUERZO	**BANANO CON QUESO DOBLE CREMA**	Banano	**32,92**	**23,04**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Queso doble crema	**5,9**	**5,9**	x		x			x	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA
13/04/2024	ALMUERZO	**SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA**	Carne de res, magra	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	84	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
13/04/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON ZANAHORIA**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x			x	x		60	76	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
13/04/2024	ALMUERZO	**ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE**	Zanahoria, manzana, crema de leche	**N.A**	**N.A**	x			x		x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
13/04/2024	ALMUERZO	**SANCOCHO**	Papa pastusa	**7,10**	**5,70**	x			x	x		60	85	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
13/04/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE MORA**	Mora, pulpa	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,50**	**36,50**	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
13/04/2024	ALMUERZO	**FRESAS HELADO DE CREMA**	Fresa	**9,20**	**8,70**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Helado	**3**	**3**	x		x			x	N.A	-5	-4	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JULIET MARTINEZ VANEGAS_____ TIPO DE DOCUMENTO: __CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1014213317___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 20223039421 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _PUENTE ARANDA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _COLON_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _JULIET MARTINEZ VANEGAS_____ OPERADOR:__CORPORACION SUAZA_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	SI	NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
15/04/2024	ALMUERZO	**SOPA DE CONCHITAS**	Papa pastusa	**9,30**	**7,40**	x			x	x		60	84	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
15/04/2024	ALMUERZO	**SOBREBARRIGA DESMECHADA**	Carne de res	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	81	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
15/04/2024	ALMUERZO	**VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA**	Arveja verde, habichuela, zanahoria, mayonesa	**N.A**	**N.A**	x			x	x		45	68	69	8	8	8	8	x		NINGUNA
15/04/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON CILANTRO**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x			x	x		60	74	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
15/04/2024	ALMUERZO	**PAPA CRIOLLA DORADA**	Papa criolla, con cáscara, cruda	**10,10**	**10,10**	x			x	x		60	85	88	8	8	8	8	x		NINGUNA
15/04/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE TOMATE DE ARBOL**	Tomate de árbol, pulpa	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,5**	**36,5**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
15/04/2024	ALMUERZO	**FRESAS CON CREMA DE LECHE**	Fresa, fruto entero	**9,20**	**8,70**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Crema de leche	**1,10**	**1,10**	x		x			x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/04/2024	ALMUERZO	**SOPA DE AVENA**	Papa pastusa	**9,30**	**7,40**	x			x	x		60	82	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/04/2024	ALMUERZO	**ATUN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO**	Atún en Agua	**13,00**	**13,00**	x		x			x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/04/2024	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x			x	x		60	82	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/04/2024	ALMUERZO	**CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL**	Calabaza, arveja, tomate, cebolla	**N.A**	**N.A**	x			x	x		60	80	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/04/2024	ALMUERZO	**PURE DE PAPA CON PEREJIL**	Papa	**12,60**	**10,10**	x			x		x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/04/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE MORA**	Mora Pulpa	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,50**	**36,50**	x		x			x	N.A	2	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/04/2024	ALMUERZO	**BANANO PICADO CON HELADO DE CREMA**	Banano	**12,50**	**8,70**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Helado de crema	**3,00**	**3,00**	x		x			x	N.A	-5	-4	8	8	8	8	x		NINGUNA
17/04/2024	ALMUERZO	**PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA**	pechuga con piel	**20,20**	**14,50**	x		x		x		60	79	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
17/04/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON PIMENTÓN**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x			x	x		60	77	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
17/04/2024	ALMUERZO	**ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE**	Fresa, lechuga, manzana	**N.A**	**N.A**	x			x	x		N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
17/04/2024	ALMUERZO	**SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA**	Cuchuco de cebada	**3,00**	**3,00**	x		x			x	60	82	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
17/04/2024	ALMUERZO	**PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA**	Plátano maduro	**16,80**	**26,58**	x			x	x		60	78	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
17/04/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE MARACUYÁ**	Maracuyá, maduro,pulpa	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,50**	**36,50**	x		x			x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
17/04/2024	ALMUERZO	**UVAS CON YOGURT**	Uva isabella, pulpa	**24,7**	**23,6**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Yogurt	**5,9**	**5,9**	x		x			x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
18/04/2024	ALMUERZO	**SOPA DE PATACÓN**	Platano verde	**8,00**	**5,20**	x			x	x		60	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
18/04/2024	ALMUERZO	**MIX DE POLLO CON PAJARILLA**	Pollo con pajarilla	**47,4**	**47,4**	x		x			x	60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
18/04/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON PEREJIL**	Arroz blanco, crudo	**13,45**	**13,45**	x			x	x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
18/04/2024	ALMUERZO	**VERDURA CAMPESINA**	Arveja verde, zanahoria, tomate, sal, cebolla junca, maiz	**N.A**	**N.A**	x			x	x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
18/04/2024	ALMUERZO	**PAPA CRIOLLA CHORREADA**	Papa criolla, con cáscara, cruda	**26,58**	**26,58**	x			x	x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
18/04/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE GUAYABA**	Guayaba, maduro, pulpa	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,50**	**36,50**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
18/04/2024	ALMUERZO	**MANZANA CON HELADO DE CREMA**	Manzana, maduro, pulpa	**10,9**	**8,7**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Helado de crema	**3**	**3**	x		x			x	N.A	-5	-4	8	8	8	8	x		NINGUNA
19/04/2024	ALMUERZO	**SOPA DE FIDEOS**	Papa pastusa	**9,30**	**7,40**	x			x	x		60	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
19/04/2024	ALMUERZO	**PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA**	Carne de pollo, pechuga con piel	**20,20**	**14,50**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
19/04/2024	ALMUERZO	**TORTILLA DE ESPINACA**	Espinaca, huevos, tomillo, sal	**N.A**	**N.A**	x			x	x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
19/04/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x			x	x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
19/04/2024	ALMUERZO	**PAPA COCIDA CON CASCARA**	Papa común, con cáscara, cruda	**12,60**	**10,10**	x			x	x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
19/04/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE MANGO**	Mango, maduro, pulpa	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,50**	**36,50**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
19/04/2024	ALMUERZO	**MELÓN CON LECHE CONDENSADA**	Melón, maduro, pulpa	**17,40**	**8,70**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche condensada	**1,10**	**1,10**	x		x			x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
20/04/2024	ALMUERZO	**CAZUELA DE FRIJOLES**	Frijol cargamanto	**5,20**	**5,20**	x		x		x		60	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
20/04/2024	ALMUERZO	**CARNE DE RES ASADA**	Carne Res	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
20/04/2024	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x			x	x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
20/04/2024	ALMUERZO	**TAJADA DE AGUACATE**	Aguacate lorena, maduro.	**16,40**	**8,80**	x			x	x		N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
20/04/2024	ALMUERZO	**TAJADA DE PLATANO**	Plátano maduro	**16,80**	**10,10**	x			x	x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
20/04/2024	ALMUERZO	**JUGO DE LULO**	Lulo, maduro, pulpa	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
20/04/2024	ALMUERZO	**PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA**	Papaya, maduro, pulpa	**12,5**	**8,7**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Queso doble cema	**3**	**3**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JULIET MARTINEZ VANEGAS_____ TIPO DE DOCUMENTO:__CEDULA DE CIUDADANIA_____Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1014213317____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I2023033942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _PUENTE ARANDA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _COLON_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _JULIET MARTINEZ VANEGAS_____ OPERADOR: __CORPORACION SUAZA_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO					ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	SI	NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
26/02/2024	ALMUERZO	**PECHUGA DE POLLO GRATINADA**	Pechuga con piel	**19,20**	**14,50**	x		x		x		60	80	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ ATOMATADO**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x			x	x		60	79	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/02/2024	ALMUERZO	**ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA FRESA Y MIEL**	Espinaca, manzana, fresa	**N.A**	**N.A**	x			x		x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/02/2024	ALMUERZO	**PLÁTANO MADURO TAJADA**	Plátano maduro	**16,80**	**10,10**	x			x	x		60	74	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/02/2024	ALMUERZO	**SOPA DE FIDEOS**	Carne para Sopas	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	85	88	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/02/2024	ALMUERZO	**JUGO DE MARACUYA**	Maracuya, maduro, pulpa	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/02/2024	ALMUERZO	**FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA**	Fresa, fruto entero	**9,20**	**8,70**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Crema de leche	**3**	**3**	x		x			x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/03/2024	ALMUERZO	**ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA**	Carne de res, molida	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/03/2024	ALMUERZO	**ESPAGUETIS**	Pasta espaguettis	**8,70**	**8,70**	x		x			x	70	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/03/2024	ALMUERZO	**TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO**	Tomate, oregano, sal	**N.A**	**N.A**	x			x	x		N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/03/2024	ALMUERZO	**PAPA SIN CASCARA DORADA**	Papa	**12,60**	**10,10**	x			x	x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/03/2024	ALMUERZO	**SOPA DE ARROZ**	Papa pastusa	**9,30**	**7,40**	x			x	x		60	80	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/03/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE MORA**	Mora, pulpa	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,5**	**36,5**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/03/2024	ALMUERZO	**PAPAYA CON YOGURT**	Papaya, maduro, Pulpa	**12,5**	**8,7**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Yogurt	**3**	**3**	x		x			x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
27/03/2024	ALMUERZO	**CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL**	Carne de cerdo, lomo	**14,50**	**14,50**	x		x		x		83	70	75	8	8	8	8	x		NINGUNA
27/03/2024	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x			x	x		92	80	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
27/03/2024	ALMUERZO	**ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA**	Remolacha, zanahoria	**N.A**	**N.A**	x			x	x		83	80	2	8	8	8	8	x		NINGUNA
27/03/2024	ALMUERZO	**PAPAS A LA FRANCESA**	Papa común	**12,60**	**10,10**	x			x	x		60	81	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
27/03/2024	ALMUERZO	**SOPA DE AVENA**	Papa pastusa	**9,30**	**7,40**	x			x	x		60	80	75	8	8	8	8	x		NINGUNA
27/03/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE FRESA**	Pulpa Fresa	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,50**	**36,50**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
27/03/2024	ALMUERZO	**BANANO CON CREMA DE LECHE**	Banano	**12,5**	**8,7**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Crema de leche	**1,10**	**1,10**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
29/02/2024	ALMUERZO	**PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA**	piernas de pollo con piel	**20,20**	**14,50**	x		x		x		60	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
29/02/2024	ALMUERZO	**CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA**	Arveja seca	**5,2**	**5,2**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
29/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON FIDEOS**	Arroz blanco, crudo	**6,60**	**6,60**	x			x	x		60	79	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
29/02/2024	ALMUERZO	**ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO**	Pepino, tomate, cilantro	**N.A**	**N.A**	x			x		x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
29/02/2024	ALMUERZO	**PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS**	Plátano hartón	**16,80**	**10,10**	x			x	x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
29/02/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE GUANABANA**	Guanábana, pulpa	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,50**	**36,50**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
29/02/2024	ALMUERZO	**GRANADILLA**	Granadilla	**38,90**	**38,90**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/02/2024	ALMUERZO	**HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS**	Carne de res, molida	**27,71**	**27,71**	x		x		x		60	71	75	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	**13,45**	**13,45**	x			x	x		60	70	71	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/02/2024	ALMUERZO	**GUACAMOLE**	Aguacate, pimenton, cebolla cabezona, cilantro, limon	**N.A**	**N.A**	x			x		x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/02/2024	ALMUERZO	**YUCA DORADA**	Yuca, cruda	**23,66**	**18,93**	x			x	x		60	78	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/02/2024	ALMUERZO	**SOPA DE CEBADA PERLADA**	Cebada perlada	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
17/02/2024	ALMUERZO	**JUGO DE FEIJOA**	Feijoa, pulpa	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/02/2024	ALMUERZO	**FRESAS CON HELADO**	Fresa	**18,10**	**17,20**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Helado	**5,9**	**5,9**	x		x			x	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA
17/02/2024	ALMUERZO	**CARNE DE RES EN TROZOS**	Carne de res, magra	**27,71**	**27,71**	x		x		x		60	84	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
17/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON CILANTRO**	Arroz blanco, crudo	**13,45**	**13,45**	x			x	x		60	76	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
17/02/2024	ALMUERZO	**ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA CABEZONA**	Lechuga, tomate, cebolla cabezona	**N.A**	**N.A**	x			x		x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
17/02/2024	ALMUERZO	**TAJADA DE PLATANO**	Platano maduro	**33,23**	**26,58**	x			x	x		60	77	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
17/02/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE GUAYABA**	Guayaba, pulpa	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	5	8	9	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,50**	**36,50**	x		x			x	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA
17/02/2024	ALMUERZO	**MANDARINA**	Mandarina	**6,00**	**6,00**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JULIET MARTINEZ VANEGAS_____ TIPO DE DOCUMENTO: __CEDULA DE CIUDADANIA_____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1014213317____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO____

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _PUENTE ARANDA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _COLON_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _JULIET MARTINEZ VANEGAS_____ OPERADOR:__CORPORACION SUAZA_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/04/2024	ALMUERZO	**CARNE DE CERDO GUISADA**	Cerdo, lomo	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
29/04/2024	ALMUERZO	**SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ**	Cuchuco de maiz	**3**	**3**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
29/04/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON FIDEOS**	Arroz blanco, crudo	**6,60**	**6,60**	x			x	x		60	79	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
29/04/2024	ALMUERZO	**ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO**	Zanahoria, tomate, perejil, limon	**N.A**	**N.A**	x			x		x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
29/04/2024	ALMUERZO	**PATACON DE PLATANO MADURO**	Plátano maduro	**10,10**	**16,80**	x			x	x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
29/04/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE TOMATE DE ARBOL**	Tomate de arbol	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,50**	**36,50**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
29/04/2024	ALMUERZO	**PERA**	Pera	**21,40**	**21,40**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JULIET MARTINEZ VANEGAS_____ TIPO DE DOCUMENTO:__CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1014213317____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO____

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación y alistamiento de los alimentos ofrecidos, para garantizar la calidad y cantidad de alimentos (por preparación y la inocuidad del alimento ELIMINAR) que consumirán los beneficiarios de los servicios de la SDIS.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

Servicio Social/Modalidad : nombre del servicio social o modalidad a la cual corresponde la unidad operativa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.

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

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o al personal administrativo que delegue, teniendo en cuenta las características de la minuta de alimentos definida por la SDIS para cada grupo poblacional. El tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio y máximo 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de color, textura, consistencia y uniformidad, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista. Para los alimentos como frutas enteras, yogur, kumis y similares que se entregan en presentación personal, no se realizará prueba organoléptica completa, solo se evaluará color, olor y aspecto, registrar N.A. en sabor.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

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

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _PUENTE ARANDA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _COLON_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _JULIET MARTINEZ VANEGAS_____ OPERADOR:__CORPORACION SUAZA_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/03/2024	ALMUERZO	**HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS**	Carne de res, molida	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	81	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
1/03/2024	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x			x	x		60	78	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
1/03/2024	ALMUERZO	**GUACAMOLE**	Aguacate	**12,00**	**7,20**	x		x			x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
1/03/2024	ALMUERZO	**YUCA DORADA**	Yuca, cruda	**13,10**	**10,10**	x			x	x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
1/03/2024	ALMUERZO	**SOPA DE CEBADA PERLADA**	cebada perlada	**3,00**	**3,00**		x		x	x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
1/03/2024	ALMUERZO	**JUGO DE FEIJOA**	Feijoa	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
1/03/2024	ALMUERZO	**FRESAS CON HELADO**	Fresa	**9,20**	**8,70**	x			x		x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Helado	**3**	**3**		x		x		x	N.A	-5	-4	8	8	8	8	x		NINGUNA
2/03/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON CILANTRO**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x			x	x		60	78	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
2/03/2024	ALMUERZO	**ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA CABEZONA**	Lechuga común, tomate, cebolla cabezona, cilantro	**N.A**	**N.A**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
2/03/2024	ALMUERZO	**CARNE DE RES EN TROZOS**	Carne de res en trozos	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
2/03/2024	ALMUERZO	**TAJADA DE PLATANO**	Plátano hartón	**16,80**	**10,10**	x			x	x		60	81	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
2/03/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE GUAYABA**	Guayaba	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,5**	**36,5**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
2/03/2024	ALMUERZO	**MANDARINA**	Mandarina	**17,6**	**17,6**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JULIET MARTINEZ VANEGAS_____ TIPO DE DOCUMENTO:__CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1014213317____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo i202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: _PUENTE ARANDA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _COLON_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _JULIET MARTINEZ VANEGAS_____ OPERADOR:__CORPORACION SUAZA_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/03/2024	ALMUERZO	**CARNE DE CERDO GUISADA**	Carne de cerdo, lomo	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
4/03/2024	ALMUERZO	**SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ**	Cuchuco de maiz	**3,00**	**3,00**		x	x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
4/03/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON FIDEOS**	Arroz blanco, crudo	**6,60**	**6,60**	x			x	x		60	79	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
4/03/2024	ALMUERZO	**ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL**	Zanahoria, tomate y perejil	**N.A**	**N.A**	x			x	x		N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
4/03/2024	ALMUERZO	**PATACON DE PLATANO MADURO**	Platano maduro	**16,80**	**10,10**	x			x	x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
4/03/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE TOMATE DE ARBOL**	Tomate de árbol	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,5**	**36,5**	x		x			x	N.A	2	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
4/03/2024	ALMUERZO	**PERA TAJADA**	Pera	**21,4**	**21,4**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
5/03/2024	ALMUERZO	**PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS**	Piernas de pollo	**27,71**	**27,71**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
5/03/2024	ALMUERZO	**ARROZ**	Arroz blanco, crudo	**13,45**	**13,45**	x			x	x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
5/03/2024	ALMUERZO	**ENSALADA PICO DE GALLO**	Cebolla cabezona, pimenton, sal, tomate, limon, cilantro	**N.A**	**N.A**		x	x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
5/03/2024	ALMUERZO	**PAPAS A LA FRANCESA**	Papa	**33,23**	**33,23**	x			x	x		60	75	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
5/03/2024	ALMUERZO	**MONDONGO**	Menudo de res	**3,0**	**3,0**	x		x		x		60	81	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
5/03/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE MORA**	Mora Pulpa	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,5**	**36,5**	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
5/03/2024	ALMUERZO	**MANZANA TAJADA CON HELADO DE CREMA**	Manzana	**21,5**	**17,2**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Helado	**3**	**3**		x	x			x	N.A	-5	-4	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/03/2024	ALMUERZO	**CAZUELA DE LENTEJAS**	Lenteja	**5,2**	**5,2**		x	x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/03/2024	ALMUERZO	**SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA**	Sobrebarriga	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	70	75	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/03/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON CILANTRO**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x			x	x		60	78	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/03/2024	ALMUERZO	**ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL**	Espinaca, manzana, fresa y miel	**N.A**	**N.A**	x			x	x		N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/03/2024	ALMUERZO	**PAPA EN CASQUITOS DORADA**	Papa comun, cruda	**12,60**	**10,10**	x			x	x		60	81	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/03/2024	ALMUERZO	**JUGO DE LULO**	Lulo, maduro, pulpa	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	2,8	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/03/2024	ALMUERZO	**MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA**	Melón, maduro, pulpa	**17,40**	**8,70**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Queso doble crema	**3**	**3**		x	x			x	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA
7/03/2024	ALMUERZO	**AJIACO**	Papa pastusa	**8,9**	**7,1**	x			x	x		60	84	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
7/03/2024	ALMUERZO	**PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA**	pechuga con piel	**19,2**	**14,5**	x		x		x		60	82	87	8	8	8	8	x		NINGUNA
7/03/2024	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	**8,7**	**8,7**	x			x	x		60	76	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
7/03/2024	ALMUERZO	**TAJADA DE AGUACATE**	Aguacate	**14,6**	**8,8**	x			x	x		N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
7/03/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE GUAYABA**	Guayaba, pulpa	**12,0**	**12,0**	x		x			x	N.A	2.7	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,5**	**36,5**	x		x			x	N.A	2.8	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
7/03/2024	ALMUERZO	**MANZANA**	Manzana	**21,5**	**17,2**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		INTERCAMBIO
8/03/2024	ALMUERZO	**SOPA DE PATACÓN**	Platano verde	**8,0**	**5,2**	x			x	x		60	80	85	8	8	8	8	x		NINGUNA
8/03/2024	ALMUERZO	**SOBREBARRIGA MECHADA**	Carne de res	**14,5**	**14,5**	x		x		x		60	78	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
8/03/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON PIMENTÓN**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**		x	x		x		60	78	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
8/03/2024	ALMUERZO	**ENSALADA SILVESTRE**	Tomate, cebolla cabezona, lechuga, espinaca, uchua	**N.A**	**N.A**	x			x	x		N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
8/03/2024	ALMUERZO	**PAPA CRIOLLA DORADA**	Papa criolla comun	**10,1**	**10,1**	x			x	x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
8/03/2024	ALMUERZO	**SORBETE FRUTO DE ROJOS**	Mora, uvas, fresa	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,5**	**36,5**	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
8/03/2024	ALMUERZO	**BANANO CON YOGURT**	Banano	**12,50**	**8,70**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Yogurt	**3**	**3**		x	x			x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
9/03/2024	ALMUERZO	**ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA**	Carne de res, molida	**14,5**	**14,5**	x		x		x		60	80	85	8	8	8	8	x		NINGUNA
9/03/2024	ALMUERZO	**ESPAGUETIS**	Pasta spaguettis	**8,70**	**8,70**		x	x		x		60	78	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
9/03/2024	ALMUERZO	**ENSALADA LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO**	Lechuga, tomate, aguacate y cilantro	**N.A**	**N.A**	x			x		x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
9/03/2024	ALMUERZO	**PLATANO MADURO MELAO**	Platano maduro	**16,80**	**10,10**	x			x	x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
9/03/2024	ALMUERZO	**SOPA DE ARROZ**	Papa pastusa	**9,3**	**7,4**	x			x	x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
9/03/2024	ALMUERZO	**JUGO DE MARACUYA**	Maracuya pulpa	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	2,8	8	8	8	8	x		NINGUNA
9/03/2024	ALMUERZO	**PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA**	Papaya	**12,5**	**8,7**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Queso doble crema	**3**	**3**		x		x		x	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JULIET MARTINEZ VANEGAS_____ TIPO DE DOCUMENTO:__CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1014213317____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I2023039342 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _PUENTE ARANDA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _COLON_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _JULIET MARTINEZ VANEGAS_____ OPERADOR:__CORPORACION SUAZA_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
11/03/2024	ALMUERZO	**SOPA DE AVENA**	Papa pastusa	**9,30**	**7,40**		x	x		x		60	80	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
11/03/2024	ALMUERZO	**PIERNAS DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS**	Piernas pollo	**20,20**	**14,50**	x		x		x		60	79	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
11/03/2024	ALMUERZO	**ENSALADA HAWAIANA**	Piña, uva, lechuga, manzana, fresa	**N.A**	**N.A**	x			x		x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
11/03/2024	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x			x	x		60	74	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
11/03/2024	ALMUERZO	**PAPA COCIDA CON CASCARA**	Papa comun, cruda	**12,60**	**10,10**	x			x	x		60	85	88	8	8	8	8	x		NINGUNA
11/03/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE CURUBA**	Curuba, pulpa	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,5**	**36,5**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
11/03/2024	ALMUERZO	**MELÓN CON LECHE CONDENSADA**	Melon	**17,40**	**8,70**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche condensada	**1,10**	**1,10**	x		x			x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
12/03/2024	ALMUERZO	**CARNE DE RES ASADA**	Carne de res, magra	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
12/03/2024	ALMUERZO	**PURE DE PAPA CON PEREJIL**	Papa comun, cruda	**12,60**	**10,10**	x			x	x		60	81	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
12/03/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON ALVERJA**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x			x	x		60	75	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
12/03/2024	ALMUERZO	**ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA**	Lechuga, tomate, cebolla cabezona	**N.A**	**N.A**	x			x	x		N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
12/03/2024	ALMUERZO	**SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO**	Cuchuco de trigo	**3,00**	**3,00**		x	x			x	60	80	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
12/03/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE GUANABANA**	Guanabana, Pulpa	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,50**	**36,50**	x		x			x	N.A	2	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
12/03/2024	ALMUERZO	**MANDARINA**	Mandarina	**33,50**	**33,50**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		INTERCAMBIO
13/03/2024	ALMUERZO	**CAZUELA DE CARBANZOS**	Garbanzo	**5,20**	**5,20**		x	x		x		60	80	85	8	8	8	8	x		NINGUNA
13/03/2024	ALMUERZO	**SOBREBARRIGA ASADA**	Carne de res, magra	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	79	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
13/03/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON CILANTRO**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x			x	x		60	77	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
13/03/2024	ALMUERZO	**VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS**	Zanahoria, calabaza, pimenton, cebolla cabezona	**N.A**	**N.A**	x			x	x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
13/03/2024	ALMUERZO	**PAPA CRIOLLA DORADA**	Papa criolla, cruda	**10,1**	**10,1**	x			x	x		60	82	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
13/03/2024	ALMUERZO	**JUGO DE MANGO**	Mango, pulpa	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	2,7	8	8	8	8	x		NINGUNA
13/03/2024	ALMUERZO	**BANANO CON QUESO DOBLE CREMA**	Banano maduro	**12,5**	**8,7**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Queso doble crema	**3**	**3**		x	x			x	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA
14/03/2024	ALMUERZO	**SOPA DE CONCHITAS**	Papa pastusa	**9,30**	**7,40**	x			x	x		60	85	89	8	8	8	8	x		NINGUNA
14/03/2024	ALMUERZO	**PECHUGA DE POLLO GRATINADA**	Pechuga con piel	**19,20**	**14,50**	x		x		x		60	76	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
14/03/2024	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x			x	x		60	79	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
14/03/2024	ALMUERZO	**PAPAS A LA FRANCESA**	Papa comun, cruda	**12,60**	**10,10**	x			x	x		60	79	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
14/03/2024	ALMUERZO	**TAJADA DE AGUACATE**	Aguacate	**14,60**	**8,80**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
14/03/2024	ALMUERZO	**JUGO DE GUAYABA**	Guayaba, pulpa	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
14/03/2024	ALMUERZO	**MANZANA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA**	Manzana, maduro	**12,5**	**10**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Queso doble crema	**3**	**3**		x	x			x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
15/03/2024	ALMUERZO	**SOPA DE ARRACACHA**	Arracacha	**6,50**	**5,20**	x			x	x		60	80	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
15/03/2024	ALMUERZO	**CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA**	Carne de cerdo, lomo	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	71	75	8	8	8	8	x		NINGUNA
15/03/2024	ALMUERZO	**TORTILLA DE ACELGA**	Acelgas, hojas, cruda	**13,70**	**11,60**	x			x	x		60	70	71	8	8	8	8	x		NINGUNA
15/03/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON PIMENTÓN**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x			x	x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
15/03/2024	ALMUERZO	**PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA**	Plátano hartón	**16,80**	**10,10**	x			x	x		60	78	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
15/03/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE FEIJOA**	Feijoa	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	2,8	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,50**	**36,50**	x		x			x	N.A	2	2,8	8	8	8	8	x		NINGUNA
15/03/2024	ALMUERZO	**BANANO CON QUESO DOBLE CREMA**	Banano	**32,92**	**23,04**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Queso doble crema	**5,9**	**5,9**		x	x			x	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/03/2024	ALMUERZO	**SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA**	Carne de res, magra	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	84	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/03/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON ZANAHORIA**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x			x	x		60	76	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/03/2024	ALMUERZO	**ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE**	Zanahoria, manzana, crema de leche	**N.A**	**N.A**	x			x		x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/03/2024	ALMUERZO	**SANCOCHO**	Papa pastusa	**7,10**	**5,70**	x			x	x		60	85	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/03/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE MORA**	Mora, pulpa	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,50**	**36,50**	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/03/2024	ALMUERZO	**FRESAS HELADO DE CREMA**	Fresa	**9,20**	**8,70**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Helado	**3**	**3**		x	x			x	N.A	-5	-4	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JULIET MARTINEZ VANEGAS_____ TIPO DE DOCUMENTO:__CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1014213317____ CARGO:__RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 20223039421 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _PUENTE ARANDA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _COLON_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _JULIET MARTINEZ VANEGAS_____ OPERADOR:__CORPORACION SUAZA_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	SI	NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
18/03/2024	ALMUERZO	**SOPA DE CONCHITAS**	Papa pastusa	**9,30**	**7,40**	x			x	x		60	84	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
18/03/2024	ALMUERZO	**SOBREBARRIGA DESMECHADA**	Carne de res	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	81	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
18/03/2024	ALMUERZO	**VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA**	Arveja verde, habichuela, zanahoria, mayonesa	**N.A**	**N.A**	x			x		x	45	68	69	8	8	8	8	x		NINGUNA
18/03/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON CILANTRO**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x			x	x		60	74	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
18/03/2024	ALMUERZO	**PAPA CRIOLLA DORADA**	Papa criolla, con cáscara, cruda	**10,10**	**10,10**	x			x	x		60	85	88	8	8	8	8	x		NINGUNA
18/03/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE TOMATE DE ARBOL**	Tomate de árbol, pulpa	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,5**	**36,5**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
18/03/2024	ALMUERZO	**FRESAS CON CREMA DE LECHE**	Fresa, fruto entero	**9,20**	**8,70**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Crema de leche	**1,10**	**1,10**	x		x			x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
19/03/2024	ALMUERZO	**SOPA DE AVENA**	Papa pastusa	**9,30**	**7,40**	x			x	x		60	82	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
19/03/2024	ALMUERZO	**ATUN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO**	Atún en Agua	**13,00**	**13,00**	x		x			x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
19/03/2024	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x			x	x		60	82	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
19/03/2024	ALMUERZO	**CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL**	Calabaza, arveja, tomate, cebolla	**N.A**	**N.A**	x			x	x		60	80	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
19/03/2024	ALMUERZO	**PURE DE PAPA CON PEREJIL**	Papa	**12,60**	**10,10**	x			x		x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
19/03/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE MORA**	Mora Pulpa	**12,00**	**12,00**		x	x			x	N.A	2	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,50**	**36,50**		x	x			x	N.A	2	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
19/03/2024	ALMUERZO	**BANANO PICADO CON HELADO DE CREMA**	Banano	**12,50**	**8,70**	x			x		x	N.A	-5	-4	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Helado de crema	**3,00**	**3,00**		x		x		x	N.A	-5	-4	8	8	8	8	x		NINGUNA
20/03/2024	ALMUERZO	**PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA**	pechuga con piel	**20,20**	**14,50**		x	x		x		60	79	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
20/03/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON PIMENTÓN**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x			x	x		60	77	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
20/03/2024	ALMUERZO	**ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE**	Fresa, lechuga, manzana	**N.A**	**N.A**	x			x	x		N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
20/03/2024	ALMUERZO	**SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA**	Cuchuco de cebada	**3,00**	**3,00**		x	x			x	60	82	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
20/03/2024	ALMUERZO	**PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA**	Plátano maduro	**16,80**	**26,58**	x			x	x		60	78	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
20/03/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE MARACUYÁ**	Maracuyá, maduro,pulpa	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,50**	**36,50**	x		x			x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
20/03/2024	ALMUERZO	**UVAS CON YOGURT**	Uva isabella, pulpa	**24,7**	**23,6**	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Yogurt	**5,9**	**5,9**	x		x			x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
21/03/2024	ALMUERZO	**SOPA DE PATACÓN**	Platano verde	**8,00**	**5,20**	x			x	x		60	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
21/03/2024	ALMUERZO	**MIX DE POLLO CON PAJARILLA**	Pollo con pajarilla	**47,4**	**47,4**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
21/03/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON PEREJIL**	Arroz blanco, crudo	**13,45**	**13,45**	x			x	x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
21/03/2024	ALMUERZO	**VERDURA CAMPESINA**	Arveja verde, zanahoria, tomate, sal, cebolla junca, maiz	**N.A**	**N.A**	x			x	x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
21/03/2024	ALMUERZO	**PAPA CRIOLLA CHORREADA**	Papa criolla, con cáscara, cruda	**26,58**	**26,58**	x			x	x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
21/03/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE GUAYABA**	Guayaba, maduro, pulpa	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,50**	**36,50**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
21/03/2024	ALMUERZO	**MANZANA CON HELADO DE CREMA**	Manzana, maduro, pulpa	**10,9**	**8,7**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Helado de crema	**3**	**3**		x	x			x	N.A	-5	-4	8	8	8	8	x		NINGUNA
22/03/2024	ALMUERZO	**SOPA DE FIDEOS**	Papa pastusa	**9,30**	**7,40**	x			x	x		60	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
22/03/2024	ALMUERZO	**PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA**	Carne de pollo, pechuga con piel	**20,20**	**14,50**	x		x			x	60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
22/03/2024	ALMUERZO	**TORTILLA DE ESPINACA**	Espinaca, huevos, tomillo, sal	**N.A**	**N.A**	x			x	x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
22/03/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x			x	x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
22/03/2024	ALMUERZO	**PAPA COCIDA CON CASCARA**	Papa común, con cáscara, cruda	**12,60**	**10,10**	x			x	x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
22/03/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE MANGO**	Mango, maduro, pulpa	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,50**	**36,50**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
22/03/2024	ALMUERZO	**MELÓN CON LECHE CONDENSADA**	Melón, maduro, pulpa	**17,40**	**8,70**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche condensada	**1,10**	**1,10**		x	x			x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
23/03/2024	ALMUERZO	**CAZUELA DE FRIJOLES**	Frijol cargamanto	**5,20**	**5,20**		x	x		x		60	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
23/03/2024	ALMUERZO	**CARNE DE RES ASADA**	Carne Res	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
23/03/2024	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x			x	x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
23/03/2024	ALMUERZO	**TAJADA DE AGUACATE**	Aguacate lorena, maduro.	**16,40**	**8,80**	x			x	x		N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
23/03/2024	ALMUERZO	**TAJADA DE PLATANO**	Plátano maduro	**16,80**	**10,10**	x			x	x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
23/03/2024	ALMUERZO	**JUGO DE LULO**	Lulo, maduro, pulpa	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
23/03/2024	ALMUERZO	**PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA**	Papaya, maduro, pulpa	**12,5**	**8,7**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Queso doble cema	**3**	**3**		x	x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JULIET MARTINEZ VANEGAS_____ TIPO DE DOCUMENTO:__CEDULA DE CIUDADANIA_____Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1014213317____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _PUENTE ARANDA____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _COLON_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _JULIET MARTINEZ VANEGAS_____ OPERADOR:__CORPORACION SUAZA_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/03/2024	ALMUERZO	**ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA**	Carne de res, molida	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/03/2024	ALMUERZO	**ESPAGUETIS**	Pasta espaguettis	**8,70**	**8,70**		x	x			x	70	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/03/2024	ALMUERZO	**TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO**	Tomate, oregano, sal	**N.A**	**N.A**	x			x	x		N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/03/2024	ALMUERZO	**PAPA SIN CASCARA DORADA**	Papa	**12,60**	**10,10**	x			x	x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/03/2024	ALMUERZO	**SOPA DE ARROZ**	Papa pastusa	**9,30**	**7,40**	x			x	x		60	80	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/03/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE MORA**	Mora, pulpa	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,5**	**36,5**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/03/2024	ALMUERZO	**PAPAYA CON YOGURT**	Papaya, maduro, Pulpa	**12,5**	**8,7**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Yogurt	**3**	**3**	x		x			x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
27/03/2024	ALMUERZO	**CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL**	Carne de cerdo, lomo	**14,50**	**14,50**	x		x		x		83	70	75	8	8	8	8	x		NINGUNA
27/03/2024	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x			x	x		92	80	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
27/03/2024	ALMUERZO	**ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA**	Remolacha, zanahoria	**N.A**	**N.A**	x			x	x		83	80	2	8	8	8	8	x		NINGUNA
27/03/2024	ALMUERZO	**PAPAS A LA FRANCESA**	Papa común	**12,60**	**10,10**	x			x	x		60	81	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
27/03/2024	ALMUERZO	**SOPA DE AVENA**	Papa pastusa	**9,30**	**7,40**	x			x	x		60	80	75	8	8	8	8	x		NINGUNA
27/03/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE FRESA**	Pulpa Fresa	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,50**	**36,50**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
27/03/2024	ALMUERZO	**BANANO CON CREMA DE LECHE**	Banano	**12,5**	**8,7**	x			x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Crema de leche	**1,10**	**1,10**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JULIET MARTINEZ VANEGAS_____ TIPO DE DOCUMENTO:__CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1014213317____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO____

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación y alistamiento de los alimentos ofrecidos, para garantizar la calidad y cantidad de alimentos (por preparación y la inocuidad del alimento ELIMINAR) que consumirán los beneficiarios de los servicios de la SDIS.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

Servicio Social/Modalidad : nombre del servicio social o modalidad a la cual corresponde la unidad operativa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.

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

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o al personal administrativo que delegue, teniendo en cuenta las características de la minuta de alimentos definida por la SDIS para cada grupo poblacional. El tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio y máximo 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de color, textura, consistencia y uniformidad, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista. Para los alimentos como frutas enteras, yogur, kumis y similares que se entregan en presentación personal, no se realizará prueba organoléptica completa, solo se evaluará color, olor y aspecto, registrar N.A. en sabor.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

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

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _PUENTE ARANDA____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _COLON_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _JULIET MARTINEZ VANEGAS_____ OPERADOR:__CORPORACION SUAZA_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/02/2024	ALMUERZO	**PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA**	Piernas de pollo con piel	**20,20**	**14,50**	x		x		x		60	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
1/02/2024	ALMUERZO	**CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA**	Arveja seca	**5,2**	**5,2**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
1/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON FIDEOS**	Arroz blanco, crudo	**6,60**	**6,60**	x		x		x		60	79	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
1/02/2024	ALMUERZO	**ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO**	Pepino, tomate y cilantro	**N.A**	**N.A**	x		x		x		N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
1/02/2024	ALMUERZO	**PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS**	Plátano hartón	**16,80**	**10,10**	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
1/02/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE GUANABANA**	Guanábana, pulpa	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,50**	**36,50**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
1/02/2024	ALMUERZO	**GRANADILLA**	Granadilla	**21,40**	**21,40**		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
2/02/2024	ALMUERZO	**HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS**	Carne de res, molida	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	81	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
2/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x		x		x		60	78	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
2/02/2024	ALMUERZO	**GUACAMOLE**	Aguacate	**12,00**	**7,20**	x		x		x		N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
2/02/2024	ALMUERZO	**YUCA DORADA**	Yuca, cruda	**13,10**	**10,10**	x		x		x		60	77	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
2/02/2024	ALMUERZO	**SOPA DE CEBADA PERLADA**	cebada perlada	**3,00**	**3,00**	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
2/02/2024	ALMUERZO	**JUGO DE FEIJOA**	Feijoa	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
2/02/2024	ALMUERZO	**FRESAS CON HELADO**	Fresa	**9,20**	**8,70**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Helado	**3**	**3**		x		x		x	N.A	-5	-4	8	8	8	8	x		NINGUNA
3/02/2024	ALMUERZO	**SANCOCHO**	Carne para Sopas	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	76	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
3/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON CILANTRO**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x		x		x		60	78	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
3/02/2024	ALMUERZO	**ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA CABEZONA**	Lechuga común, tomate, cebolla cabezona, cilantro	**N.A**	**N.A**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
3/02/2024	ALMUERZO	**CARNE DE RES EN TROZOS**	Carne de res en trozos	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
3/02/2024	ALMUERZO	**TAJADA DE PLATANO**	Plátano hartón	**16,80**	**10,10**		x	x		x		60	81	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
3/02/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE GUAYABA**	Guayaba	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,5**	**36,5**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
3/02/2024	ALMUERZO	**MANDARINA**	Mandarina	**17,6**	**17,6**		x		x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JULIET MARTINEZ VANEGAS_____ TIPO DE DOCUMENTO:__CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1014213317____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo (20230942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: _PUENTE ARANDA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _COLON_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _JULIET MARTINEZ VANEGAS_____ OPERADOR:__CORPORACION SUAZA_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (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 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/02/2024	ALMUERZO	**CARNE DE CERDO GUISADA**	Carne de cerdo, lomo	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
5/02/2024	ALMUERZO	**SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ**	Carne para Sopas	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
5/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON FIDEOS**	Arroz blanco, crudo	**6,60**	**6,60**	x		x		x		60	79	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
5/02/2024	ALMUERZO	**ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL**	Zanahoria, tomate y perejil	**N.A**	**N.A**	x		x		x		N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
5/02/2024	ALMUERZO	**PATACON DE PLATANO MADURO**	Platano maduro	**16,80**	**10,10**	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
5/02/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE TOMATE DE ARBOL**	Tomate de árbol	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,5**	**36,5**	x		x			x	N.A	2	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
5/02/2024	ALMUERZO	**PERA TAJADA**	Pera	**21,4**	**21,4**		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/02/2024	ALMUERZO	**PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS**	Piernas de pollo	**27,71**	**27,71**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ**	Arroz blanco, crudo	**13,45**	**13,45**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/02/2024	ALMUERZO	**ENSALADA PICO DE GALLO**	Cebolla cabezona	**9,5**	**8,6**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/02/2024	ALMUERZO	**PAPAS A LA FRANCESA**	Papa	**33,23**	**33,23**	x		x		x		60	75	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/02/2024	ALMUERZO	**MONDONGO**	Menudo de res	**3,0**	**3,0**	x		x		x		60	81	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/02/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE MORA**	Mora Pulpa	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,5**	**36,5**	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/02/2024	ALMUERZO	**MANZANA TAJADA CON HELADO DE CREMA**	Manzana	**21,5**	**17,2**	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Helado	**3**	**3**		x		x		x	N.A	-5	-4	8	8	8	8	x		NINGUNA
7/02/2024	ALMUERZO	**CAZUELA DE LENTEJAS**	Lenteja	**5,2**	**5,2**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
7/02/2024	ALMUERZO	**SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA**	Sobrebarriga	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	70	75	8	8	8	8	x		NINGUNA
7/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON CILANTRO**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x		x		x		60	78	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
7/02/2024	ALMUERZO	**ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL**	Espinaca, manzana, fresa y miel	**N.A**	**N.A**	x		x		x		N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
7/02/2024	ALMUERZO	**PAPA EN CASQUITOS DORADA**	Papa comun, cruda	**12,60**	**10,10**	x		x		x		60	81	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
7/02/2024	ALMUERZO	**JUGO DE LULO**	Lulo, maduro, pulpa	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	2,8	8	8	8	8	x		NINGUNA
7/02/2024	ALMUERZO	**MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA**	Melón, maduro, pulpa	**17,40**	**8,70**		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Queso doble crema	**3**	**3**	x			x		x	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA
8/02/2024	ALMUERZO	**AJIACO**	Guascas	**2,2**	**1,1**	x		x		x		60	84	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
8/02/2024	ALMUERZO	**PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA**	pechuga con piel	**19,2**	**14,5**	x		x		x		60	82	87	8	8	8	8	x		NINGUNA
8/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	**8,7**	**8,7**	x		x		x		60	76	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
8/02/2024	ALMUERZO	**TAJADA DE AGUACATE**	Aguacate	**14,6**	**8,8**	x		x		x		N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
8/02/2024	ALMUERZO	**EN EL AJIACO**	Ajiaco	**33,23**	**33,23**	x		x		x		60	84	76	8	8	8	8	x		NINGUNA
8/02/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE GUAYABA**	Guayaba, pulpa	**12,0**	**12,0**	x		x			x	N.A	2.7	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,5**	**36,5**	x		x			x	N.A	2.8	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
8/02/2024	ALMUERZO	**MANZANA**	Manzana	**21,5**	**17,2**		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		INTERCAMBIO
9/02/2024	ALMUERZO	**SOPA DE PATACÓN**	Carne para Sopas	**0,7**	**0,7**	x		x		x		60	80	85	8	8	8	8	x		NINGUNA
9/02/2024	ALMUERZO	**SOBREBARRIGA MECHADA**	Carne de res	**14,5**	**14,5**	x		x		x		60	78	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
9/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON PIMENTÓN**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x		x		x		60	78	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
9/02/2024	ALMUERZO	**ENSALADA SILVESTRE**	Tomate, cebolla cabezona, lechuga, espinaca, uchua	**N.A**	**N.A**	x		x		x		N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
9/02/2024	ALMUERZO	**PAPA CRIOLLA DORADA**	Papa criolla comun	**10,1**	**10,1**	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
9/02/2024	ALMUERZO	**SORBETE FRUTO DE ROJOS**	Mora, uvas, fresa	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,5**	**36,5**	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
9/02/2024	ALMUERZO	**BANANO CON YOGURT**	Banano	**12,50**	**8,70**		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Yogurt	**3**	**3**		x		x		x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
10/02/2024	ALMUERZO	**ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA**	Carne de res, molida	**14,5**	**14,5**	x		x		x		60	80	85	8	8	8	8	x		NINGUNA
10/02/2024	ALMUERZO	**ESPAGUETIS**	Pasta spaguettis	**8,70**	**8,70**	x		x		x		60	78	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
10/02/2024	ALMUERZO	**ENSALADA LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO**	Lechuga, tomate, aguacate y cilantro	**N.A**	**N.A**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
10/02/2024	ALMUERZO	**PLATANO MADURO MELAO**	Platano maduro	**16,80**	**10,10**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
10/02/2024	ALMUERZO	**SOPA DE ARROZ**	Carne para Sopas	**0,7**	**0,7**		x	x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
10/02/2024	ALMUERZO	**JUGO DE MARACUYA**	Maracuya pulpa	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	2,8	8	8	8	8	x		NINGUNA
10/02/2024	ALMUERZO	**PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA**	Papaya	**12,5**	**8,7**		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Queso doble crema	**3**	**3**	x			x		x	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JULIET MARTINEZ VANEGAS_____ TIPO DE DOCUMENTO:__CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1014213317____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO____

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I2023303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _PUENTE ARANDA_____ SERVICIO SOCIALMODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _COLON_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _JULIET MARTINEZ VANEGAS_____ OPERADOR:__CORPORACION SUAZA_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
12/02/2024	ALMUERZO	**SOPA DE AVENA**	Carne para Sopas	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	80	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
12/02/2024	ALMUERZO	**PIERNAS DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS**	Piernas pollo	**20,20**	**14,50**	x		x		x		60	79	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
12/02/2024	ALMUERZO	**ENSALADA HAWAIANA**	Piña, uva, lechuga, manzana, fresa	**N.A**	**N.A**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
12/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x		x		x		60	74	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
12/02/2024	ALMUERZO	**PAPA COCIDA CON CASCARA**	Papa comun, cruda	**12,60**	**10,10**	x		x		x		60	85	88	8	8	8	8	x		NINGUNA
12/02/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE CURUBA**	Curuba, pulpa	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,5**	**36,5**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
12/02/2024	ALMUERZO	**MELÓN CON LECHE CONDENSADA**	Melon	**17,40**	**8,70**	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche condensada	**1,10**	**1,10**		x		x		x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
13/02/2024	ALMUERZO	**CARNE DE RES ASADA**	Carne de res, magra	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
13/02/2024	ALMUERZO	**PURE DE PAPA CON PEREJIL**	Papa comun, cruda	**12,60**	**10,10**	x		x			x	60	81	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
13/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON ALVERJA**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x		x		x		60	75	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
13/02/2024	ALMUERZO	**ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA**	Lechuga, tomate, cebolla cabezona	**N.A**	**N.A**	x		x		x		N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
13/02/2024	ALMUERZO	**SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO**	Carne para sopas	**0,71**	**0,71**	x		x			x	60	75	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
13/02/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE GUANABANA**	Guanabana, Pulpa	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,50**	**36,50**	x		x			x	N.A	2	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
13/02/2024	ALMUERZO	**MANDARINA**	Mandarina	**33,50**	**33,50**	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		INTERCAMBIO
14/02/2024	ALMUERZO	**CAZUELA DE CARBANZOS**	Garbanzo	**5,20**	**5,20**	x		x		x		60	80	85	8	8	8	8	x		NINGUNA
14/02/2024	ALMUERZO	**SOBREBARRIGA ASADA**	Carne de res, magra	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	79	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
14/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON CILANTRO**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x		x		x		60	77	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
14/02/2024	ALMUERZO	**VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS**	Zanahoria, calabaza, pimenton, cebolla cabezona	**N.A**	**N.A**	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
14/02/2024	ALMUERZO	**PAPA CRIOLLA DORADA**	Papa criolla, cruda	**10,1**	**10,1**	x		x		x		60	82	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
14/02/2024	ALMUERZO	**JUGO DE MANGO**	Mango, pulpa	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	2,7	8	8	8	8	x		NINGUNA
14/02/2024	ALMUERZO	**BANANO CON QUESO DOBLE CREMA**	Banano maduro	**12,5**	**8,7**		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Queso doble crema	**3**	**3**	x			x		x	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA
15/02/2024	ALMUERZO	**SOPA DE CONCHITAS**	Carne de sopa	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	85	89	8	8	8	8	x		NINGUNA
15/02/2024	ALMUERZO	**PECHUGA DE POLLO GRATINADA**	Pechuga con piel	**19,20**	**14,50**	x		x		x		60	76	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
15/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x		x		x		60	79	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
15/02/2024	ALMUERZO	**PAPAS A LA FRANCESA**	Papa comun, cruda	**12,60**	**10,10**	x		x		x		60	79	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
15/02/2024	ALMUERZO	**TAJADA DE AGUACATE**	Aguacate	**14,60**	**8,80**	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
15/02/2024	ALMUERZO	**JUGO DE GUAYABA**	Guayaba, pulpa	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
15/02/2024	ALMUERZO	**MANZANA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA**	Manzana, maduro	**12,5**	**10**	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Queso doble crema	**3**	**3**	x			x		x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/02/2024	ALMUERZO	**SOPA DE ARRACACHA**	Carne para Sopas	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	80	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/02/2024	ALMUERZO	**CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA**	Carne de cerdo, lomo	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	71	75	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/02/2024	ALMUERZO	**TORTILLA DE ACELGA**	Acelgas, hojas, cruda	**13,70**	**11,60**	x		x		x		60	70	71	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON PIMENTÓN**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/02/2024	ALMUERZO	**PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA**	Plátano hartón	**16,80**	**10,10**	x		x		x		60	78	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/02/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE FEIJOA**	Feijoa	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	2,8	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,50**	**36,50**	x		x			x	N.A	2	2,8	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/02/2024	ALMUERZO	**BANANO CON QUESO DOBLE CREMA**	Banano	**32,92**	**23,04**		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Queso doble crema	**5,9**	**5,9**	x			x		x	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA
17/02/2024	ALMUERZO	**SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA**	Carne de res, magra	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	84	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
17/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON ZANAHORIA**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x		x		x		60	76	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
17/02/2024	ALMUERZO	**ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE**	Zanahoria, manzana,	**N.A**	**N.A**	x		x			x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
17/02/2024	ALMUERZO	**EN EL SANCOCHO**	Papa común	**7,10**	**5,70**	x		x		x		60	77	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
17/02/2024	ALMUERZO	**SANCOCHO**	Carne para Sopas	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	85	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
17/02/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE MORA**	Mora, pulpa	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,50**	**36,50**	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
17/02/2024	ALMUERZO	**FRESAS HELADO DE CREMA**	Fresa	**9,20**	**8,70**	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Helado	**3**	**3**		x		x		x	N.A	-5	-4	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JULIET MARTINEZ VANEGAS_____ TIPO DE DOCUMENTO:__CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1014213317____ CARGO:__RESPONSABLE DEL SERVICIO____

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-343 Versión: 2 Fecha: Memo D323/33942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _PUENTE ARANDA____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _COLON_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _JULIET MARTINEZ VANEGAS_____ OPERADOR: __CORPORACION SUAZA_____

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					COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oz/ unidades)	PESO NETO (g/oz/ unidades)	Si	NO	Si	NO	Si	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Si	NO	OBSERVACIONES
19/02/2024	ALMUERZO	**SOPA DE CONCHITAS**	Carne para Sopas	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	84	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
19/02/2024	ALMUERZO	**SOBREBARRIGA DESMECHADA**	Carne de res	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	81	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
19/02/2024	ALMUERZO	**VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA**	Arveja verde, habichuela, zanahoria, mayonesa	**N.A**	**N.A**	x		x			x	45	68	69	8	8	8	8	x		NINGUNA
19/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON CILANTRO**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x		x		x		60	74	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
19/02/2024	ALMUERZO	**PAPA CRIOLLA DORADA**	Papa criolla, con cáscara, cruda	**10,10**	**10,10**	x		x		x		60	85	88	8	8	8	8	x		NINGUNA
19/02/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE TOMATE DE ARBOL**	Tomate de árbol, pulpa	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,5**	**36,5**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
19/02/2024	ALMUERZO	**FRESAS CON CREMA DE LECHE**	Fresa, fruto entero	**9,20**	**8,70**	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Crema de leche	**1,10**	**1,10**		x		x		x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
20/02/2024	ALMUERZO	**SOPA DE AVENA**	Carne para Sopas	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	82	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
20/02/2024	ALMUERZO	**ATUN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO**	Atún en Agua	**13,00**	**13,00**	x		x			x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
20/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x		x		x		60	82	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
20/02/2024	ALMUERZO	**CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL**	Calabaza, arveja, tomate, cebolla	**N.A**	**N.A**	x		x		x		60	80	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
20/02/2024	ALMUERZO	**PURE DE PAPA CON PEREJIL**	Papa	**12,60**	**10,10**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
20/02/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE MORA**	Mora Pulpa	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,50**	**36,50**	x		x			x	N.A	2	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
20/02/2024	ALMUERZO	**BANANO PICADO CON HELADO DE CREMA**	Banano	**12,50**	**8,70**	x		x			x	N.A	-5	-4	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Helado de crema	**3,00**	**3,00**		x		x		x	N.A	-5	-4	8	8	8	8	x		NINGUNA
21/02/2024	ALMUERZO	**PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA**	pechuga con piel	**20,20**	**14,50**	x		x		x		60	79	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
21/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON PIMENTÓN**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x		x		x		60	77	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
21/02/2024	ALMUERZO	**ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE**	Fresa, lechuga, manzana	**N.A**	**N.A**	x		x		x		N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
21/02/2024	ALMUERZO	**SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA**	Carne para Sopas	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	82	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
21/02/2024	ALMUERZO	**PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA**	Plátano maduro	**16,80**	**26,58**	x		x		x		60	78	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
21/02/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE MARACUYÁ**	Maracuyá, maduro,pulpa	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,50**	**36,50**	x		x			x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
21/02/2024	ALMUERZO	**UVAS CON YOGURT**	Uva isabella, pulpa	**24,7**	**23,6**	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Yogurt	**5,9**	**5,9**		x		x		x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
22/02/2024	ALMUERZO	**SOPA DE PATACÓN**	Carne para Sopas	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
22/02/2024	ALMUERZO	**MIX DE POLLO CON PAJARILLA**	Pollo con pajarilla	**47,4**	**47,4**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
22/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON PEREJIL**	Arroz blanco, crudo	**13,45**	**13,45**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
22/02/2024	ALMUERZO	**VERDURA CAMPESINA**	Arveja verde, cruda	**6,00**	**6,00**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
22/02/2024	ALMUERZO	**PAPA CRIOLLA CHORREADA**	Papa criolla, con cáscara, cruda	**26,58**	**26,58**	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
22/02/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE GUAYABA**	Guayaba, maduro, pulpa	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,50**	**36,50**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
22/02/2024	ALMUERZO	**MANZANA CON HELADO DE CREMA**	Manzana, maduro, pulpa	**10,9**	**8,7**	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Helado de crema	**3**	**3**		x		x		x	N.A	-5	-4	8	8	8	8	x		NINGUNA
23/02/2024	ALMUERZO	**SOPA DE FIDEOS**	Carne para Sopas	**0,71**	**0,07**	x		x		x		60	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
23/02/2024	ALMUERZO	**PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA**	Carne de pollo, pechuga con piel	**20,20**	**14,50**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
23/02/2024	ALMUERZO	**TORTILLA DE ESPINACA**	Espinaca, cruda	**19,40**	**11,60**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
23/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
23/02/2024	ALMUERZO	**PAPA COCIDA CON CASCARA**	Papa común, con cáscara, cruda	**12,60**	**10,10**	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
23/02/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE MANGO**	Mango, maduro, pulpa	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,50**	**36,50**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
23/02/2024	ALMUERZO	**MELÓN CON LECHE CONDENSADA**	Melón, maduro, pulpa	**17,40**	**8,70**		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche condensada	**1,10**	**1,10**		x		x		x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
24/02/2024	ALMUERZO	**CAZUELA DE FRIJOLES**	Frijol cargamanto	**5,20**	**5,20**	x		x		x		60	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
24/02/2024	ALMUERZO	**CARNE DE RES ASADA**	Carne Res	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
24/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
24/02/2024	ALMUERZO	**TAJADA DE AGUACATE**	Aguacate lorena, maduro.	**16,40**	**8,80**	x		x		x		N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
24/02/2024	ALMUERZO	**TAJADA DE PLATANO**	Plátano maduro	**16,80**	**10,10**	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
24/02/2024	ALMUERZO	**JUGO DE LULO**	Lulo, maduro, pulpa	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
24/02/2024	ALMUERZO	**PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA**	Papaya, maduro, pulpa	**12,5**	**8,7**		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Queso doble cema	**3**	**3**	x			x		x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JULIET MARTINEZ VANEGAS_____ TIPO DE DOCUMENTO: __CEDULA DE CIUDADANIA_____ N6 de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1014213317____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _PUENTE ARANDA____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _COLON_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _JULIET MARTINEZ VANEGAS_____ OPERADOR:__CORPORACION SUAZA_____

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 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/02/2024	ALMUERZO	**PECHUGA DE POLLO GRATINADA**	Pechuga con piel	**19,20**	**14,50**	x		x		x		60	80	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ ATOMATADO**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x		x		x		60	79	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/02/2024	ALMUERZO	**ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA FRESA Y MIEL**	Espinaca, manzana, fresa	**N.A**	**N.A**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/02/2024	ALMUERZO	**PLÁTANO MADURO TAJADA**	Plátano maduro	**16,80**	**10,10**	x		x		x		60	74	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/02/2024	ALMUERZO	**SOPA DE FIDEOS**	Carne para Sopas	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	85	88	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/02/2024	ALMUERZO	**JUGO DE MARACUYA**	Maracuya, maduro, pulpa	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/02/2024	ALMUERZO	**FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA**	Fresa, fruto entero	**9,20**	**8,70**	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Crema de leche	**3**	**3**		x		x		x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
27/02/2024	ALMUERZO	**ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA**	Carne de res, molida	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
27/02/2024	ALMUERZO	**ESPAGUETIS**	Pasta espaguettis	**8,70**	**8,70**		x	x			x	70	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
27/02/2024	ALMUERZO	**TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO**	Tomate	**18**	**14,4**	x		x		x		N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
27/02/2024	ALMUERZO	**PAPA SIN CASCARA DORADA**	Papa	**12,60**	**10,10**	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
27/02/2024	ALMUERZO	**SOPA DE ARROZ**	Carne para sopas	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	80	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
27/02/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE MORA**	Mora, pulpa	**12**	**12**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,5**	**36,5**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
27/02/2024	ALMUERZO	**PAPAYA CON YOGURT**	Papaya, maduro, Pulpa	**12,5**	**8,7**		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Yogurt	**3**	**3**		x		x		x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
28/02/2024	ALMUERZO	**CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL**	Carne de cerdo, lomo	**14,50**	**14,50**	x		x		x		83	70	75	8	8	8	8	x		NINGUNA
28/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, crudo	**8,70**	**8,70**	x		x		x		92	80	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
28/02/2024	ALMUERZO	**ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA**	Remolacha, zanahoria	**N.A**	**N.A**	x		x		x		2	3	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
28/02/2024	ALMUERZO	**PAPAS A LA FRANCESA**	Papa común	**12,60**	**10,10**	x		x		x		60	81	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
28/02/2024	ALMUERZO	**SOPA DE AVENA**	Carne de Sopa	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	80	75	8	8	8	8	x		NINGUNA
28/02/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE FRESA**	Pulpa Fresa	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,50**	**36,50**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
28/02/2024	ALMUERZO	**BANANO CON CREMA DE LECHE**	Banano	**12,5**	**8,7**		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Crema de leche	**1,10**	**1,10**		x		x		x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
29/02/2024	ALMUERZO	**PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA**	piernas de pollo con piel	**20,20**	**14,50**	x		x		x		60	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
29/02/2024	ALMUERZO	**CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA**	Arveja seca	**5,2**	**5,2**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
29/02/2024	ALMUERZO	**ARROZ CON FIDEOS**	Arroz blanco, crudo	**6,60**	**6,60**	x		x		x		60	79	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
29/02/2024	ALMUERZO	**ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO**	Pepino, tomate, cilantro	**N.A**	**N.A**	x		x		x		N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
29/02/2024	ALMUERZO	**PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS**	Plátano hartón	**16,80**	**10,10**	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
29/02/2024	ALMUERZO	**SORBETE DE GUANABANA**	Guanábana, pulpa	**12,00**	**12,00**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche	**36,50**	**36,50**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
29/02/2024	ALMUERZO	**GRANADILLA**	Granadilla	**76,90**	**76,90**		X	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JULIET MARTINEZ VANEGAS_____ TIPO DE DOCUMENTO:__CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1014213317____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO____

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

Código: FOR-PSS-163
Versión: 1
Fecha: Marzo 847
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA
COORDINADOR O RESPONSABLE: JULIET MARTINEZ VANEGAS
SERVICIO SOCIAL: COCINA POPULAR
ASOCIADO: CORPORACION SUAZA
UNIDAD OPERATIVA: COLON

SEMANA 1

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR: Evaluar entre 2 y 10	OLOR: Evaluar entre 2 y 10	SABOR: Evaluar entre 2 y 10	ASPECTO: Evaluar entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
01/01/2024	Almuerzo	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	pechuga con piel	27,71	27,71																
		ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45																
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA FRESA Y MIEL	Espinaca, cruda	8,73	7,42																
		PLÁTANO MADURO TAJADA	Plátano maduro	44,31	26,58																
		SOPA DE FIDEOS	Carne para Sopas	0,71	0,71																
		JUGO DE MARACUYA	Maracuya, maduro, pulpa	6	6																
		FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa	18,10	17,20																
			Queso doble crema	5,9	5,9																
02/01/2024	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	27,71	27,71	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ESPAGUETIS	Pasta Espaguettis	14,34	14,34		x	x		x		30	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
		TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	Tomate	6	5	x		x		x		N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa	23,66	18,93	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOPA DE ARROZ	Carne para Sopas	0,71	0,71	x		x		x		60	80	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE MORA	Mora Pulpa	6	6	x		x			x	N.A	2	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPAYA CON YOGURT	Papaya, maduro, pulpa	24,6	17,2		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Yogurt	5,9	5,9		x	x			x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
03/01/2024	Almuerzo	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo, lomo	27,71	27,71	x		x		x		83	70	75	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		92	80	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	Remolacha,	13,33	10,66	x		x		x		2,3	3	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPAS A LA FRANCESA	Papa común	33,23	26,58	x		x		x		60	81	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOPA DE AVENA	Carne de Sopa	0,71	0,71	x		x		x		60	80	75	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE FRESA	Pulpa Fresa	6,00	6,00	x		x			x	N.A	2,6	2	8	8	8	8	x		NINGUNA
		BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano	24,6	17,2		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Crema de leche	2,20	2,20		x	x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
04/01/2024	Almuerzo	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	piernas de pollo con piel	27,71	27,71	x		x		x		60	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
		CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca	9,8	9,8	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	79	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Pepino	17,8	13,4	x		x		x		N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón	44,31	26,58	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, pulpa	6,00	6,00	x		x			x	N.A	2	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
		MANDARINA	Mandarina	17,60	17,60		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		INTERCAMBIO
05/01/2024	Almuerzo	HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HERBAS	Carne de res, molida	27,71	27,71	x		x		x		60	81	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	78	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
		GUACAMOLE	Aguacate	28,80	17,30	x		x		x		N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
		YUCA DORADA	Yuca, cruda	23,66	18,93	x		x		x		60	77	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOPA DE CEBADA PERLADA	Carne para Sopas	0,71	0,71	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		JUGO DE FEIJOA	Feijoa	6	6	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
		FRESAS CON HELADO	Fresa	18,10	17,20	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Helado	5,9	5,9		x		x		x	N.A	-5	-2	8	8	8	8	x		NINGUNA
06/01/2024	Almuerzo	SANCOCHO	Carne para Sopas	0,71	0,71	x		x		x		60	76	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	78	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	Lechuga común	10,99	6,05	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
		CARNE DE RES EN TROZOS	Carne de res en trozos	27,71	27,71	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón	44,31	26,58	x		x		x		60	81	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE GUAYABA	Guayaba	6	6	x		x			x	N.A	2	2,8	8	8	8	8	x		NINGUNA
		MANDARINA	Mandarina	33,5	33,5		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **JULIET MARTINEZ VANEGAS**
TIPO DE DOCUMENTO: CC
No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: **1014213317**
CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**
FIRMA:

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.
Servicio Social: nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: dia mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.
Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.
Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panadería y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponquès, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.
Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la
Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción
Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre
Alimento en proceso: verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.
Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre
Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba
Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional
Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CCCE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

PECHUGA DI Carne de pollo,pechuga con piel
ARROZ ATOM Arroz blanco, crudo
ENSALADA DI Espinaca, cruda
PLÁTANO MA Plátano maduro
SOPA DE FIDI Carne para Sopas
JUGO DE LUL Lulo, maduro, pulpa
FRESAS CON Fresa, maduro, fruto entero
ALBONDIGAS Carne de res, molida
ESPAGUETIS Pasta Esapaguettis
ZANAHORIA R Limón, cubita
PAPA SIN CAS Papa común, sincáscara, cruda
SOPA DE ARR Carne para Sopas
SORBETE DE Mora Pulpa
PAPAYA CON Papaya, maduro, pulpa
CARNE DE CE Carne de cerdo, lomo
ARROZ VERD Arroz blanco, crudo
ENSALADA FF Remolacha, sin cáscara, cruda
PAPAS A LA F Papa común, sincáscara, cruda
SOPA DE AVE Papa pastusa, sin cáscara
SORBETE DE Fresa, maduro, frutoentero
BANANO CON Banano
PECHUGA DE Carne de pollo,pechuga con piel
CAZUELA DE: Arveja seca
ARROZ CON I Arroz blanco, crudo
ENSALADA DI Pepino cohombro, sincáscara
PLATANO MAI Plátano hartón,maduro. crudo
SORBETE DE Guanábana, pulpa
GRANADILLA Granadilla, madura, pulpa
HAMBURGUE: Carne de res, molida
ARROZ BLANI Arroz blanco, crudo
GUACAMOLE Aguacate lorena,maduro, pulpa
YUCA DORAD Yuca, cruda
SOPA DE CEB Carne para Sopas
JUGO DE FEI; Feijoa. maduro. frutoentero
FRESAS CON Fresa, maduro. fruto entero
SANCOCHO Carne para Sopas
ARROZ CON I Arroz blanco, crudo
ENSALADA DI Lechuga común
PECHUGA DE Carne de pollo,pechuga con piel
TAJADA DE P Plátano hartón,maduro. crudo
SORBETE DE Guayaba, maduro,pulpa
MANDARINA Mandarina, zumo

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)
11/09/2019	Desayuno	Huevo pericos	Huevo	60	NO APLICA
11/09/2019	Desayuno	Chocolate	Leche entera	2800	2800
11/09/2019	Desayuno	Pandeyuca	Pandeyuca	3000	3000
11/09/2019	Nuevo	Ensalada de frutas	Ensalada de frutas	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Nuevo	Ensalada de frutas	Queso	2500	2500
11/09/2019	Almuerzo	Pollo al horno	Pechuga de pollo	6500	5200
11/09/2019	Almuerzo	Arroz con arveja	Arroz	3200	3200
11/09/2019	Almuerzo	Papa blanca en salsa criolla	Papa blanca en salsa criolla	7000	6000
11/09/2019	Almuerzo	Ensalada basalaca	Ensalada basalaca	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Almuerzo	Sorbete de mora	Sorbete de mora	3000	3000
11/09/2019	Almuerzo	Sorbete de mora	Leche entera	6000	5000

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)
11/09/2019	Almuerzo	Rapa de avena	Carne de res, molida	650	650
11/09/2019	Cena	Mondarina en cascara	Mandarina	8900	7200
11/09/2019	Cena	Papa	Papa	8000	8000
11/09/2019	Cena	Carne de res en trozos	Carne de res	5000	5000
11/09/2019	Cena	Pralaguinis	Pasta Espaguetis	5000	5000
11/09/2019	Cena	Yuca guisada	Yuca	NO APLICA	6900
11/09/2019	Cena	Pelera de arbejeria	Pelera de arbejeria	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Cena	Jugo de naranja	Naranja	3800	5000
11/09/2019	Cena	Sopa de cuchuco de trigo	Sopa de cuchuco de trigo	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Cena	Arroz con leche	Arroz	2000	2000
11/09/2019	Cena	Arroz con leche	Leche entera	8500	8500

PROCESO PARA PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA NIÑEZ Y LA JUVENTUD

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE APOYO ALIMENTARIO EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-043

Version: 1

Fecha: Memo INT 20190435666 - 10/10/2019

Página 1 de 1

SEMANA 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA — SERVICIO SOCIAL: COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JULIET MARTINEZ VANEGAS — ASOCIADO: CORPORACION SUIZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
08/01/2024	Almuerzo	CARNE DE CERDO GUISADA	Carne de cerdo, lomo	27,71	27,71																
		SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	Carne para Sopas	0,71	0,71																
		ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45																
		ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	Zanahoria, cruda	12,55	10,66																
		PATACON DE PLATANO MADURO	Platano	44,31	26,58																
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol	6	6																
		PERA TAJADA	Pera, maduro, pulpa	42,8	42,8																
09/01/2024	Almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	piernas de pollo	27,71	27,71	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ENSALADA PICO DE GALLO	Cebolla cabezona	9,5	8,6	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPAS A LA FRANCESA	Papa	33,23	33,23	x		x		x		60	75	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
		MONDONGO	Menudo de res	3,0	3,0	x		x		x		60	81	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE MORA	Mora Pulpa	6	6	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
		MANZANA TAJADA CON HELADO DE CREMA	Manzana	21,5	17,2	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Helado	5,9	5,9		x		x		x	N.A	-5	-4	8	8	8	8	x		NINGUNA
10/01/2024	Almuerzo	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	10,3	10,3	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Sobrebarriga	27,71	27,71	x		x		x		60	70	75	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	78	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Espinaca, cruda	8,73	7,42	x		x		x		N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa comun, cruda	33,23	33,23	x		x		x		60	81	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
		JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	6	6	x		x			x	N.A	2	2,8	8	8	8	8	x		NINGUNA
		MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Melón, maduro, pulpa	46,08	23,04		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Queso doble crema	5,9	5,9	x			x		x	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA
11/01/2024	Almuerzo	AJIACO	pechuga con piel	0,71	0,71	x		x		x		60	84	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	pechuga con piel	27,7	27,7	x		x		x		60	82	87	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	13,5	13,5	x		x		x		60	76	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
		TAJADA DE AGUACATE	Aguacate	21,46	21,46	x		x		x		N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
		EN EL AJIACO	Ajiaco	33,23	33,23	x		x		x		60	84	76	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE GUAYABA	Guayaba,	6,0	6,0	x		x			x	N.A	2,7	87	8	8	8	8	x		NINGUNA
		MANDARINA	Mandarina	76,9	76,9		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		INTERCAMBIO
12/01/2024	Almuerzo	SOPA DE PATACÓN	Carne para Sopas	0,7	0,7	x		x		x		60	80	85bb	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOBREBARRIGA MECHADA	Carne de res	27,7	27,7	x		x		x		60	78	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	78	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ENSALADA SILVESTRE	Tomate	7,4	5,9	x		x		x		N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla comun	19,7	19,7	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE FRUTO DE ROJOS	Mora Pulpa	6	6	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
		BANANO CON YOGURT	Banano	4,00	4,00		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Yogurt	5,9	5,9		x		x		x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
13/01/2024	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	0,7	0,7	x		x		x		60	80	85	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ESPAGUETIS	Pasta Spaquettis	14,34	14,34	x		x		x		60	78	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
		IECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	Aguacate lorena	28,80	17,30	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PLÁTANO MADURO MELAO	Plátano maduro	44,31	26,58	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOPA DE ARROZ	Carne para Sopas	0,7	0,7		x	x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		JUGO DE MARACUYÁ	Maracuyá	6	6	x		x			x	N.A	2	2,8	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya	24,6	17,2		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Lacteo	5,9	5,9	x			x		x	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JULIET MARTINEZ VANEGAS — PO DE DOCUMENTO CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014213317

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO — FIRMA — OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL "DILIGENCIAMIENTO"

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara queda registrado en el

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

Proceso no requerido: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar

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

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas despues en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar

Alimento preparado: evalúe las caracteristicas organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra

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

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

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

CARNE DE CERDO GUISADA Carne de cerdo, lomo
SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ Carne para Sopas
ARROZ CON FIDEOS Arroz blanco, crudo
ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL Zanahoria, cruda
PAPA SIN CASCA Papa común, sincalcarea, cruda
SORBETE DE TOMATE DE ARBOL Tomate de árbol amarillo, maduro, sulba
PERA TAJADA Pera, maduro, pulpa
PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS Carne de pollo, pechuga con piel
ARROZ CON CILANTRO Arroz blanco, crudo
ENSALADA PICO DE GALLO Cebolla cabezona
PAPAS A LA FRANCESA Papa común. sincalcarea. cruda
MONDONGO Menudo de res
SORBETE DE MORA Mora Pulpa
MANZANA CON HELADO DE CREMA Manzana, maduro,pulpa
CAZUELA DE LENTEJAS Lenteja
SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA Sobrebarriga
ARROZ CON CILANTRO Arroz blanco, crudo
ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL Espinaca, cruda
YUCA EN SALSA Yuca, cruda
MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA Melón, maduro, sulba
AJIACO Carne de pollo,pechuga con piel
PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA Carne de pollo, sechuga con piel
ARROZ BLANCO Arroz blanco, crudo
TAJADA DE AGUACATE Sal
PAPA CRIOLLA AMARILLA Papa criolla, comcalcarea, cruda
SORBETE DE GUAYABA Guayaba, maduro,pulpa
GRANADILLA Granadilla, maduro,sulba
SOPA DE PATACÓN Carne para Sopas
HIGADO DE RES Hígado de res
SOBREBARRIGA MECHADA Carne de res, molida
ENSALADA SILVESTRE Tomate, pulpa
YUCA GUISADA Yuca, cruda
SORBETE FRUTO DE ROJOS Mora Pulpa
BANANO CON YOGURT Banano común,maduro. sulba
CARNE DE RES Carne de res, molida
ESPAGUETIS Pasta Fideos
ENSALADA DE LECHUGA Lechuga común
PLATANO MADURO MELAO Plátano maduro
SOPA DE ARROZ Carne para Sopas
JUGO DE MARACUYÁ Maracuyá, maduro,pulpa
PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA Papaya, maduro, pulpa

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA NEGLIGENCIA SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDAR DE APOYO AL ALIMENTARIO EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 02/05/2024
VERSIÓN: 2
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA
COORDINACION O RESPONSABLE: JULIET MARTINEZ VANEGAS

SERVICIO SOCIAL ASOCIADO: COCINA POPULAR
OPERACIÓN SUIZA

UNIDAD OPERATIVA: COLON

SEMANA 3

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTOS DE CONSUMO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO °C INICIAL	TEMPERATURA ALIMENTO °C FINAL	COLOR Evaluar entre 2 y 10	OLOR Evaluar entre 2 y 10	SABOR Evaluar entre 2 y 10	ASPECTO Evaluar entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
15/01/2024	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne para Sopas	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	80	83	8	8	8	8	x		
		PIERNAS DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Piernas pollo	**27,71**	**27,71**	x		x		x		60	79	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ENSALADA HAWAIANA	Piña, maduro, pulpa	**8,1**	**4,4**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	**13,45**	**13,45**	x		x		x		60	74	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa comun, cruda	**33,23**	**26,58**	x		x		x		60	85	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
		MELON CON LECHE CONDENZADA	Melon	**46,08**	**23,04**	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche condensada	**2.20**	**2.20**		x		x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE CURUBA	Curuba, pulpa	**6,00**	**6,00**	x		x			x	N.A	2	2.5	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/01/2024	Almuerzo	CARNE DE RES ASADA	Carne de cerdo, lomo	**27,71**	**27,71**	x		x		x		60	81	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa comun, cruda	**33,23**	**26,58**	x		x		x		60	74	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON ALVERJA	Arroz blanco. crudo	**13,45**	**13,45**	x		x		x		60	82	85	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA	Lechuga comun	**10,99**	**6,05**	x		x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Carne para Sopas	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	82	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE GUANABANA	guanabana, pulpa	**5,00**	**5,00**	x		x			x	N.A	2	2.5	8	8	8	8	x		NINGUNA
		GRANADILLA	granadilla	**76,90**	**76,90**	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
17/01/2024	Almuerzo	CAZUELA DE CARBANZOS	Carne para Sopas	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	80	85	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOBREBARRIGA ASADA	Carne de res, magra	**27,71**	**27,71**	x		x		x		60	79	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	**13,45**	**13,45**	x		x		x		60	77	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	Verduras salteadas	**23,14**	**20,18**	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, cruda	**26,58**	**26,58**	x		x		x		60	82	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
		JUGO DE MANGO	mango, pulpa	**6,00**	**6,00**	x		x			x	N.A	2	2.7	8	8	8	8	x		NINGUNA
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano maduro	**4,00**	**4,00**		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Queso doble crema	**5,9**	**5,9**	x			x		x	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA
18/01/2024	Almuerzo	SOPA DE CONCHITAS	carne de sopa	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	85	89	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PECHUGA DE POLLO GRATINADA	pechuga con piel	**27,71**	**27,71**	x		x		x		60	76	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	**13,45**	**13,45**	x		x		x		60	79	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPAS A LA FRANCESA	papa comun, cruda	**23,66**	**18,93**	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		TAJADA DE AGUACATE	Aguacate	**28,80**	**17,30**	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
		JUGO DE GUAYABA	guayaba, maduro, pulpa	**6**	**6**	x		x			x	N.A	2	2.5	8	8	8	8	x		NINGUNA
		MANZANA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana, maduro,	**21,5**	**17,2**	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Queso doble crema	**5,9**	**5,9**	x			x		x	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA
19/01/2024	Almuerzo	SOPA DE ARRACACHA	Carne para Sopas	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	80	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Carne de cerdo, lomo	**27,71**	**27,71**	x		x		x		60	71	75	8	8	8	8	x		NINGUNA
		TORTILLA DE ACELGA	Acelgas, hojas, cruda	**8,73**	**7,42**	x		x		x		60	70	73	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	**13,45**	**13,45**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón	**44,31**	**26,58**	x		x		x		60	78	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE FEIJOA	Feijoa	**6,00**	**6,00**	x		x			x	N.A	2	2.8	8	8	8	8	x		NINGUNA
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano	**32,92**	**23,04**		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Queso doble crema	**5,9**	**5,9**	x			x		x	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA
20/01/2024	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	carne de res, magra	**27,71**	**27,71**	x		x		x		60	84	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco. crudo	**13,45**	**13,45**	x		x		x		60	76	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Zanahoria, cruda	**12,55**	**10,66**	x		x			x	N.A	2	2	8	8	8	8	x		NINGUNA
		EN EL SANCOCHO	Papa común	**33,23**	**26,58**	x		x		x		60	77	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SANCOCHO	Carne para Sopas	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	85	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE MORA	mora, pulpa	**6,00**	**6,00**	x		x			x	N.A	2	2.8	8	8	8	8	x		NINGUNA
		FRESAS CON HELADO	Fresa	**18,10**	**17,20**	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Helado	**5,9**	**5,9**		x		x		x	N.A	G	2	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JULIET MARTINEZ VANEGAS

TIPO DE DOCUMENTO: CC

Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014213317

FIRMA

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:
Subdirección local o unidad: nodo administrativo de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.
Servicio Social: nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o responsable: nombre del coordinador o responsable de la unidad operativa.
Comedor: nombre del comedor en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: día-mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.
Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.
Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panadería y similares (galletas, tortas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno,). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.
Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:
Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o preelitiado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es preelitiado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara queda registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre peso neto (cantidad de huevos usados).
Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y este listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la cascilla no debe ser diligenciada, escribira NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.
Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Cuando lavar un Alimento: registre el lavado que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.
Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servicio de alimentos. (Se tomará dos horas despues en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato.
Alimento preparado: Analizar las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO sen (2) Incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso aproximado.
Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.
Observaciones: Registre las novedades y/o recomendaciones encontradas y/o realizadas en el momento de la inspección del alimento.
Responsable del diligenciamiento: Registre nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: C.C/C.E, Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

SOPA DE AVENA Carne para Sopas
PECHUGA DE PO Carne de solla, sechuza con piel
ENSALADA HAWA Piña, maduro, pulpa
ARROZ CON MAQ Arroz blanco, crudo
PAPA COCIDA CO Papa comun, cruda
MELON CON LEC Melon, maduro, pulpa
SORBETE DE CU Curuba, maduro, sulba
CARNE DE CERD Carne de cerdo, lomo
PAPA CRIOLLA D Papa criolla, consolacarca, cruda
ARROZ CON ALV Arroz blanco. crudo
AREQUIPE SOLT Zanahoria, cruda
CAZUELA DE CAR Garbanzo
SORBETE DE GU guanabana, maduro, sulba
GRANADILLA granadilla
SOPA DE CUCHU Carne para Sopas
CARNE DE RES A Carne de res, magra
ARROZ CON AJO Arroz blanco, crudo
PURE DE PAPA C Papa comun, cruda
PURE DE PAPA Papa pechuga, con cáscara
SORBETE DE GU Guanábana, sulba
PIMPA Pimi, maduro, pulpa
AJIACO Carne de pollo,pechuga con piel
CAZUELA DE PO Carne de solla, pechuga con piel
ARROZ BLANCO Arroz blanco, crudo
YUCA COCIDA CC Yuca, cruda
TAJADA DE AGUA Aguacate lorena,maduro, pulpa
JUGO DE LULO Lulo, maduro, sulba
SOBREBARRIGA Carne de res, magra
SOPA DE ARRAC Carne para Sopas
CARNE DE CERD Carne de cerdo, lomo
TORTILLA DE AC Acelgas, hojas, cruda
ARROZ CON PIMI Arroz blanco, crudo
PLATANO MADUR Plátano hartón,maduro, crudo
SORBETE DE FEI Feijoa, maduro, frutaventeo
BANANO CON QU Banano comun,maduro, pulpa
SOBREBARRIGA Carne de res, magra con piel
ARROZ CON ZAN Arroz blanco, crudo
ENSALADA DE ZA Zanahoria, cruda
PAPAS A LA FRAN Papa comun, tonalacarca, cruda
SANCOCHO Carne para Sopas
SORBETE DE MO mora, pulpa
FRESAS CON HEL Pimi, maduro, frutaventeo

FECHA	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
11/03/2024	Almuerzo	Arroz con Pollo	Arroz	100	100
11/03/2024	Almuerzo	Arroz con Pollo	pollo entero	2000	1000
11/03/2024	Almuerzo	Arroz con Pollo	Zanahoria	1000	1000
11/03/2024	Almuerzo	Arroz con Pollo	Arveja verde en vaina	1000	1000
11/03/2024	Almuerzo	Ensalada de fruta	papa	2000	2000
11/03/2024	Almuerzo	Arroz con Pollo	Arveja verde en vaina	1000	1000
11/03/2024	Almuerzo	Arroz con pollo	Arroz	100	100
11/03/2024	Almuerzo	Arroz con pollo	pollo entero	2000	1000
11/03/2024	Almuerzo	Arroz con Pollo	Zanahoria	1000	1000
11/03/2024	Almuerzo	Arroz con Pollo	Arveja verde en vaina	1000	1000
11/03/2024	Almuerzo	Arroz con Pollo	Arveja verde en vaina	1000	1000

FECHA	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
11/03/2024	Almuerzo	Arroz con Pollo	Arroz	100	100
11/03/2024	Almuerzo	Ensalada de fruta	papa	2000	2000
11/03/2024	Almuerzo	Ensalada de fruta	Zanahoria	1000	1000
11/03/2024	Almuerzo	Ensalada de fruta	Arveja verde en vaina	1000	1000
11/03/2024	Almuerzo	Arroz con pollo	Arroz	100	100
11/03/2024	Almuerzo	Arroz con pollo	pollo entero	2000	1000
11/03/2024	Almuerzo	Arroz con Pollo	Arveja verde en vaina	1000	1000
11/03/2024	Almuerzo	Arroz con Pollo	Zanahoria	1000	1000
11/03/2024	Almuerzo	Arroz con Pollo	Arveja verde en vaina	1000	1000

PROCESO PRESTACIONES SOCIALES

PROCEDIMIENTO ESPECIFICOS ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-010

Version: 1

Fecha: Mes del Año(dd/mm/aaaa)

Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JULIET MARTINEZ VANEGAS

SERVICIO SOCIAL ASOCIADO: COCINA POPULAR

CORPORACIÓN SUIZA

UNIDAD OPERATIVA: COLON

SEMANA 4

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/01/2024	Almuerzo	SOPA DE CONCHITAS	Carne para Sopas	0,71	0,71	x		x		x		60	84	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOBREBARRIGA MECHADA	Carne de res	27,71	27,71	x		x		x		60	81	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Arveja verde, cruda	8,6	8,6	x		x		x		45	68	69	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	75	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	33,23	33,23	x		x		x		60	88	90	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol	6	6	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
		FRESAS CON CREMA DE LECHE	Fresa, frutotentero	18,10	17,20	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Crema de leche	2,20	2,20		x		x		x	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA
23/01/2024	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne para Sopas	0,71	0,71	x		x		x		60	82	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOUFLE ATUN	Atún en Agua	16,34	16,34		x	x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	82	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza	7,48	6,73	x		x		x		60	78	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa	33,23	33,23	x		x		x		60	80	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE MORA	Mora Pulpa	6,00	6,00	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
		BANANO PICADO CON HELADO	Banano	24,6	17,2		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Helado de crema	5,9	5,9		x		x		x	N.A	-5	-4	8	8	8	8	x		NINGUNA
24/01/2024	Almuerzo	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	pechuga con piel	27,71	27,71	x		x		x		60	79	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	76	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Fresa	6,66	6,34	x		x		x		N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne para Sopas	0,71	0,71	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano maduro	44,31	26,58	x		x		x		60	78	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE MARACUYÁ	Maracuyá, maduro, pulpa	6,00	6,00	x		x			x	N.A	2	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
		UVAS CON YOGURT	Uva isabella, pulpa	24,7	23,6	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Yogurt	5,9	5,9		x		x		x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
25/01/2024	Almuerzo	SOPA DE PATACÓN	Carne para Sopas	0,71	0,71	x		x		x		60	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
		MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pollo con pajarilla	47,4	47,4	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		VERDURA CAMPESINA	Arveja verde, cruda	6,00	6,00	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	26,58	26,58	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	6,00	6,00	x		x			x	N.A	2	2,7	8	8	8	8	x		NINGUNA
		MANZANA CON HELADO	Manzana, maduro,pulpa	21,5	17,2	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Helado de crema	5,9	5,9		x		x		x	N.A	-5	-4	8	8	8	8	x		NINGUNA
26/01/2024	Almuerzo	SOPA DE FIDEOS	Carne para Sopas	0,71	0,07	x		x		x		60	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Carne de pollo, pechuga con piel	27,71	27,71	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca, cruda	12,92	7,75	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	26,58	26,58	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE MANGO	Mango, maduro, pulpa	6,00	6,00	x		x			x	N.A	2	2,7	8	8	8	8	x		NINGUNA
		MELÓN CON LECHE CONDENZADA	Melón, maduro, pulpa	46,08	23,04		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche condenzada	2,20	2,20		x		x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
27/01/2024	Almuerzo	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol cargamanto	13,16	13,16	x		x		x		60	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
		CARNE DE RES ASADA	Carne Res	27,71	27,71	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	28,80	17,30	x		x		x		N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
		TAJADA DE PLATANO	Plátano maduro	44,31	26,58	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	6	6	x		x			x	N.A	2	2,7	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, maduro, pulpa	24,6	17,2		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Queso doble crema	5,9	5,9	x			x		x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JULIET MARTINEZ VANEGAS — TIPO DE DOCUMENTO: CC — NO.de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1014213317

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO — FIRMA:

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y

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

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.

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

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas despues en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (1) incomible; (2) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba debera realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una

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

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

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

SOPA DE CONC Carne para Sopas
CARNE DE RES Carne de res, gorda
VERDURAS COI Arveja verde, cruda
ARROZ CON CI Arroz blanco, crudo
PAPA CRIOLLA D Papa criolla, con cáscara, cruda
SORBETE DE TO Tomate de árbol
FRESAS CON CR Fresa, maduro, frutotentero
SOPA DE AVENA Carne para Sopas
SOUFLE ATUN Atún en Agua
ARROZ CON ZAN Arroz blanco, crudo
CALABAZA GUISA Calabaza
YUCA GUISADA Y Yuca
JUGO DE MORA Mora Pulpa
BANANO CON HE Banano
PECHUGA DE PO Carne de pollo, pechuga con piel
ARROZ CON PIMI Arroz blanco, crudo
ENSALADA DE LE Fresa
SOPA DE CUCHU Carne para Sopas
PLATANO MADUR Plátano maduro
SORBETE DE MA Maracuyá, maduro,pulpa
UVAS CON YOGU Uva isabella, maduro,pulpa
SOPA DE PATACO Carne para Sopas
HIGADO DE RES Hígado de res
ARROZ CON PERE Arroz blanco, crudo
VERDURA CAMPI Arveja verde, cruda
PAPA CRIOLLA C Papa criolla, con cáscara, cruda
SORBETE DE GU Guayaba, maduro,pulpa
MANZANA CON H Manzana, maduro,sulos
SOPA DE FIDEOS Carne para Sopas
PECHUGA DE PO Carne de pollo, pechuga con piel
TORTILLA DE ESI Espinaca, cruda
ARROZ CON ARV Arroz blanco, crudo
PAPA COCIDA CO Papa común, con cáscara, cruda
SORBETE DE MA Mango, maduro, sulos
MELON CON LEC Melón, maduro, pulpa
CAZUELA DE FRI Frijol cargamanto
CARNE DE RES A Carne Res
ARROZ BLANCO Arroz blanco, crudo
TAJADA DE AGUA Aguacate lorena,maduro, sulos
TAJADA DE PLAT Plátano maduro
JUGO DE LULO Lulo, maduro, sulos
PAPAYA CON QU Papaya, maduro, pulpa

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

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

PROCESO PRESTACIONES SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACION ESTRATEGIAS APOYOS ALIMENTARIOS ENFOQUE SEGURIDAD SOCIAL
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: PSIS-P06-249
Version: 1
Fecha: Mayo 07 2019 (DD/MM/AAAA)
Pagina 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA
COORDINADOR O RESPONSABLE: JULIET MARTINEZ VANEGAS
SERVICIO SOCIAL ASOCIADO: COCINA POPULAR
CORPORACION SUAZA
UNIDAD OPERATIVA: COLON

SEMANA 5

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/01/2024	Almuerzo	SOPA DE CONCHITAS	Carne para Sopas	0,71	0,71	x		x		x		60	84	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOBREBARRIGA MECHADA	Carne de res	27,71	27,71	x		x		x		60	81	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Arveja verde, cruda	8,6	8,6	x		x		x		45	68	69	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	75	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	33,23	33,23	x		x		x		60	88	90	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol	6	6	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
		FRESAS CON CREMA DE LECHE	Fresa, frutotentero	18,10	17,20	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Crema de leche	2,20	2,20	x		x			x	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA
30/01/2024	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne para Sopas	0,71	0,71	x		x		x		60	82	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOUFLE ATUN	Atún en Agua	16,34	16,34		x	x			x	N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	82	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza	7,48	6,73	x		x		x		60	78	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa	33,23	33,23	x		x		x		60	80	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE MORA	Mora Pulpa	6,00	6,00	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
		BANANO PICADO CON HELADO	Banano	24,6	17,2		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Helado de crema	5,9	5,9		x		x		x	N.A	-5	-4	8	8	8	8	x		NINGUNA
31/01/2024	Almuerzo	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	pechuga con piel	27,71	27,71	x		x		x		60	79	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	76	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Fresa	6,66	6,34	x		x		x		N.A	2	3	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne para Sopas	0,71	0,71	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano maduro	44,31	26,58	x		x		x		60	78	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE MARACUYÁ	Maracuyá, maduro, pulpa	6,00	6,00	x		x			x	N.A	2	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
		UVAS CON YOGURT	Uva isabella, pulpa	24,7	23,6	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Yogurt	5,9	5,9		x		x		x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS	JULIET MARTINEZ VANEGAS	TIPO DE DOCUMENTO	CC	Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD	1014213317
CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO		FIRMA			

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:
Subdirección local/localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.
Servicio Social: nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.
Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.
Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panadería y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.
Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteína, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la
Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada
Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.
Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Duración demas en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.
Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la
Alimento preparado: evaluar las caracteristicas organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una
Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.
Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

SOPA DE CONC Carne para Sopas
CARNE DE RES Carne de res, gorda
VERDURAS COI Arveja verde, cruda
ARROZ CON CIL Arroz blanco, crudo
PAPA CRIOLLA D Papa criolla, con cáscara, cruda
SORBETE DE TOI Tomate de árbol
FRESAS CON CR Fresa, maduro, frutotentero
SOPA DE AVENA Carne para Sopas
TORTILLA DE HUE Atún en Agua
ARROZ CON ZAN Arroz blanco, crudo
CALABAZA GUIS Calabaza
YUCA GUISADA Y Yuca
JUGO DE MORA Mora Pulpa
BANANO CON QU Banano
PECHUGA DE PO Carne de pollo, sechuza con piel
ARROZ CON PIME Arroz blanco, crudo
ENSALADA DE LE Fresa
SOPA DE CUCHU Carne para Sopas
PLATANO MADUF Plátano maduro
SORBETE DE MA Maracuyá, maduro,pulpa
UVAS CON YOGU Uva isabella, maduro,pulpa
SOPA DE PATAC Carne para Sopas
HIGADO DE RES Hígado de res
ARROZ CON CIL Arroz blanco, crudo
VERDURA CAMPI Arveja verde, cruda
PAPA CRIOLLA C Papa criolla, con cáscara, cruda
SORBETE DE GU Guayaba, maduro,pulpa
MANZANA CON H Manzana, maduro,sulva
SOPA DE FIDEOS Carne para Sopas
PECHUGA DE PO Carne de pollo, sechuza con piel
TORTILLA DE ESI Espinaca, cruda
ARROZ CON AJO Arroz blanco, crudo
PAPA COCIDA CC Papa común, comolacara, cruda
SORBETE DE MA Mango, maduro, pulpa
ENSALADA DE LE Lechuga, crespo, sulva
CALDELA DE FRI Fríjol cargamanto
CARNE DE RES A Carne Res
ARROZ BLANCO Arroz blanco, crudo
TAJADA DE AGUA Aguacate lorena,maduro, pulpa
TAJADA DE PLA Plátano maduro
JUGO DE LULO Lulo, maduro, pulpa
PAPA YA CON OU Papaya, maduro, sulva

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

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

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PRS-033
Versión: 1
Fecha: Vigente 01 noviembre - 2019/2020
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA
COORDINADOR O RESPONSABLE: JULIET MARTINEZ VANEGAS
SERVICIO SOCIAL ASOCIADO: COCINA POPULAR CORPORACION SUIZA
UNIDAD OPERATIVA: COLON

SEMANA 1

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litro o/unidad)	PESO NETO (gramos/litro o/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/12/2023	Almuerzo	SOPA DE FIDEOS	Carne para Sopas	**0,71**	**0,07**	x		x		x		60	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Carne de pollo, pechuga con piel	**27,71**	**27,71**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca, cruda	**12,92**	**7,75**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	**13,45**	**13,45**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	**26,58**	**26,58**	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE MANGO	Mango, maduro, pulpa	**6,00**	**6,00**	x		x			x	N.A	2	2,7	8	8	8	8	x		NINGUNA
		MELON CON LECHE CONDENSADA	Melón, maduro, pulpa	**46,08**	**23,04**		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche condensada	**2,20**	**2,20**		x		x		x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
2/12/2023	Almuerzo	CAZUELA DE FRIJOLES	Fríjol cargamanto	**13,16**	**13,16**	x		x		x		60	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
		CARNE DE RES ASADA	Carne Res	**27,71**	**27,71**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	**13,45**	**13,45**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	**28,8**	**17,30**	x		x		x		N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
		TAJADA DE PLATANO	Plátano maduro	**44,31**	**26,58**	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	**6**	**6**	x		x			x	N.A	2	2,7	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, maduro, pulpa	**24,6**	**17,2**		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Lacteo	**5,9**	**5,9**	x			x		x	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

	NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS	TIPO DE DOCUMENTO	No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD
CARGO	**JULIET MARTINEZ VANEGAS**	CC	1014213317
RESPONSABLE DEL SERVICIO		FIRMA	

DILIGENCIADO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.
Servicio Social: nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.
Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.
Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.
Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panadería y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.
Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteína, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta
Peso bruto (gramos/litro/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el
Peso neto (gramos/litro/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.
Alimento en crudo/seco: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.
Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar
Alimento preparado, evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra
Aceptabilidad, marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.
Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

SOPA DE CONS Carne para Sopas
CARNE DE RES Carne de res, ganta
VERDURAS CO Arveja verde, cruda
ARROZ CON ARV Arroz blanco, crudo
PAPA CRIOLLA C Papa criolla, con cáscara, cruda
SORBETE DE TO Tomate de árbol
FRESAS CON CF Fresa, maduro, flubenteo
SOPA DE AVENA Carne para Sopas
TORTILLA DE HUI Aliñi en Aliua
ARROZ CON ZAN Arroz blanco, crudo
CALABAZA GUIS Calabaza
YUCA GUISADA Yuca
MANDARINA EN Mandarina, Frutas
BANANO CON OL Banano
PECHUGA DE PC Carne de pollo, pechuga con piel
ARROZ CON FRÍ Arroz blanco, crudo
ENSALADA DE L Fresa
SOPA DE CUCHA Carne para Sopas
PLATANO MADUI Plátano maduro
ENSALADA DE FI Banano, maduro,cubos
UVAS CON YOGU Uva Isabella, maduro,cubos
SOPA DE PATAC Carne para Sopas
HIGADO DE RES Hígado de res
ARROZ CON FIDI Arroz blanco, crudo
VERDURA CAMP Arveja verde, cruda
PAPA CRIOLLA C Papa criolla, con cáscara, cruda
SORBETE DE MA Mango, maduro, pulpa
MANZANA CON N Manzana, maduro,pulpa
SOPA DE FIDEOS Carne para Sopas
PECHUGA DE PC Carne de pollo, pechuga con piel
TORTILLA DE ESI Espinaca, cruda
ARROZ CON AJO Arroz blanco, crudo
PAPA COCIDA CC Papa común, concáscara, cruda
SORBETE DE MA Mango, maduro, pulpa
MELÓN CON LEC Melón, maduro, pulpa
CAZUELA DE FRI Fríjol cargamanto
CARNE DE RES / Carne Res
ARROZ BLANCO Arroz blanco, crudo
TAJADA DE AGU Aguacate lorena,maduro, pulpa
TAJADA DE PLA Plátano maduro
JUGO DE LULO Lulo, maduro, pulpa
PAPAYA CON QU Papaya, maduro, pulpa

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

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Marzo INT 2019/43/166 - 31/03/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA
COORDINADOR O RESPONSABLE: JULIET MARTINEZ VANEGAS
SERVICIO SOCIAL COCINA POPULAR
ASOCIADO CORPORACION SUAZA
UNIDAD OPERATIVA: COLON

SEMANA 2

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
4/12/2023	Almuerzo	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	pechuga con piel	27,71	27,71	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	80	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA FRESA Y MIEL	Espinaca, cruda	8,73	7,42	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PLÁTANO MADURO TAJADA	Plátano maduro	44,31	26,58	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOPA DE FIDEOS	Carne para Sopas	0,71	0,71		x	x		x		60	80	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
		JUGO DE MARACUYA	Maracuya, maduro, pulpa	6	6	x		x			x	N.A	2	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
		FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa	18,10	17,20	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Lacteo	5,9	5,9		x		x		x	N.A	5	8	8	8	8	8	x		NINGUNA
5/12/2023	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	27,71	27,71	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ESPAGUETIS	Pasta Espaguettis	14,34	14,34		x	x			x	N.A	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
		TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	Tomate	6	5	x		x		x		N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa	23,66	18,93	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOPA DE ARROZ	Carne para Sopas	0,71	0,71	x		x		x		60	80	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE MORA	Mora Pulpa	6	6	x		x			x	N.A	2	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPAYA CON YOGURT	Papaya, maduro, pulpa	24,6	17,2		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Lacteo	5,9	5,9		x		x		x	N.A	5	8	8	8	8	8	x		NINGUNA
6/12/2023	Almuerzo	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo, lomo	27,71	27,71	x		x		x		83	70	75	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		92	80	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	Remolacha,	13,33	10,66	x		x		x		N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPAS A LA FRANCESA	Papa común	33,23	26,58	x		x		x		60	81	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOPA DE AVENA	Carne de Sopa	0,71	0,71	x		x		x		60	80	75	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE FRESA	Pulpa Fresa	6,00	6,00	x		x			x	N.A	2,6	2	8	8	8	8	x		NINGUNA
		BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano	24,6	17,2		X	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Lacteo	2,20	2,20		x		x		x	N.A	5	8	8	8	8	8	x		NINGUNA
7/12/2023	Almuerzo	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	piernas de pollo con piel	27,71	27,71	x		x		x		60	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
		CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca	9,8	9,8	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	79	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Pepino	17,8	13,4	x		x		x		N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón	44,31	26,58	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, pulpa	6,00	6,00	x		x			x	N.A	2	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
		GRANADILLA	Granadilla	76,90	76,90		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
8/12/2023	Almuerzo	HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS	Carne de res, molida	27,71	27,71																
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45																
		GUACAMOLE	Aguacate	28,80	17,30																
		YUCA DORADA	Yuca, cruda	23,66	18,93																
		SOPA DE CEBADA PERLADA	Carne para Sopas	0,71	0,71																
		JUGO DE FEIJOA	Feijoa	6	6																
		FRESAS CON HELADO DE CREMA	Fresa	18,10	17,20																
			Lacteo	5,9	5,9																
9/12/2023	Almuerzo	SANCOCHO	Carne para Sopas	0,71	0,71	x		x		x		60	76	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	78	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	Lechuga común	10,99	6,05	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
		CARNE DE RES EN TROZOS	Carne de res en trozos	27,71	27,71	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón	44,31	26,58		x	x		x		60	81	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE GUAYABA	Guayaba	6	6	x		x			x	N.A	2	2,8	8	8	8	8	x		NINGUNA
		MANDARINA	Mandarina	33,5	33,5		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **JULIET MARTINEZ VANEGAS** TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: **CC** Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: **1014213317**

CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO** FIRMA:

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o pesalitsado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es pesalitsado en el momento de la recepción y

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.

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

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá

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

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

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

PECHUGA D Carne de pollo,pechuga con piel
ARROZ ATOM Arroz blanco. crudo
ENSALADA DE Espinaca. cruda
PLATANO MAI Plátano maduro
SOPA DE FIDI Carne oara Sopas
JUGO DE LUL Lulo, maduro, pulpa
FRESAS CON Fresa, maduro, fruto entero
ALBONDIGAS Carne de res, molida
ESPAGUETIS Pasta Espaguettis
ZANAHORIA R Limón, pulpa
PAPA SIN CAS Papa común, sincáscara, crudá
SOPA DE ARR Carne oara Sopas
SORBETE DE Mora Pulpa
PAPAYA CON Papaya, maduro, pulpa
CARNE DE CE Carne de cerdo, lomo
ARROZ VERDI Arroz blanco. crudo
ENSALADA FR Remolacha, sin cáscara, crudá
PAPAS A LA F Papa común. sincáscara. crudá
SOPA DE AVE Paoa oastusa. sin cáscara
SORBETE DE Fresa, maduro, frutoentero
BANANO CON Banano
PECHUGA DE Carne de pollo,pechuga con piel
CAZUELA DE / Arveja seca
ARROZ CON F Arroz blanco. crudo
ENSALADA DE Pepino cohombro. sincáscara
PLATANO MAI Plátano hartón,maduro, crudo
SORBETE DE Guanábana. pulpa
GRANADILLA Granadilla. madura. pulpa
HAMBURGUES Carne de res, molida
ARROZ BLANC Arroz blanco, crudo
GUACAMOLE Aguacate lorena.maduro. pulpa
YUCA DORAD Yuca, crudá
SOPA DE CEB Carne para Sopas
JUGO DE FEI Feijoa. maduro. frutoentero
FRESAS CON Fresa, maduro, fruto entero
SANCOCHO Carne para Sopas
ARROZ CON C Arroz blanco. crudo
ENSALADA DE Lechuga común
PECHUGA DE Carne de pollo,pechuga con piel
TAJADA DE PI Plátano hartón,maduro. crudo
SORBETE DE Guayaba, maduro,pulpa
MANDARINA Mandarina, zumo

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
11/09/2018	Desayuno	Bunuelo peinzon.	Harina	60	NO APLICA
11/09/2018	Desayuno	Chocolate	Leche entera	2000	2000
11/09/2018	Desayuno	Pastea cuaiada	Cuajada	6000	6000
11/09/2018	Nutrida	Ensalada de frutas	ensalada de frutas	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2018	Nutrida	Ensalada de frutas	queso	2500	2500
11/09/2018	Almuerzo	Pollo al horno	Pechuga de pollo	5000	5000
11/09/2018	Almuerzo	Arroz con arveja	Arroz	1000	1000
11/09/2018	Almuerzo	Papa blanca en salsa criolla	Papa blanca	7000	6500
11/09/2018	Almuerzo	Ensalada Nawiana	Ensalada Nawiana	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2018	Almuerzo	Bocadillo de mora	Mora	6000	6000
11/09/2018	Almuerzo	bocadillo de mora	Leche entera	6000	6000

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
11/09/2018	Almuerzo	Sopa de avena	Carne de res	690	690
11/09/2018	Once	Brandonia en cascos	Mandarina	7200	7200
11/09/2018	Once	Colar	Colar	6000	6000
11/09/2018	Cena	Carne de res en bistec	Carne de res	5500	5500
11/09/2018	Cena	Empapuelado	Pollo empapelado	5000	5000
11/09/2018	Cena	Fruta picada	Fruta	NO APLICA	6600
11/09/2018	Cena	Pollos de alhajuela	Pollos de alhajuela	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2018	Cena	Jugo de mango	Mango	3000	3000
11/09/2018	Cena	Sopa de cuchazo de pigo	Sopa de cuchazo de pigo	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2018	Cena	Colaz con leche	Leche	6000	6000
11/09/2018	Cena	colaz con leche	Leche entera	6000	6000

PROCESO PARA PALABRA DE SEGURIDAD, SEGURIDAD PARA LA NIÑEZ Y SEGURIDAD SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIONES ENTREGA DE RACIONES DE ALIMENTOS PREPARADOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-033
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190415066 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA — SERVICIO SOCIAL ASOCIADO — COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA — COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JULIET MARTINEZ VANEGAS — CORPORACION SUIZA

SEMANA 3

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO DEL PRODUCTO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúe entre 2 y 10)	OLOR (Evalúe entre 2 y 10)	SABOR (Evalúe entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
11/12/2023	Almuerzo	CARNE DE CERDO GUISADA	Carne de cerdo, lomo	27,71	27,71	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	Carne para Sopas	0,71	0,71	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	75	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	Zanahoria, cruda	12,55	10,66	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PATACON DE PLATANO MADURO	Platano	44,31	26,58	x		x		x		60	81	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol	6	6	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PERA TAJADA	Pera, maduro, pulpa	42,8	42,8	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
12/12/2023	Almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Piernas de pollo	27,71	27,71	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ENSALADA PICO DE GALLO	Cebolla cabezona	9,5	8,6	x		x		x	x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPAS A LA FRANCESA	Papa	33,23	33,23	x		x		x		60	75	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
		MONDONGO	Menudo de res	3,0	3,0	x		x		x		60	81	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE MORA	Mora Pulpa	6	6	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
		MANZANA TAJADA CON HELADO DE CREMA	Manzana	21,5	17,2	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Lacteo	5,9	5,9		x		x		x	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA
13/12/2023	Almuerzo	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	10,3	10,3	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Sobrebarriga	27,71	27,71	x		x		x		60	70	75	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	78	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Espinaca, cruda	8,73	7,42	x		x		x		N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa comun, cruda	33,23	33,23	x		x		x		60	81	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
		JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	6	6	x		x			x	N.A	2	2,8	8	8	8	8	x		NINGUNA
		MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Melón, maduro, pulpa	46,08	23,04		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Lacteo	5,90	5,90	x			x		x	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA
14/12/2023	Almuerzo	AJIACO	pechuga con piel	0,71	0,71	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	pechuga con piel	27,7	27,7	x		x		x		60	70	75	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	13,5	13,5	x		x		x		60	78	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
		TAJADA DE AGUACATE	Aguacate	21,46	21,46	x		x		x		N.A			8	8	8	8	x		NINGUNA
		EN EL AJIACO	Ajiaco	33,23	33,23	x		x		x		60	81	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE GUAYABA	Guayaba,	6,0	6,0	x		x			x	N.A	2	2,8	8	8	8	8	x		NINGUNA
		GRANADILLA	Granadilla,	76,9	76,9		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
15/12/2023	Almuerzo	SOPA DE PATACÓN	Carne para Sopas	0,7	0,7	x		x		x		60	84	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOBREBARRIGA MECHADA	Carne de res	27,7	27,7	x		x		x		60	82	87	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	76	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ENSALADA SILVESTRE	Tomate	7,4	5,9	x		x		x		N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla comun	19,7	19,7	x		x		x		60	84	76	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE FRUTO DE ROJOS	Mora Pulpa	6	6	x		x			x	N.A	2.7	87	8	8	8	8	x		NINGUNA
		BANANO CON YOGURT	Banano	4,00	4,00		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Lacteo	5,9	5,9		x		x		x	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/12/2023	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	0,7	0,7	x		x		x		60	80	85	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ESPAGUETIS	Pasta Spaguettis	14,34	14,34	x		x		x		60	78	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
		IECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	Aguacate lorena	28,8	17,30	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PLÁTANO MADURO MELAO	Plátano maduro	44,31	26,58	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOPA DE ARROZ	Carne para Sopas	0,7	0,7		x	x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		JUGO DE MARACUYÁ	Maracuyá	6	6	x		x			x	N.A	-5	2	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya	24,6	17,2		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Lacteo	5,9	5,9	X			X		X	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JULIET MARTINEZ VANEGAS — TIPO DE DOCUMENTO: CC — NO de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014213317

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO — FIRMA: — OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el

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

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.

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

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar

Alimento preparado: evalúa las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) Incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra

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

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

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

CARNE DE CERD Carne de cerdo, lomo
SOPA DE CUCHU Carne para Sopas
ARROZ CON FIDE Arroz blanco, crudo
ZANAHORIA RALL Zanahoria, cruda
PAPA SIN CASCA Papa común, sincalacara, cruda
SORBETE DE TOM Tomate de árbol amarillo, maduro, pulpa
PERA Pera, maduro, sulos
PECHUGA DE PO Carne de sollo. sechuss con ciel
ARROZ CON ZANA Arroz blanco, crudo
ENSALADA PICO Cebolla cabezona
PAPAS A LA FRA Papa común, sincalacara, cruda
MONDONGO DE Menudo de res
SORBETE DE MO Mora Pulpa
MANZANA CON H Manzana, maduro,pulpa
CAZUELA DE LEN Lenteja
SOBREBARRIGA Sobrebarriga
ARROZ CON CILA Arroz blanco, crudo
ENSALADA DEES Espinaca, cruda
YUCA EN SALSA Yuca, cruda
JUGO DE LULO Lulo, maduro, sulos
MELON CON QUE Melón, maduro, pulpa
AJIACO Carne de sollo.sechuss con ciel
PECHUGA DE PO Carne de pollo, pechuga con piel
ARROZ BLANCO Arroz blanco, crudo
TAJADA DE AGU Sal
PAPA CRIOLLA DO Papa criolla, comcalacara, cruda
SORBETE DE GU Guayaba, maduro,sulos
GRANADILLA Granadilla, maduro,pulpa
SOPA DE PATAC Carne para Sopas
HIGADO DE RES Hisado de res
ARROZ CON PIME Arroz blanco, crudo
ENSALADA SILVE Tomate, sulos
YUCA GUISADA E Yuca, cruda
SORBETE FRUTO Mora Pulpa
BANANO CON YO Banano comun, maduro sulos
LACTEO Leche entera, medida
ESPAGUETIS Pasta Fideos
ENSALADA DE LE Lechuga comun
PLATANO MADUR Platano maduro
SOPA DE ARROZ Carne para Sopas
JUGO DE MARAC Maracuyá, maduro,pulpa
PAPAYA CON QU Papaya. maduro. sulos

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

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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Codigo: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Version: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435956 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA | SERVICIO SOCIAL ASOCIADO | COCINA POPULAR CORPORACION SUAZA | UNIDAD OPERATIVA COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JULIET MARTINEZ VANEGAS

SEMANA 4

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/12/2023	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne para Sopas	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	80	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PIERNAS DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Piernas pollo	**27,71**	**27,71**	x		x		x		60	79	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ENSALADA HAWAIANA	Piña, maduro, pulpa	**8,1**	**4,4**	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	**13,45**	**13,45**	x		x		x		60	74	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa comun, cruda	**33,23**	**26,58**	x		x		x		60	85	88	8	8	8	8	x		NINGUNA
		MELÓN CON LECHE CONDENSADA	Melon	**46,08**	**23,04**	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Lacteo	**2,20**	**2,20**		x		x			N.A	5	8	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE CURUBA	Curuba, pulpa	**6,00**	**6,00**	x		x			x	N.A	-5	2	8	8	8	8	x		NINGUNA
19/12/2023	Almuerzo	CARNE DE RES ASADA	Carne de cerdo, lomo	**27,71**	**27,71**	x		x		x		60	81	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa comun, cruda	**33,23**	**26,58**	x		x		x		60	76	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON ALVERJA	Arroz blanco, crudo	**13,45**	**13,45**	x		x		x		60	82	85	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA	Lechuga comun	**10,99**	**6,05**	x		x			x	N.A	4	5	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Carne para Sopas	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	82	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE GUANABANA	guanabana, pulpa	**5,00**	**5,00**	x		x			x	N.A	-5	5	8	8	8	8	x		NINGUNA
		GRANADILLA	granadilla	**76,90**	**76,90**	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
20/12/2023	Almuerzo	CAZUELA DE CARBANZOS	Carne para Sopas	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	80	85	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOBREBARRIGA ASADA	Carne de res, magra	**27,71**	**27,71**	x		x		x		60	79	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	**13,45**	**13,45**	x		x		x		60	77	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	Verduras salteadas	**23,14**	**20,18**	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, cruda	**26,58**	**26,58**	x		x		x		60	82	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
		JUGO DE MANGO	mango, pulpa	**6,00**	**6,00**	x		x			x	N.A	-5	2	8	8	8	8	x		NINGUNA
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano maduro	**4,00**	**4,00**		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Lacteo	**5,9**	**5,9**	X			X		X	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA
21/12/2023	Almuerzo	SOPA DE CONCHITAS	carne de sopa	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	85	89	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PECHUGA DE POLLO GRATINADA	pechuga con piel	**27,71**	**27,71**	x		x		x		60	76	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	**13,45**	**13,45**	x		x		x		60	79	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPAS A LA FRANCESA	Papa	**23,66**	**18,93**	x		x		x		60	79	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		TAJADA DE AGUACATE	Aguacate	**28,80**	**17,30**	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
		JUGO DE GUAYABA	guayaba, maduro, pulpa	**6**	**6**	x		x			x	N.A	2	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
		MANZANA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana, maduro,	**21,5**	**17,2**	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Lacteo	**5,9**	**5,9**	X			X		X	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
22/12/2023	Almuerzo	SOPA DE ARRACACHA	Carne para Sopas	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	80	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Carne de cerdo, lomo	**27,71**	**27,71**	x		x		x		60	71	75	8	8	8	8	x		NINGUNA
		TORTILLA DE ACELGA	Acelgas, hojas, cruda	**8,73**	**7,42**	x		x		x		N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	**13,45**	**13,45**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón	**44,31**	**26,58**	x		x		x		60	78	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE FEIJOA	Feijoa	**6,00**	**6,00**	x		x			x	N.A	2	2,8	8	8	8	8	x		NINGUNA
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano	**32,92**	**23,04**		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Lacteo	**5,9**	**5,9**	X			X		X	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA
23/12/2023	Almuerzo	LOMO DE CERDO EN SALSA BBQ	Carne de cerdo, lomo	**14,50**	**14,50**	x		x		x		60	84	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
		CASQUITOS DE TOMATE CON VINAGRETA	Tomate crudo	**18,10**	**18,10**	x		x		x		N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ A LA JARDINERA	Arroz blanco, crudo	**15,20**	**15,20**	x		x			x	60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPA FRANCESA	Papa	**12,50**	**12,50**	x		x		x		60	77	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
		JUGO LULO	Lulo	**19,40**	**19,40**	x		x		x		N.A	-5	2	8	8	8	8	x		NINGUNA
		NATILLA	Fecula de maiz	**22,10**	**22,10**	x		x		x		60	82	14	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **JULIET MARTINEZ VANEGAS** | TIPO DE DOCUMENTO **CC** | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1014213317

CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO** | FIRMA

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de

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

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.

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

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de

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

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA — SERVICIO SOCIAL ASOCIADO: COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JULIET MARTINEZ VANEGAS — CORPORACION SUAZA

SEMANA 5

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/12/2023	Almuerzo	SOPA DE CONCHITAS	Carne para Sopas	0,71	0,71																
		SOBREBARRIGA MECHADA	Carne de res	27,71	27,71																
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRÍA	Arveja verde, cruda	8,6	8,6																
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45																
		PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	33,23	33,23																
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol	6	6																
		FRESAS CON CREMA DE LECHE	Fresa, frutoentero	18,10	17,20																
			Lacteo	2,20	2,20																
26/12/2023	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne para Sopas	0,71	0,71	x		x		x		60	82	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOUFLE ATUN	Atún en Agua	16,34	16,34		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	82	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza	7,48	6,73	x		x		x		60	78	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa	33,23	33,23	x		x		x		60	80	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE MORA	Mora Pulpa	6,00	6,00	x		x			x	N.A	-5	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
		BANANO PICADO CON HELADO DE CREMA	Banano	24,6	17,2		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Lacteo	5,9	5,9		x		x		x	N.A	-4	-2	8	8	8	8	x		NINGUNA
27/12/2023	Almuerzo	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	pechuga con piel	27,71	27,71	x		x		x		60	79	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	76	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Fresa	6,66	6,34	x		x		x		N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne para Sopas	0,71	0,71	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano maduro	44,31	26,58	x		x		x		60	78	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE MARACUYÁ	Maracuyá, maduro, pulpa	6,00	6,00	x		x			x	N.A	-5	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
		UVAS CON YOGURT	Uva isabella, pulpa	24,7	23,6	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Lacteo	5,9	5,9		x		x		x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
28/12/2023	Almuerzo	SOPA DE PATACÓN	Carne para Sopas	0,71	0,71	x		x		x		60	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
		MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pollo con pajarilla	47,4	47,4	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		VERDURA CAMPESINA	Arveja verde, cruda	6,00	6,00	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	26,58	26,58	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	6,00	6,00	x		x			x	N.A	-5	2,7	8	8	8	8	x		NINGUNA
		MANZANA CON HELADO DE CREMA	Manzana, maduro,pulpa	21,5	17,2	x		x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Lacteo	5,9	5,9		x		x		x	N.A	-5	-4	8	8	8	8	x		NINGUNA
29/12/2023	Almuerzo	SOPA DE FIDEOS	Carne para Sopas	0,71	0,07	x		x		x		60	82	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Carne de pollo, pechuga con piel	27,71	27,71	x		x		x		N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
		TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca, cruda	12,92	7,75	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	80	75	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	26,58	26,58	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE MANGO	Mango, maduro, pulpa	6,00	6,00	x		x			x	N.A	-5	2,7	8	8	8	8	x		NINGUNA
		MELÓN CON LECHE CONDENSADA	Melón, maduro, pulpa	46,08	23,04		x	x			x	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	x		NINGUNA
			Leche condensada	2,20	2,20		x		x		x	N.A	12	12	8	8	8	8	x		NINGUNA
30/12/2023	Almuerzo	PARRILLADA CARNE RES, CERDO Y POLLO	Carne de res,pollo, cerdo	15,80	15,80	x		x		x		60	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
		GUACAMOLE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	12,60	12,60	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPA SALADA	papa	10,10	10,10	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PLATANO CON BOCADILLO Y QUESO	Platano maduro, dulce de guayaba	22	22	x		x		x		N.A	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON LECHE	Arroz blanco, crudo	30,00	30,00	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		LIMONADA	limon crudo	23,30	23,30	x		x			x	N.A	-5	2,7	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS	JULIET MARTINEZ VANEGAS	TIPO DE DOCUMENTO	CC	Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1014213317
CARGO	RESPONSABLE DEL SERVICIO	FIRMA		

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada

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

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.

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

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una

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

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

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

SOPA DE CONC Carne para Sopas
CARNE DE RES Carne de res, gorda
VERDURAS CO Arveja verde, cruda
ARROZ CON CI Arroz blanco, crudo
PAPA CRIOLLA D Papa criolla, con cáscara, cruda
SORBETE DE TO Tomate de árbol
FRESAS CON CR Fresa, maduro, frutoentero
SOPA DE AVENA Carne para Sopas
TORTILLA DE HUI Atún en Agua
ARROZ CON ZAN Arroz blanco, crudo
CALABAZA GUISA Calabaza
YUCA GUISADA C Yuca
JUGO DE MORA Mora Pulpa
BANANO CON QU Banano
PECHUGA DE PO Carne de pollo, pechuga con piel
ARROZ CON PIMI Arroz blanco, crudo
ENSALADA DE LE Fresa
SOPA DE CUCHU Carne para Sopas
PLÁTANO MADUR Plátano maduro
SORBETE DEMAF Maracuyá, maduro,pulpa
UVAS CON YOGU Uva isabella, maduro,pulpa
SOPA DE PATACÓ Carne para Sopas
HIGADO DE RES Hígado de res
ARROZ CON PER Arroz blanco, crudo
VERDURA CAMPE Arveja verde, cruda
PAPA CRIOLLA C Papa criolla, con cáscara, cruda
SORBETE DE GU Guayaba, maduro,pulpa
MANZANA CON HI Manzana, maduro,pulpa
SOPA DE FIDEOS Carne para Sopas
PECHUGA DE PO Carne de pollo, pechuga con piel
TORTILLA DE ESI Espinaca, cruda
ARROZ CON AJO Arroz blanco, crudo
PAPA COCIDA CO Papa común, concáscara, cruda
SORBETE DE MA Mango, maduro, pulpa
MELÓN CON LEC Melón, maduro, pulpa
CAZUELA DE FRI Frijol cargamanto
CARNE DE RES A Carne Res
ARROZ BLANCO Arroz blanco, crudo
TAJADA DE AGUA Aguacate lorena,maduro, pulpa
TAJADA DE PLAT Plátano maduro
JUGO DE LULO Lulo, maduro, pulpa
PAPAYA CON QUI Papaya, maduro, pulpa

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

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

	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-240
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA | SERVICIO SOCIAL: COCINA POPULAR | UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JULIET MARTINEZ VANEGAS | ASOCIADO: CORPORACION SUAZA

SEMANA 1

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y10	SI	NO	
1/11/2023	Almuerzo	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	pechuga con piel	**27,71**	**27,71**	x		x		x		60	79	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	**13,45**	**13,45**	x		x		x		60	76	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Fresa	**6,66**	**6,34**	x		x		x		N.A	amb	amb	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne para Sopas	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano maduro	**44,31**	**26,58**	x		x		x		60	78	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE MARACUYA	Maracuyá, maduro, pulpa	**6,00**	**6,00**	x		x			x	N.A	2	2,5	8		8	8	x		NINGUNA
		UVAS	Uva isabella, pulpa	**24,7**	**23,6**	x		x			x	N.A	amb	ab	8	8	8	8	x		NINGUNA
		YOGURT	Yogurt	**5,9**	**5,9**		x		x		x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
2/11/2023	Almuerzo	SOPA DE PATACÓN	Carne para Sopas	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
		MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pollo con pajarilla	**47,4**	**47,4**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, crudo	**13,45**	**13,45**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		VERDURA CAMPESINA	Arveja verde, cruda	**6,00**	**6,00**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	**26,58**	**26,58**	x		x		x		60	79	80	8		8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	**6,00**	**6,00**	x		x			x	N.A	2	2,7	8		8	8	x		NINGUNA
		MANZANA	Manzana, maduro,pulpa	**21,5**	**17,2**	x		x			x	N.A	amb	amb	8	8	8	8	x		NINGUNA
		HELADO DE CREMA	Helado	**5,9**	**5,9**		x		x		x	N.A	-18	-20	8	8	8	8	x		NINGUNA
3/11/2023	Almuerzo	SOPA DE FIDEOS	Carne para Sopas	**0,71**	**0,07**	x		x		x		60	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Carne de pollo, pechuga con piel	**27,71**	**27,71**	x		x		x		60	80	82	8		8	8	x		NINGUNA
		TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca, cruda	**12,92**	**7,75**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	**13,45**	**13,45**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	**26,58**	**26,58**	x		x		x		60	79	80	8		8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE MANGO	Mango, maduro, pulpa	**6,00**	**6,00**	x		x			x	N.A	2	2,7	8	8	8	8	x		NINGUNA
		MELÓN	Melón, maduro, pulpa	**46,08**	**23,04**		x	x			x	N.A	amb	amb	8	8	8	8	x		NINGUNA
		LECHECONDENSADA	Leche condensada	**2,20**	**2,20**		x		x		x	N.A	-18	-20	8	8	8	8	x		NINGUNA
4/11/2023	Almuerzo	CAZUELA DE FRIJOLES	Fríjol cargamanto	**13,16**	**13,16**	x		x		x		60	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
		CARNE DE RES ASADA	Carne Res	**27,71**	**27,71**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	**13,45**	**13,45**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	**28,80**	**17,30**	x		x		x		N.A	80	82	8		8	8	x		NINGUNA
		TAJADA DE PLATANO	Plátano maduro	**44,31**	**26,58**	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	**6**	**6**	x		x			x	N.A	2	2,7	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPAYA	Papaya, maduro, pulpa	**24,6**	**17,2**		x	x			x	N.A	amb	amb	8	8	8	8	x		NINGUNA
		QUESO DOBLE CREMA	Queso	**5,9**	**5,9**	x			x		x	N.A	-18	-20	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS	**JULIET MARTINEZ VANEGAS**	TIPO DE DOCUMENTO	**CC**	Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD	**1014213317**
CARGO	**RESPONSABLE DEL SERVICIO**	FIRMA			

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

ALCALDÍA MAYOR DE MONTERÍA D.E.C.
PROCESO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 09/12/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA | SERVICIO SOCIAL: COCINA POPULAR | UNIDAD OPERATIVA: COLON | SEMANA 2

COORDINADOR O RESPONSABLE: JULIET MARTINEZ VANEGAS | ASOCIADO: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/11/2023	Almuerzo	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	pechuga con piel	**27,71**	**27,71**																
		ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	**13,45**	**13,45**																
		ESPINACA, MANZANA FRESA Y	Espinaca, cruda	**8,73**	**7,42**																
		PLÁTANO MADURO TAJADA	Plátano maduro	**44,31**	**26,58**																
		SOPA DE FIDEOS	Carne para Sopas	**0,71**	**0,71**																
		JUGO DE MARACUYA	Maracuya, maduro, pulpa	**6**	**6**																
		FRESAS	Fresa	**18,10**	**17,20**																
		QUESO DOBLE CREMA	Queso	**5,9**	**5,9**																
7/11/2023	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	**27,71**	**27,71**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ESPAGUETIS	Pasta Espaguettis	**14,34**	**14,34**		x	x			x	N.A	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
		TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	Tomate	**6**	**5**	x		x		x		N.A	amb	amb	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa	**23,66**	**18,93**	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOPA DE ARROZ	Carne para Sopas	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	80	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE MORA	Mora Pulpa	**6**	**6**	x		x			x	N.A	2	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPAYA	Papaya, maduro, pulpa	**24,6**	**17,2**		x	x			x	N.A	amb	ab	8	8	8	8	x		NINGUNA
		YOGURT	Yogurt	**5,9**	**5,9**		x		x		x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
8/11/2023	Almuerzo	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo, lomo	**27,71**	**27,71**	x		x		x		83	70	75	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	**13,45**	**13,45**	x		x		x		92	80	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	Remolacha,	**13,33**	**10,66**	x		x		x		2,3	5,5	amb	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPAS A LA FRANCESA	Papa común	**33,23**	**26,58**	x		x		x		60	81	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOPA DE AVENA	Carne de Sopa	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	80	75	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE FRESA	Pulpa Fresa	**6,00**	**6,00**	x		x			x	N.A	2,6	2	8	8	8	8	x		NINGUNA
		BANANO	Banano	**24,6**	**17,2**		X	x			x	N.A	amb	ab	8	8	8	8	x		NINGUNA
		CREMA DE LECHE	Crema de leche	**2,20**	**2,20**		x		x		x	N.A	3	5	8	8	8	8	x		NINGUNA
9/11/2023	Almuerzo	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	piernas de pollo con piel	**27,71**	**27,71**	x		x		x		60	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
		CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca	**9,8**	**9,8**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	**13,45**	**13,45**	x		x		x		60	79	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Pepino	**17,8**	**13,4**	x		x		x		N.A	amb	amb	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón	**44,31**	**26,58**	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, pulpa	**6,00**	**6,00**	x		x			x	N.A	2	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
		GRANADILLA	Granadilla	**76,90**	**76,90**		X	x			x	N.A	amb	amb	8	8	8	8	x		NINGUNA
10/11/2023	Almuerzo	HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS	Carne de res, molida	**27,71**	**27,71**	x		x		x		60	81	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	**13,45**	**13,45**	x		x		x		60	78	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
		GUACAMOLE	Aguacate	**28,80**	**17,30**	x		x		x		N.A	amb	amb	8	8	8	8	x		NINGUNA
		YUCA DORADA	Yuca, cruda	**23,66**	**18,93**	x		x		x		60	77	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOPA DE CEBADA PERLADA	Carne para Sopas	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		JUGO DE FEIJOA	Feijoa	**6**	**6**	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
		FRESAS	Fresa	**18,10**	**17,20**	X		x			x	N.A	amb	amb	8	8	8	8	x		NINGUNA
		HELADO DE CREMA	Helado de crema	**5,9**	**5,9**		x		x		x	N.A	-18	-20	8	8	8	8	x		NINGUNA
11/11/2023	Almuerzo	SANCOCHO	Carne para Sopas	**0,71**	**0,71**	x		x		x		60	76	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	**13,45**	**13,45**	x		x		x		60	78	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	Lechuga común	**10,99**	**6,05**	x		x			x	N.A	amb	amb	8	8	8	8	x		NINGUNA
		CARNE DE RES EN TROZOS	Carne de res en trozos	**27,71**	**27,71**	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón	**44,31**	**26,58**		x	x		x		60	81	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE GUAYABA	Guayaba	**6**	**6**	x		x			x	N.A	2	2,8	8	8	8	8	x		NINGUNA
		MANDARINA	Mandarina	**33,5**	**33,5**		x	x			x	N.A	amb	amb	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **JULIET MARTINEZ VANEGAS** | TIPO DE D: **CC** | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: **1014213317**

CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO** | FIRMA

OBJETIVO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL
SUBDIRECCIÓN DE LA ADMINISTRACIÓN POPULAR

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

Código: FOR-PSS-343
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190635566 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA | SERVICIO SOCIAL: COCINA POPULAR | UNIDAD OPERATIVA: COLON

SEMANA 3

COORDINADOR O RESPONSABLE: JULIET MARTINEZ VANEGAS | ASOCIADO: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ cucharidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/11/2023	Almuerzo	CARNE DE CERDOGUISADA	Carne de cerdo, lomo	27,71	27,71																
		SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	Carne para Sopas	0,71	0,71																
		ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45																
		ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	Zanahoria, cruda	12,55	10,66																
		PATACON DE PLATANO MADURO	Platano	44,31	26,58																
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol	6	6																
		PERA TAJADA	Pera, maduro, pulpa	42,8	42,8																
14/11/2023	Almuerzo	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	piernas de pollo	27,71	27,71	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ENSALADA PICO DE GALLO	Cebolla cabezona	9,5	8,6	x		x			x	N.A	amb	amb	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPAS A LA FRANCESA	Papa	33,23	33,23	x		x		x		60	75	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
		MONDONGO	Menudo de res	3,0	3,0	x		x		x		60	81	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE MORA	Mora Pulpa	6	6	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
		MANZANA TAJADA	Manzana	21,5	17,2	x		x			x	N.A	amb	amb	8	8	8	8	x		NINGUNA
		HELADO DE CREMA	Helado de crema	5,9	5,9		x		x		x	N.A	-18	-20	8	8	8	8	x		NINGUNA
15/11/2023	Almuerzo	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	10,3	10,3	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Sobrebarriga	27,71	27,71	x		x		x		60	70	75	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	78	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Espinaca, cruda	8,73	7,42	x		x		x		N.A	amb	amb	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa comun, cruda	33,23	33,23	x		x		x		60	81	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
		JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	6	6	x		x			x	N.A	2	2,8	8	8	8	8	x		NINGUNA
		MELÓN	Melón, maduro, pulpa	46,08	23,04		x	x			x	N.A	amb	ab	8	8	8	8	x		NINGUNA
		QUESODOBLE CREMA	Queso	5,9	5,9	x			x		x	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA
16/11/2023	Almuerzo	AJIACO	pechuga con piel	0,71	0,71	x		x		x		60	84	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	pechuga con piel	27,7	27,7	x		x		x		60	82	87	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	13,5	13,5	x		x		x		60	76	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
		TAJADA DE AGUACATE	Aguacate	21,46	21,46	x		x		x		N.A	AMB	AMB	8	8	8	8	x		NINGUNA
		EN EL AJIACO	Ajiaco	33,23	33,23	x		x		x		60	84	76	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE GUAYABA	Guayaba,	6,0	6,0	x		x			x	N.A	2,7	87	8	8	8	8	x		NINGUNA
		GRANADILLA	Granadilla,	76,9	76,9		x	x			x	N.A	AMB	AMB	8	8	8	8	x		NINGUNA
17/11/2023	Almuerzo	SOPA DE PATACÓN	Carne para Sopas	0,7	0,7	x		x		x		60	80	85bb	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOBREBARRIGA MECHADA	Carne de res	27,7	27,7	x		x		x		60	78	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	78	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ENSALADA SILVESTRE	Tomate	7,4	5,9	x		x		x		N.A	amb	amb	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla comun	19,7	19,7	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE FRUTO DE ROJOS	Mora Pulpa	6	6	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
		BANANO	Banano	4,00	4,00		x	x			x	N.A	amb	amb	8	8	8	8	x		NINGUNA
		YOGURT	Yogurt	5,9	5,9		x		x		x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
18/11/2023	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	0,7	0,7	x		x		x		60	80	85	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ESPAGUETIS	Pasta Spaguettis	14,34	14,34	x		x		x		60	78	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
		IECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	Aguacate lorena	28,80	17,30	x		x			x	N.A	amb	amb	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PLÁTANO MADURO MELAO	Plátano maduro	44,31	26,58	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOPA DE ARROZ	Carne para Sopas	0,7	0,7		x	x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		JUGO DE MARACUYÁ	Maracuyá	6	6	x		x			x	N.A	2	2,8	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPAYA C	Papaya	24,6	17,2		x	x			x	N.A	amb	amb	8	8	8	8	x		NINGUNA
		QUESO DOBLE CREMA	Queso	5,9	5,9	x			x		x	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **JULIET MARTINEZ VANEGAS** | PO DE DOCUMEN: **CC** | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: **1014213317**

CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO** | FIRMA

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

Código: FOR-PSS-263 | Versión: 1 | Fecha: Memo INT 20190663566 - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA | SERVICIO SOCIAL: COCINA POPULAR | UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JULIET MARTINEZ VANEGAS | ASOCIADO: CORPORACION SUAZA

SEMANA 4

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/11/2023	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne para Sopas	0,71	0,71	x		x		x		60	80	83	8	8	8	8	x		
		PIERNAS DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Piernas pollo	27,71	27,71	x		x		x		60	79	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ENSALADA HAWAIANA	Piña, maduro, pulpa	8,1	4,4	x		x			x	N.A	amb	amb	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	74	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa comun, cruda	33,23	26,58	x		x		x		60	85	88	8	8	8	8	x		NINGUNA
		MELÓN	Melon	46,08	23,04	x		x			x	N.A	amb	amb	8	8	8	8	x		NINGUNA
		LECHECONDENSADA	Leche condensada	2,20	2,20		x		x		x	N.A	2	6	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE CURUBA	Curuba, pulpa	6,00	6,00	x		x			x	N.A	2	2,8	8	8	8	8	x		NINGUNA
21/11/2023	Almuerzo	CARNE DE RES ASADA	Carne de cerdo, lomo	27,71	27,71	x		x		x		60	81	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa comun, cruda	33,23	26,58	x		x		x		60	76	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON ALVERJA	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	82	85	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y CEBOLLA	Lechuga comun	10,99	6,05	x		x			x	N.A	4	5	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Carne para Sopas	0,71	0,71	x		x		x		60	82	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE GUANABANA	guanabana, pulpa	5,00	5,00	x		x			x	N.A	2	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
		GRANADILLA	granadilla	76,90	76,90	x		x			x	N.A	amb	amb	8		8	8	x		NINGUNA
22/11/2023	Almuerzo	CAZUELA DE CARBANZOS	Carne para Sopas	0,71	0,71	x		x		x		60	80	85	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOBREBARRIGA ASADA	Carne de res, magra	27,71	27,71	x		x		x		60	79	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	77	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	Verduras salteadas	23,14	20,18	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, cruda	26,58	26,58	x		x		x		60	82	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
		JUGO DE MANGO	mango, pulpa	6,00	6,00	x		x			x	N.A	2	2,7	8	8	8	8	x		NINGUNA
		BANANO	Banano maduro	4,00	4,00		x	x			x	N.A	amb	ab	8	8	8	8	x		NINGUNA
		QUESODOBLE CREMA	Queso	5,9	5,9	x			x		x	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA
23/11/2023	Almuerzo	SOPA DE CONCHITAS	carne de sopa	0,71	0,71	x		x		x		60	85	89	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PECHUGA DE POLLO GRATINADA	pechuga con piel	27,71	27,71	x		x		x		60	76	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	79	81	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPAS A LA FRANCESA	papa comun, cruda	23,66	18,93	x		x		x		60	79	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		TAJADA DE AGUACATE	Aguacate	28,80	17,30	x		x			x	N.A	amb	amb	8	8	8	8	x		NINGUNA
		JUGO DE GUAYABA	guayaba, maduro, pulpa	6	6	x		x			x	N.A	2	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
		MANZANA TAJADA	Manzana, maduro,	21,5	17,2	x		x			x	N.A	amb	amb	8	8	8	8	x		NINGUNA
		QUESODOBLE CREMA	Queso	5,9	5,9	x			x		x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
24/11/2023	Almuerzo	SOPA DE ARRACACHA	Carne para Sopas	0,71	0,71	x		x		x		60	80	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Carne de cerdo, lomo	27,71	27,71	x		x		x		60	71	75	8	8	8	8	x		NINGUNA
		TORTILLA DE ACELGA	Acelgas, hojas, cruda	8,73	7,42	x		x		x		60	70	71	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón	44,31	26,58	x		x		x		60	78	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE FEIJOA	Feijoa	6,00	6,00	x		x			x	N.A	2	2,8	8	8	8	8	x		NINGUNA
		BANANO	Banano	32,92	23,04		x	x			x	N.A	amb	amb	8	8	8	8	x		NINGUNA
		QUESODOBLE CREMA	Queso	5,9	5,9	x			x		x	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA
25/11/2023	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	carne de res, magra	27,71	27,71	x		x		x		60	84	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	76	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Zanahoria, cruda	12,55	10,66	x		x			x	N.A	amb	amb	8	8	8	8	x		NINGUNA
		EN EL SANCOCHO	Papa común	33,23	26,58	x		x		x		60	77	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SANCOCHO	Carne para Sopas	0,71	0,71	x		x		x		60	85	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE MORA	mora, pulpa	6,00	6,00	x		x			x	N.A	2	2,6	8	8	8	8	x		NINGUNA
		FRESAS	Fresa	18,10	17,20	x		x			x	N.A	1	2	8	8	8	8	x		NINGUNA
		HELADO DE CREMA	Helado de crema	5,9	5,9		x		x		x	N.A	-18	-20	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **JULIET MARTINEZ VANEGAS** | TIPO DE DOCUMENTO: **CC** | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014213317

CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO** | FIRMA:

OBJETIVO

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

Código: FOR-PSS-343
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435566 - 10/10/2019
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA | SERVICIO SOCIAL: COCINA POPULAR | UNIDAD OPERATIVA: COLON

SEMANA 5

COORDINADOR O RESPONSABLE: JULIET MARTINEZ VANEGAS | ASOCIADO: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN					COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/11/2023	Almuerzo	SOPA DE CONCHITAS	Carne para Sopas	0,71	0,71	x		x		x		60	84	86	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOBREBARRIGA MECHADA	Carne de res	27,71	27,71	x		x		x		60	81	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Arveja verde, cruda	8,6	8,6	x		x		x		45	68	69	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	75	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	33,23	33,23	x		x		x		60	88	90	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol	6	6	x		x			x	N.A	2	2,8	8	8	8	8	x		NINGUNA
		FRESAS	Fresa, frutoentero	18,10	17,20	x		x			x	N.A	amb	amb	8	8	8	8	x		NINGUNA
		CREMA DE LECHE	Crema de leche	2,20	2,20		x		x		x	N.A	2	5	8	8	8	8	x		NINGUNA
28/11/2023	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne para Sopas	0,71	0,71	x		x		x		60	82	84	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOUFLE ATUN	Atún en Agua	16,34	16,34		x	x			x	N.A	amb	amb	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	82	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza	7,48	6,73	x		x		x		60	78	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa	33,23	33,23	x		x		x		60	80	83	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE MORA	Mora Pulpa	6,00	6,00	x		x			x	N.A	2	2,8	8	8	8	8	x		NINGUNA
		BANANO PICADO	Banano	24,6	17,2		x	x			x	N.A	amb	ab	8	8	8	8	x		NINGUNA
		HELADO DE CREMA	Helado de crema	5,9	5,9		x		x		x	N.A	-18	-20	8	8	8	8	x		NINGUNA
29/11/2023	Almuerzo	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	pechuga con piel	27,71	27,71	x		x		x		60	79	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	76	79	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Fresa	6,66	6,34	x		x		x		N.A	amb	amb	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne para Sopas	0,71	0,71	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano maduro	44,31	26,58	x		x		x		60	78	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE MARACUYÁ	Maracuyá, maduro, pulpa	6,00	6,00	x		x			x	N.A	2	2,5	8	8	8	8	x		NINGUNA
		UVAS	Uva isabella, pulpa	24,7	23,6	x		x			x	N.A	amb	ab	8	8	8	8	x		NINGUNA
		YOGURT	Yogurt	5,9	5,9		x		x		x	N.A	2	4	8	8	8	8	x		NINGUNA
30/11/2023	Almuerzo	SOPA DE PATACÓN	Carne para Sopas	0,71	0,71	x		x		x		60	75	78	8	8	8	8	x		NINGUNA
		MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pollo con pajarilla	47,4	47,4	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		VERDURA CAMPESINA	Arveja verde, cruda	6,00	6,00	x		x		x		60	80	82	8	8	8	8	x		NINGUNA
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	26,58	26,58	x		x		x		60	79	80	8	8	8	8	x		NINGUNA
		SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	6,00	6,00	x		x			x	N.A	2	2,7	8	8	8	8	x		NINGUNA
		MANZANA	Manzana, maduro,pulpa	21,5	17,2	x		x			x	N.A	amb	amb	8	8	8	8	x		NINGUNA
		HELADO DE CREMA	Lacteo	5,9	5,9		x		x		x	N.A	-18	-20	8	8	8	8	x		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS	JULIET MARTINEZ VANEGAS	TIPO DE DOCUMENTO	CC	Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1014213317
CARGO	RESPONSABLE DEL SERVICIO	FIRMA		

OBJETIVO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre2 y 10	SI	NO	
2/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	85,7	84,3	8	8	8	8	X		
			PASTA CONCHITAS	5,7765	5,7765																
		CARNE DE RES MECHADA	CARNE GORDA	21,435	21,435	X		X		X		90	78,9	77,7	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	88,6	86,8	8	8	8	8	X		
			CILANTRO	1,887190375	1,715627614	X		X		X											
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	MAYONESA	0,6638	0,6638	X			X		X	60	3,5	3,8	8	8	8	8	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	28,6594	26,054	X		X		X		60	74,8	73,8	8	8	8	8	X		
		SORBETE DEGUANABANA	PULPA DE TOMATE DE ARBOL	20,012	20,012	X		X			X	-	3,6	4	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		X			X										
		FRESAS CON CREMA	FRESAS	25,1548	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			CREMA DE LECHE	1,887074788	1,887074788								3,8	4,2							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	81,5	80,6	8	8	8	8	X		
			AVENA MOLIDA	5,7765	5,7765		X		X	X											
		Atún con tomate, cebolla y cilantro (Plato frío)	ATUN EN AGUA	16,085	16,085	X		X		X		60	79,6	79,3	8	8	8	8	X		
			HUEVOS	13,578	11,315	X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X		X		X		90	84,3	82	8	8	8	8	X		
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	23,74	21,86	X		X		X		90	77,7	76,2	8	8	8	8	X		
		PURE DE PAPA	PAPA	32,5675	26,054	X		X		X		90	79,1	78,2	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MORA	PULPA DE MORA	20,012	20,012	X		X			X	-	3,5	3,8	8	8	8	8	X		
		BANANO CON HELADO	BANANO	33,1586	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5,48	5,48	X		X			X		3,5	3							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE DE RES MAGRA	5,7765	5,7765	X		X		X		120	88,8	87,9	8	8	8	8	X		
			CUCHUCO DE CEBADA	0,7027	0,7027																
		PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	PIERNA DE POLLO	36,99	27,4	X		X		X		90	84,5	83,2	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	87,5	83,3	8	8	8	8	X		
			PIMENTON	2,058753137	1,715627614	X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2,859379356	2,859379356	X		X			X	-	3,5	4	8	8	8	8	X		
		PLÁTANO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	39,081	26,054	X		X		X		60	75,3	71,9	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	20,012	20,012	X		X			X	-	3,4	4,1	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		X			X										
		UVAS CON YOGURT	UVA ISABELA	26,2982	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			YOGURT	5,596	5,596	X		X			X		3,3	3,7							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	85,7	84,3	8	8	8	8	X		
			PLÁTANO HARTON VERDE	13,451055	8,96737																
		Mix de pollo con pajarilla (cortados en cuadros)	PAJARILLA PECHUGA	27,4	27,4	X		X		X		90	78,9	77,7	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	87,5	83,3	8	8	8	8	X		
			PEREJIL	1,887190375	1,715627614	X		X		X											
		VERDURAS CAMPESINAS	VERDURAS CAMPESINAS	23,13	21,6	X		X		X		90	77,7	76,2	8	8	8	8	X		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	28,6594	26,054	X		X		X		60	75,3	71,9	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20,01	20,01	X		X			X	-	3,4	4,1	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		X			X										
		MANZANA CON HELADO	MANZANA	25,1548	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			HELADO	9,113	9,113	X		X			X		3,3	3,7							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	88,9	86,40	8	8	8	8	X		
			PASTA FIDEOS	5,7765	5,7765		X		X	X											
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	PIERNA DE POLLO	36,99	27,4	X		X		X		90	83,2	84,2	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON ARVERJA VERDE	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	82,3	80,1	8	8	8	8	X		
			ARVERJA VERDE	0,34244	0,34244		X	X		X											
		TORTILLA DE ESPINACA	HUEVOS	15,1285416	15,1285416	X		X		X		60	77,2	75,9	8	8	8	8	X		
		PAPA COCIDA CON CÁSCARA	PAPA COMUN	32,5675	26,054	X		X		X		60	73,4	73,1	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MANGO	PULPA DE MANGO	20,01	20,01	X		X			X	-	3,4	4,2	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		X			X										
		MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON	34,302	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			LECHE CONDENSADO	2,905054356	2,905054356	X		X			X		3,6	4							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/10/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOLES	13,108	13,108	X			X	X		120	89,2	86,9	8	8	8	8	X		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES	27,4	27,4	X		X		X		90	86,4	86	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	82,3	80,1	8	8	8	8	X		
		TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	20,504	12,815	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
		Plátano maduro cocido	PLÁTANO MADURO	39,081	26,054	X		X		X		60	74,5	73,2	8	8	8	8	X		
		JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	20,012	20,012	X		X			X	-	3,6	3,9	8	8	8	8	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA	29,7284	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5,48	5,48	X		X			X		3,5	3,5							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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 COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: PROVIDENCIA ALTA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPOLIBRES

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	85,4	85,2	8	8	8	8	X		
			PASTA FIDEOS	5,7765	5,7765		X		X	X											
		PECHUGA DE POLLO AL AJILLO GRATINADO	PECHUGA DE POLLO	36,99	27,4	X		X		X		90	80,6	79,7	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5,35	5,35	X		X		X											
		ARROZ ATOMATADO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	88,9	88,3	8	8	8	8	X		
			TOMATE CHONTO	3,34	3,34	X		X		X											
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	26,8	21,64	X		X			X	-	3,6	4,1	8	8	8	8	X		
		PLÁTANO MADURO DORADO CON CANELA	PLÁTANO MADURO	39,081	26,054	X		X		X		90	78,7	77,6	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	20,012	20,012	X		X			X	-	3,6	3,9	8	8	8	8	X		
		FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	FRESAS	24,7654	22,514	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5,48	5,48	X		X			X		3,3	3,5							

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	85,4	85,2	8	8	8	8	X		
			ARROZ BLANCO	5,7765	5,7765	X			X	X											
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	27,4	27,4	X		X		X		90	80,6	79,7	8	8	8	8	X		
			HUEVO DE GALLINA	1,88911 5375	1,88911 5375	X		X		X											
		ESPAGUETTIS	PASTA ESPAGUETTIS	14,2356 25	14,2356 25		X		X	X		90	88,9	88,3	8	8	8	8	X		
		Tomate en rodajas con orégano	Tomate en rodajas con orégano	26,16	21,8	X		X			X										
		PAPA SIN CÁSCARA DORADA	PAPA COMÚN	31,2648	26,054	X		X		X		-	3,6	4,1	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20,01	20,01	X		X			X	90	78,7	77,6	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		X			X	-	3,6	3,9	8	8	8	8	X		
		PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	30,8718	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			YOGOUTH	5,596	5,596																

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	85,6	82,6	8	8	8	8	X		
			AVENA MOLIDA	4,57500697	4,57500697		X		X	X											
		CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	27,4	27,4	X		X		X		60	87,5	84,3	8	8	8	8	X		
			PEREJIL	0,2	0,18	X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	88,6	87,5	8	8	8	8	X		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA , ZANAHORIA Y MAYONESA	MAYONESA	1,715627614	1,715627614		X	X		X		90	4,1	3,9	8	8	8	8	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMÚN	32,5675	26,05	X		X			X	60	78,9	77,6	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA	20,012	20,012	X		X			X	-	3,6	3,9	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		X			X										
		BANANO CON CREMA DE LECHE	BANANO	32,0152	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			CREMA DE LECHE	1,88689	1,88689	X		X			X		3,2	3,5							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/10/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA SECA	ARVEJA SECA	4,57500697	4,57500697	X		X		X		120	83,6	81,3	8	8	8	8	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PIERNA DE POLLO	36,99	27,4	X		X		X		90	80,6	79,7	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	88,3	87,5	8	8	8	8	X		
			PASTA FIDEOS	3,34	3,34		X		X	X											
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	26,16	21,8	X		X			X	-	3,7	4	8	8	8	8	X		
		PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	39,081	26,054	X		X		X		60	78,6	77,5	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	20,012	20,012	X		X			X	-	3,6	3,8	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA	32,0152	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	82,6	81,7	8	8	8	8	X		
			CEBADA PERLADA	5,7765	5,7765	X			X	X											
		CARNE DE HAMBERGUESA A LAS FINAS HIERBAS	CARNE MOLIDA	27,4	27,4	X		X		X		90	75,4	74,8	8	8	8	8	X		
			HUEVOS	0,2	0,18	X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	13,2	13,2	X			X	X		90	88,3	87,5	8	8	8	8	X		
		GUACAMOLE	GUACAMOLE	21,1	16,1	X		X			X	-	3,8	4,2	8	8	8	8	X		
		YUCA DORADA	YUCA	18,6	14,6	X		X		X		90	78,9	77,2	8	8	8	8	X		
		JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	20,1	20,1	X		X			X	-	3,6	3,9	8	8	8	8	X		
		FRESAS CON HELADO	FRESAS MADURAS	12,727	11,57	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			HELADO	4,14	4,14		X	X			X		-12	-11,8							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14/10/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	82,6	81,7	8	8	8	8	X		
		PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO	36,99	27,4	X		X		X		90	83,6	83,4	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	13,34	13,34	X			X	X		90	88,8	87,3	8	8	8	8	X		
			CILANTRO	1,887190375	1,715627614	X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE	28,08	21,6	X		X			X	-	3,6	3,9	8	8	8	8	X		
		TAJADA DE PLÁTANO	PLÁTANO MADURO	41,6864	26,054	X		X		X		60	75,7	74,4	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20,01	20,01	X		X			X	-	3,7	4	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	77	77	X		X			X										
		MANDARINA	MANDARINA	46,09	35,46	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
						X		X			X	-	3,3	3,5	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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 COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: PROVIDENCIA ALTA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPOLIBRES

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/10/2023	ALMUERZO	CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES MAGRA																		
			CUCHUCO DE MAÍZ																		
		CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO																		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO																		
			FIDEOS																		
		ZANAHORIA RALLADA, CON TOMATE Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA, CON TOMATE Y PEREJIL																		
		PATACON DE PLATANO MADURO	PLATANO MADUR																		
		SORBETE DE TOMATE DE ÁRBOL	PULPA DE TOMATE DE ÁRBOL																		
			LECHE DE VACA																		
		PERA TAJADA	PERA																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/10/2023	ALMUERZO	MONDONGO	MENUDO	11,43	11,43	X		X		X		120	88,5	87,3	8	8	8	8	X		
		Pierna de pollo a las finas hierbas	pierna DE POLLO	36,99	27,4	X		X		X		90	85,7	84,5	8	8	8	8	X		
			hierbas	0,57	0,57	X		X		X											
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	13,34	13,34	X			X	X		90	89,7	88,2	8	8	8	8	X		
			ZANAHORIA	2,06	1,72	X		X		X											
		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	24,83	21,13	X		X			X	-	3,5	3,8	8	8	8	8	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMÚN	32,57	26,05	X		X		X		60	75,4	74,2	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20,012	20,012	X		X		X		-	3,6	4	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		X		X											
		MANZANA CON HELADO	MANZANA	27,442	22,868	X		X		X		-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			HELADO	9,113	9,113		X	X		X			-12	-11							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/10/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJAS	13,108	13,108	X		X		X		120	89,3	87,3	8	8	8	8	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA	CARNE DE RES GORDA	27,4	27,4	X		X		X		90	82,7	81,3	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	88,6	87,4	8	8	8	8	X		
			CILANTRO	1,887190375	1,72	X		X		X											
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	MIEL	0,40031311	0,40031311		X	X			X	-	3,5	3,9	8	8	8	8	X		
		Papa en casquitos dorada (con cáscara)	papa	32,5675	26,054	X		X		X		60	79	77,6	8	8	8	8	X		
		JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	20,012	20,012	X		X			X	-	3,5	3,9	8	8	8	8	X		
		MELON CON QUESO DOBLE CREMA	MELON	36,589	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5,48	5,48	X		X			X		3,5	3,8							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/10/2023	ALMUERZO	AJIACO	PECHUGA DE POLLO	0,95	0,7	X		X		X		120	90,2	89,8	8	8	8	8	X		
			CREMA DE LECHE	1,143751743	1,143751743	X		X			X										
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO	36,99	27,4	X		X		X		90	88,5	86,4	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	88,8	87,6		8	8	8	X		
		TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	20,504	12,815	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
		PAPA CRIOLLA AL VAPOR	PAPA CRIOLLA	26,054	26,054	X		X		X		60	78,6	77,7	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20,012	20,012	X		X			X	-	3,7	4,11	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA	36,72	10,8	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA	0,7027	0,7027	X		X		X		120	81,3	78,5	8	8	8	8	X		
			PATACON	13,4508375	8,967225	X		X		X											
		SOBREBARRIGA EN SALSA	CARNE DE RES GORDA	27,4	27,4	X		X		X		90	72,5	69,5	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	79,4	74,3	8	8	8	8	X		
			PIMENTON	2,058753137	1,715627614	X		X		X											
		ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	28,08	21,91	X		X			X	-	3,2	3,5	8	8	8	8	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	32,5675	26,054	X		X		X		90	78,1	70,2	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE FRUTOS ROJOS	PULPA DE MORA	6,673	6,673	X		X			X	-	2,5	3,1	9	9	9	9	X		
			PULPA DE FRESA	6,673	6,673	X		X			X										
			PULPA DE UVA	6,673	6,673	X		X			X										
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		X			X										
		BANANO CON YOGURT	BANANO	32,0152	22,868	X		X			X	-	TA	TA	9	9	9	9	X		
			YOGURT	5,596	5,596	X		X			X		3,3	4,2							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA	0,7027	0,7027	X		X		X		120	83,3	81,3	8	8	8	8	X		
			ARROZ BLANCO	5,7765	5,7765	X			X	X											
		CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	27,4	27,4	X		X		X		90	78,9	77,5	8	8	8	8	X		
		SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	14,235625	14,235625		X		X	X		90	77,5	73,2	8	8	8	8	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	31,52	21,68	X		X			X	-	3,5	3,9	8	8	8	8	X		
		PLÁTANO MADURO MELADO	PLÁTANO MADURO	39,081	26,05	X		X		X		90	74,2	72,5	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MARACUYÁ	PULPA DE MARACUYÁ	20,012	20,012	X		X		X		-	3,5	3,9	8	8	8	8	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA	32,015	22,868	X		X		X		-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5,48	5,48	X		X		X			3,2	3,6							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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 COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: PROVIDENCIA ALTA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPOLIBRES

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,7027	0,7027	X		x		x		120	88,5	87,6	8	8	8	8	X		
			AVENA MOLIDA	5,7765	5,7765	X			x	x											
		Pierna de pollo a las finas hierbas	PECHUGA DE POLLO	36,99	27,4	X		x		x		90	81,2	78,9	8	8	8	8	X		
			HIERBAS	0,34244	0,34244	X			x	x											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			x	x		90	84,6	83,5	8	8	8	8	X		
			MAÍZ DESGRANADO	1,715627614	1,715627614	X		x		x											
		ENSALADA HAWAIANA	CREMA DE LECHE	1,715627614	1,715627614	X		x			x	-	73,8	74,3	8	8	8	8	X		
		PAPA COCIDA CON CÁSCARA	PAPA COMÚN	28,6594	26,054	X		x		x		90	72,6	74,9	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE CURUBA	PULPA DE CURUBA	20,012	20,012	X		x			x	-	3,6	3,9	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		x			x										
		MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON	34,302	22,868	X		x			x	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			LECHE CONDENSADA	2,905054356	2,905054356	X		x			x		3,8	4,1							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/10/2023	ALMUERZO	SOPA CUCHUCO DE TRIGO	CUCHUCO DE TRIGO	13,108	13,108	X			X	X		120	88,6	89	8	8	8	8	X		
		Carne de res, asada (porción sin fraccionar	CARNE DE RES	27,4	27,4	X		X		X		90	84,9	86	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	85,1	86	8	8	8	8	X		
			CILANTRO	1,887190375	1,715627614	X		X		X											
		VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	25,41	21,9	X		X		X		90	84,3	85	8	8	8	8	X		
		Puré de papa con perejíl	PAPA	26,054	26,054	X		X		X		90	72,5	74	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	20,012	20,012	X		X			X	-	3,5	3,9	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	77	77	X		X			X										
		SORBTE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	20,01	20,01	X		X			X	-	3,6	3,8	8	8	8	8	X		
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	32,02	32,02	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5,48	5,48	X		X			X		3,8	4,2							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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 20190435 66 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/10/2023	ALMUERZO	CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	85,9	86,8	8	8	8	8	X		
			CUCHUCO DE TRIGO	5,7765	5,7765	X			X	X											
		SOBRE BARRIGA DE RES ASASDA	CARNE DE RES MAGRA	27,4	27,4	X		X		X		90	77,8	78,7	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	74,6	75,6	8	8	8	8	X		
			CILANTRO	0,34244	0,34244	X			X	X											
		Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	27,18	21,6	X		X			X	-	3,8	4,5	8	8	8	8	X		
		PURE DE PAPA	PAPA PASTUSA	32,5675	26,054	X		X		X		90	73,9	74,9	8	8	8	8	X		
		JUGO MANGO	PULPA DE MANGO	20,012	20,012	X		X			X	-	3,6	3,8	8	8	8	8	X		
		Banano picado con queso doble crema	Banano picado con queso doble crema	49,5104	43,0525	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Res, cadera magra,	0,948645	0,7	X		X		X		120	87,1	86	8	8	8	8	X		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	36,99	27,4	X		X		X		60	82,9	82,7	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	84,3	82	8	8	8	8	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE LORENA	21,59	16,6	X		X			X	90	TA	TA	8	8	8	8	X		
		Papas a la francesa	PAPA	23,23	18,58	X		X		X		60	84,5	83,1	8	8	8	8	X		
		Jugo de guayaba	PULPA de guayaba	22,25	22,25	X		X			X		3,3	4,2	8	8	8	8	X		
		MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA	22	20,5	X		X			X		TA	TA	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5																

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	x		x		x		120	88,7	86,4	8	8	8	8	x		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	27,4	27,4	x		x		x		60	74,7	72,3							
		ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	x			x	x		90	90,1	88,2	8	8	8	8	x		
			PIMENTON ROJO	1,9723 995	1,7151 3	x		x		x											
		TORTILLA DE ACELGA	ACELGAS	8,8143	7,3452 5	x		x		x		90	77,7	74,4	8	8	8	8	x		
			HUEVOS DE GALLINA	13,867 051	12,606 41	x		x		x											
		PLÁTANO MADURO CON CANELA	PLÁTANO HARTÓN MADURO	39,081	26,054	x		x		x		60	78,9	77,8	8	8	8	8	x		
		SORBETE DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	20,012	20,012	x		x			x	-	3,5	4,2	8	8	8	8	x		
			LECHE DE VACA ENTERA	76,89	76,89	x		x			x										
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	30,871 8	22,868	x		x			x	-	3,6	4	8	8	8	8	x		
			QUESO DOBLE CREMA	5,48	5,48	x		x			x										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28/10/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	88,8	88,63	8	8	8	8	X		
		PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO	36,99	27,4	X		X		X		90	82,2	82,1	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	89,9	90	8	8	8	8	X		
			ZANAHORIA	2,058753 137	1,715627 614	X		X		X											
		ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMADE LECHE	CREMA DE LECHE	1,715627 614	1,715627 614	X		X			X	-	3,5	4	8	8	8	8	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA A LA FRANCESA	32,5675	26,054	X		X		X		90	84,5	83,1	8	8	8	8	X		
		JUGO DE PIÑA	PULPA DE PIÑA	20,012	20,012	X		X			X	-	3,6	4,1	8	8	8	8	X		
		FRESAS CON HELADO	FRESAS	25,1548	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			HELADO	9,113	9,113		X		X		X		-12,3	-11,7							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre2 y 10	SI	NO	
30/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	85,7	84,3	8	8	8	8	X		
			PASTA CONCHITAS	5,7765	5,7765																
		CARNE DE RES MECHADA	CARNE GORDA	21,435	21,435	X		X		X		90	78,9	77,7	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	88,6	86,8	8	8	8	8	X		
			CILANTRO	1,887190375	1,715627614	X		X		X											
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	MAYONESA	0,6638	0,6638	X			X		X	60	3,5	3,8	8	8	8	8	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	28,6594	26,054	X		X		X		60	74,8	73,8	8	8	8	8	X		
		SORBETE DEGUANABANA	PULPA DE TOMATE DE ARBOL	20,012	20,012	X		X			X	-	3,6	4	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		X			X										
		FRESAS CON CREMA	FRESAS	25,1548	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			CREMA DE LECHE	1,887074788	1,887074788								3,8	4,2							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
31/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	81,5	80,6	8	8	8	8	X		
			AVENA MOLIDA	5,7765	5,7765		X		X	X											
		Atún con tomate, cebolla y cilantro (Plato frío)	ATUN EN AGUA	16,085	16,085	X		X		X		60	79,6	79,3	8	8	8	8	X		
			HUEVOS	13,578	11,315	X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X		X		X		90	84,3	82	8	8	8	8	X		
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	23,74	21,86	X		X		X		90	77,7	76,2	8	8	8	8	X		
		PURE DE PAPA	PAPA	32,5675	26,054	X		X		X		90	79,1	78,2	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MORA	PULPA DE MORA	20,012	20,012	X		X			X	-	3,5	3,8	8	8	8	8	X		
		BANANO CON HELADO	BANANO	33,1586	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5,48	5,48	X		X			X		3,5	3							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: _PUENTE ARANDA_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COCINA POPULAR_____ UNIDAD OPERATIVA: ____COLON_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS_____ OPERADOR: _CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	x		x		x		120	88,7	86,4	8	8	8	8	x		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	27,4	27,4	x		x		x		60	74,7	72,3							
		ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	x			x	x		90	90,1	88,2	8	8	8	8	x		
			PIMENTON ROJO	1,9723995	1,71513	x		x		x											
		TORTILLA DE ACELGA	ACELGAS	8,8143	7,34525	x		x		x		90	77,7	74,4	8	8	8	8	x		
			HUEVOS DE GALLINA	13,867051	12,60641	x		x		x											
		PLÁTANO MADURO CON CANELA	PLÁTANO HARTÓN MADURO	39,081	26,054	x		x		x		60	78,9	77,8	8	8	8	8	x		
		SORBETE DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	20,012	20,012	x		x			x	-	3,5	4,2	8	8	8	8	x		
			LECHE DE VACA ENTERA	76,89	76,89	x		x			x										
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	30,8718	22,868	x		x			x	-	3,6	4	8	8	8	8	x		
			QUESO DOBLE CREMA	5,48	5,48	x		x			x										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2/09/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	88,8	88,63	8	8	8	8	X		
		PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO	36,99	27,4	X		X		X		90	82,2	82,1	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	89,9	90	8	8	8	8	X		
			ZANAHORIA	2,058753 137	1,715627 614	X		X		X											
		ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	1,715627 614	1,715627 614	X		X			X	-	3,5	4	8	8	8	8	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA A LA FRANCESA	32,5675	26,054	X		X		X		90	84,5	83,1	8	8	8	8	X		
		JUGO DE PIÑA	PULPA DE PIÑA	20,012	20,012	X		X			X	-	3,6	4,1	8	8	8	8	X		
		FRESAS CON HELADO	FRESAS	25,1548	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			HELADO	9,113	9,113		X		X		X		-12,3	-11,7							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	85,7	84,3	8	8	8	8	X		
			PASTA CONCHITAS	5,7765	5,7765																
		CARNE DE RES MECHADA	CARNE GORDA	21,435	21,435	X		X		X		90	78,9	77,7	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	88,6	86,8	8	8	8	8	X		
			CILANTRO	1,887190375	1,715627614	X		X		X											
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	MAYONESA	0,6638	0,6638	X			X		X	60	3,5	3,8	8	8	8	8	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	28,6594	26,054	X		X		X		60	74,8	73,8	8	8	8	8	X		
		SORBETE DEGUANABANA	PULPA DE TOMATE DE ARBOL	20,012	20,012	X		X			X	-	3,6	4	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		X			X										
		FRESAS CON CREMA	FRESAS	25,1548	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			CREMA DE LECHE	1,887074788	1,887074788								3,8	4,2							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	81,5	80,6	8	8	8	8	X		
			AVENA MOLIDA	5,7765	5,7765		X		X	X											
		Atún con tomate, cebolla y cilantro (Plato frío)	ATUN EN AGUA	16,085	16,085	X		X		X		60	79,6	79,3	8	8	8	8	X		
			HUEVOS	13,578	11,315	X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X		X		X		90	84,3	82	8	8	8	8	X		
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	23,74	21,86	X		X		X		90	77,7	76,2	8	8	8	8	X		
		PURE DE PAPA	PAPA	32,5675	26,054	X		X		X		90	79,1	78,2	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MORA	PULPA DE MORA	20,012	20,012	X		X			X	-	3,5	3,8	8	8	8	8	X		
		BANANO CON HELADO	BANANO	33,1586	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5,48	5,48	X		X			X		3,5	3							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE DE RES MAGRA	5,7765	5,7765	X		X		X		120	88,8	87,9	8	8	8	8	X		
			CUCHUCO DE CEBADA	0,7027	0,7027																
		PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	PIERNA DE POLLO	36,99	27,4	X		X		X		90	84,5	83,2	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	87,5	83,3	8	8	8	8	X		
			PIMENTON	2,058753137	1,715627614	X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2,859379356	2,859379356	X		X			X	-	3,5	4	8	8	8	8	X		
		PLÁTANO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	39,081	26,054	X		X		X		60	75,3	71,9	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	20,012	20,012	X		X			X	-	3,4	4,1	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		X			X										
		UVAS CON YOGURT	UVA ISABELA	26,2982	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			YOGURT	5,596	5,596	X		X			X		3,3	3,7							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	85,7	84,3	8	8	8	8	X		
			PLÁTANO HARTON VERDE	13,451055	8,96737																
		Mix de pollo con pajarilla (cortados en cuadros)	PAJARILLA PECHUGA	27,4	27,4	X		X		X		90	78,9	77,7	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	87,5	83,3	8	8	8	8	X		
			PEREJIL	1,887190375	1,715627614	X		X		X											
		VERDURAS CAMPESINAS	VERDURAS CAMPESINAS	23,13	21,6	X		X		X		90	77,7	76,2	8	8	8	8	X		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	28,6594	26,054	X		X		X		60	75,3	71,9	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20,01	20,01	X		X			X	-	3,4	4,1	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		X			X										
		MANZANA CON HELADO	MANZANA	25,1548	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			HELADO	9,113	9,113	X		X			X		3,3	3,7							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	88,9	86,40	8	8	8	8	X		
			PASTA FIDEOS	5,7765	5,7765		X		X	X											
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	PIERNA DE POLLO	36,99	27,4	X		X		X		90	83,2	84,2	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON ARVERJA VERDE	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	82,3	80,1	8	8	8	8	X		
			ARVERJA VERDE	0,34244	0,34244		X	X		X											
		TORTILLA DE ESPINACA	HUEVOS	15,1285416	15,1285416	X		X		X		60	77,2	75,9	8	8	8	8	X		
		PAPA COCIDA CON CÁSCARA	PAPA COMUN	32,5675	26,054	X		X		X		60	73,4	73,1	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MANGO	PULPA DE MANGO	20,01	20,01	X		X			X	-	3,4	4,2	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		X			X										
		MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON	34,302	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			LECHE CONDENSADO	2,905054356	2,905054356	X		X			X		3,6	4							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/09/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOLES	13,108	13,108	X			X	X		120	89,2	86,9	8	8	8	8	X		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES	27,4	27,4	X		X		X		90	86,4	86	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	13,34	13,339	X			X	X		90	82,3	80,1	8	8	8	8	X		
		TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	20,504	12,815	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
		Plátano maduro cocido	PLÁTANO MADURO	39,081	26,054	X		X		X		60	74,5	73,2	8	8	8	8	X		
		JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	20,01	20,01	X		X			X	-	3,6	3,9	8	8	8	8	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA	29,7284	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5,48	5,48	X		X			X		3,5	3,5							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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 COCINA POPULAR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____PROVIDENCIA ALTA

COORDINADOR O RESPONSABLE: __JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS_____ OPERADOR:__CORPOLIBRES_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	85,4	85,2	8	8	8	8	X		
			PASTA FIDEOS	5,7765	5,7765		X		X	X											
		PECHUGA DE POLLO AL AJILLO GRATINADO	PECHUGA DE POLLO	36,99	27,4	X		X		X		90	80,6	79,7	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5,35	5,35	X		X		X											
		ARROZ ATOMATADO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	88,9	88,3	8	8	8	8	X		
			TOMATE CHONTO	3,34	3,34	X		X		X											
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	26,8	21,64	X		X			X	-	3,6	4,1	8	8	8	8	X		
		PLÁTANO MADURO DORADO CON CANELA	PLÁTANO MADURO	39,081	26,054	X		X		X		90	78,7	77,6	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	20,012	20,012	X		X			X	-	3,6	3,9	8	8	8	8	X		
		FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	FRESAS	24,7654	22,514	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5,48	5,48	X		X			X		3,3	3,5							

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	85,4	85,2	8	8	8	8	X		
			ARROZ BLANCO	5,7765	5,7765	X			X	X											
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	27,4	27,4	X		X		X		90	80,6	79,7	8	8	8	8	X		
			HUEVO DE GALLINA	1,889115375	1,889115375	X		X		X											
		ESPAGUETTIS	PASTA ESPAGUETTIS	14,235625	14,235625		X		X	X											
		Tomate en rodajas con orégano	Tomate en rodajas con orégano	26,16	21,8	X		X			X	90	88,9	88,3	8	8	8	8	X		
		PAPA SIN CÁSCARA DORADA	PAPA COMÚN	31,2648	26,054	X		X		X		-	3,6	4,1	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20,01	20,01	X		X			X	90	78,7	77,6	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		X			X	-	3,6	3,9	8	8	8	8	X		
		PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	30,8718	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			YOGOUTH	5,596	5,596																

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	85,6	82,6	8	8	8	8	X		
			AVENA MOLIDA	4,57500 697	4,57500 697		X		X	X											
		CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	27,4	27,4	X		X		X		60	87,5	84,3	8	8	8	8	X		
			PEREJIL	0,2	0,18	X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	88,6	87,5	8	8	8	8	X		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA , ZANAHORIA Y MAYONESA	MAYONESA	1,71562 7614	1,71562 7614		X	X		X		90	4,1	3,9	8	8	8	8	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMÚN	32,5675	26,05	X		X			X	60	78,9	77,6	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA	20,012	20,012	X		X			X	-	3,6	3,9	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		X			X										
		BANANO CON CREMA DE LECHE	BANANO	32,0152	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			CREMA DE LECHE	1,88689	1,88689	X		X			X		3,2	3,5							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14/09/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA SECA	ARVEJA SECA	4,575006977	4,575006977	X		X		X		120	83,6	81,3	8	8	8	8	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PIERNA DE POLLO	36,99	27,4	X		X		X		90	80,6	79,7	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	88,3	87,5	8	8	8	8	X		
			PASTA FIDEOS	3,34	3,34		X		X	X											
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	26,16	21,8	X		X			X	-	3,7	4	8	8	8	8	X		
		PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	39,081	26,054	X		X		X		60	78,6	77,5	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	20,012	20,012	X		X			X	-	3,6	3,8	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA	32,0152	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	82,6	81,7	8	8	8	8	X		
			CEBADA PERLADA	5,7765	5,7765	X			X	X											
		CARNE DE HAMBERGUESA A LAS FINAS HIERBAS	CARNE MOLIDA	27,4	27,4	X		X		X		90	75,4	74,8	8	8	8	8	X		
			HUEVOS	0,2	0,18	X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	13,2	13,2	X			X	X		90	88,3	87,5	8	8	8	8	X		
		GUACAMOLE	GUACAMOLE	21,1	16,1	X		X			X	-	3,8	4,2	8	8	8	8	X		
		YUCA DORADA	YUCA	18,6	14,6	X		X		X		90	78,9	77,2	8	8	8	8	X		
		JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	20,1	20,1	X		X			X	-	3,6	3,9	8	8	8	8	X		
		FRESAS CON HELADO	FRESAS MADURAS	12,727	11,57	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			HELADO	4,14	4,14		X	X			X		-12	-12							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 CARGO:COORDINADOR

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/09/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	82,6	81,7	8	8	8	8	X		
		PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO	36,99	27,4	X		X		X		90	83,6	83,4	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	13,34	13,34	X			X	X		90	88,8	87,3	8	8	8	8	X		
			CILANTRO	1,887190375	1,715627614	X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE	28,08	21,6	X		X			X	-	3,6	3,9	8	8	8	8	X		
		TAJADA DE PLÁTANO	PLÁTANO MADURO	41,6864	26,054	X		X		X		60	75,7	74,4	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20,01	20,01	X		X			X	-	3,7	4	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	77	77	X		X			X										
		MANDARINA	MANDARINA	46,09	35,46	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
						X		X			X	-	3,3	3,5	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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 COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: PROVIDENCIA ALTA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPOLIBRES

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/09/2023	ALMUERZO	CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES MAGRA	31,2	27,1	X		X		X		120	88,3	87,5	8	8	8	8	X		
			CUCHUCO DE MAÍZ	2,4	2,4	X			X	X											
		CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	15,8	13,4	X		X		X		90	77,1	76,8	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	6	5,9	X			X	X		90	81,6	80,7	8	8	8	8	X		
			FIDEOS	1,6	1,6		X		X	X											
		ZANAHORIA RALLADA, CON TOMATE Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA, CON TOMATE Y PEREJIL	13,1	11,6	X		X			X	-	3,6	3,9	8	8	8	8	X		
		PATACON DE PLATANO MADURO	PLATANO MADUR	11,2	8,3	X		X		X		60	74	74,2	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE TOMATE DE ÁRBOL	PULPA DE TOMATE DE ÁRBOL	10,3	7,3	X		X			X	-	3,6	3,9	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	28	28	X		X			X										
		PERA TAJADA	PERA	12,5	8,9	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/09/2023	ALMUERZO	MONDONGO	MENUDO	11,43	11,43	X		X		X		120	88,5	87,3	8	8	8	8	X		
		Pierna de pollo a las finas hierbas	pierna DE POLLO	36,99	27,4	X		X		X		90	85,7	84,5	8	8	8	8	X		
			hierbas	0,57	0,57	X		X		X											
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	13,34	13,34	X			X	X		90	89,7	88,2	8	8	8	8	X		
			ZANAHORIA	2,06	1,72	X		X		X											
		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	24,83	21,13	X		X			X	-	3,5	3,8	8	8	8	8	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMÚN	32,57	26,05	X		X		X		60	75,4	74,2	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20,012	20,012	X		X		X		-	3,6	4	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		X		X											
		MANZANA CON HELADO	MANZANA	27,442	22,868	X		X		X		-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			HELADO	9,113	9,113		X	X		X			-12	-11							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/09/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJAS	13,108	13,108	X		X		X		120	89,3	87,3	8	8	8	8	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA	CARNE DE RES GORDA	27,4	27,4	X		X		X		90	82,7	81,3	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	88,6	87,4	8	8	8	8	X		
			CILANTRO	1,887190375	1,72	X		X		X											
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	MIEL	0,40031311	0,40031311		X	X			X	-	3,5	3,9	8	8	8	8	X		
		Papa en casquitos dorada (con cáscara)	papa	32,5675	26,054	X		X		X		60	79	77,6	8	8	8	8	X		
		JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	20,012	20,012	X		X			X	-	3,5	3,9	8	8	8	8	X		
		MELON CON QUESO DOBLE CREMA	MELON	36,589	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5,48	5,48	X		X			X		3,5	3,8							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21/09/2023	ALMUERZO	AJIACO	PECHUGA DE POLLO	0,95	0,7	X		X		X		120	90,2	89,8	8	8	8	8	X		
			CREMA DE LECHE	1,143751743	1,143751743	X		X			X										
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO	36,99	27,4	X		X		X		90	88,5	86,4	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	88,8	87,6		8	8	8	X		
		TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	20,504	12,815	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
		PAPA CRIOLLA AL VAPOR	PAPA CRIOLLA	26,054	26,054	X		X		X		60	78,6	77,7	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20,012	20,012	X		X			X	-	3,7	4,11	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA	36,72	10,8	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA	0,7027	0,7027	X		X		X		120	81,3	78,5	8	8	8	8	X		
			PATACON	13,4508375	8,967225	X		X		X											
		SOBREBARRIGA EN SALSA	CARNE DE RES GORDA	27,4	27,4	X		X		X		90	72,5	69,5	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	79,4	74,3	8	8	8	8	X		
			PIMENTON	2,058753137	1,715627614	X		X		X											
		ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	28,08	21,91	X		X			X	-	3,2	3,5	8	8	8	8	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	32,5675	26,054	X		X		X		90	78,1	70,2	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE FRUTOS ROJOS	PULPA DE MORA	6,673	6,673	X		X			X	-	2,5	3,1	9	9	9	9	X		
			PULPA DE FRESA	6,673	6,673	X		X			X										
			PULPA DE UVA	6,673	6,673	X		X			X										
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		X			X										
		BANANO CON YOGURT	BANANO	32,0152	22,868	X		X			X	-	TA	TA	9	9	9	9	X		
			YOGURT	5,596	5,596	X		X			X		3,3	4,2							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA	0,7027	0,7027	X		X		X		120	83,3	81,3	8	8	8	8	X		
			ARROZ BLANCO	5,7765	5,7765	X			X	X											
		CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	27,4	27,4	X		X		X		90	78,9	77,5	8	8	8	8	X		
		SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	14,235625	14,235625		X		X	X		90	77,5	73,2	8	8	8	8	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	31,52	21,68	X		X			X	-	3,5	3,9	8	8	8	8	X		
		PLÁTANO MADURO MELADO	PLÁTANO MADURO	39,081	26,05	X		X		X		90	74,2	72,5	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MARACUYÁ	PULPA DE MARACUYÁ	20,012	20,012	X		X		X		-	3,5	3,9	8	8	8	8	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA	32,015	22,868	X		X		X		-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5,48	5,48	X		X		X			3,2	3,6							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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 COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: PROVIDENCIA ALTA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPOLIBRES

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,7027	0,7027	X		x		x		120	88,5	87,6	8	8	8	8	X		
			AVENA MOLIDA	5,7765	5,7765	X			x	x											
		Pierna de pollo a las finas hierbas	PECHUGA DE POLLO	36,99	27,4	X		x		x		90	81,2	78,9	8	8	8	8	X		
			HIERBAS	0,34244	0,34244	X			x	x											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			x	x		90	84,6	83,5	8	8	8	8	X		
			MAÍZ DESGRANADO	1,715627614	1,715627614	X		x		x											
		ENSALADA HAWAIANA	CREMA DE LECHE	1,715627614	1,715627614	X		x			x	-	73,8	74,3	8	8	8	8	X		
		PAPA COCIDA CON CÁSCARA	PAPA COMÚN	28,6594	26,054	X		x		x		90	72,6	74,9	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE CURUBA	PULPA DE CURUBA	20,012	20,012	X		x			x	-	3,6	3,9	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		x			x										
		MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON	34,302	22,868	X		x			x	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			LECHE CONDENSADA	2,905054356	2,905054356	X		x			x		3,8	4,1							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/09/2023	ALMUERZO	SOPA CUCHUCO DE TRIGO	CUCHUCO DE TRIGO	13,108	13,108	X			X	X		120	88,6	88,8	8	8	8	8	X		
		Carne de res, asada (porción sin	CARNE DE RES	27,4	27,4	X		X		X		90	84,9	85,8	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	85,1	86,2	8	8	8	8	X		
			CILANTRO	1,8871 90375	1,7156 27614	X		X		X											
		VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	25,41	21,9	X		X		X		90	84,3	84,9	8	8	8	8	X		
		Puré de papa con perejíl	PAPA	26,054	26,054	X		X		X		90	72,5	73,5	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	20,012	20,012	X		X			X	-	3,5	3,9	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	77	77	X		X			X										
		SORBTE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	20,01	20,01	X		X			X	-	3,6	3,8	8	8	8	8	X		
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	32,02	32,02	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5,48	5,48	X		X			X		3,8	4,2							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/09/2023	ALMUERZO	CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	85,9	86,8	8	8	8	8	X		
			CUCHUCO DE TRIGO	5,7765	5,7765	X			X	X											
		SOBRE BARRIGA DE RES ASASDA	CARNE DE RES MAGRA	27,4	27,4	X		X		X		90	77,8	78,7	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	74,6	75,6	8	8	8	8	X		
			CILANTRO	0,34244	0,34244	X			X	X											
		Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	27,18	21,6	X		X			X	-	3,8	4,5	8	8	8	8	X		
		PURE DE PAPA	PAPA PASTUSA	32,5675	26,054	X		X		X		90	73,9	74,9	8	8	8	8	X		
		JUGO MANGO	PULPA DE MANGO	20,01	20,01	X		X			X	-	3,6	3,8	8	8	8	8	X		
		Banano picado con queso doble crema	Banano picado con queso doble crema	49,5104	43,0525	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Res, cadera magra,	0,948645	0,7	X		X		X		120	87,1	86	8	8	8	8	X		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	36,99	27,4	X		X		X		60	82,9	82,7	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	84,3	82	8	8	8	8	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE LORENA	21,59	16,6	X		X			X	90	TA	TA	8	8	8	8	X		
		Papas a la francesa	PAPA	23,23	18,58	X		X		X		60	84,5	83,1	8	8	8	8	X		
		Jugo de guayaba	PULPA de guayaba	22,25	22,25	X		X			X		3,3	4,2	8	8	8	8	X		
		MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA	22	20,5	X		X			X		TA	TA	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5																

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: _PUENTE ARANDA_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COCINA POPULAR_____ UNIDAD OPERATIVA: ____COLON_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS_____ OPERADOR: _CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	x		x		x		120	88,7	86,4	8	8	8	8	x		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	27,4	27,4	x		x		x		60	74,7	72,3							
		ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	x			x	x		90	90,1	88,2	8	8	8	8	x		
			PIMENTON ROJO	1,9723995	1,71513	x		x		x											
		TORTILLA DE ACELGA	ACELGAS	8,8143	7,34525	x		x		x		90	77,7	74,4	8	8	8	8	x		
			HUEVOS DE GALLINA	13,867051	12,60641	x		x		x											
		PLÁTANO MADURO CON CANELA	PLÁTANO HARTÓN MADURO	39,081	26,054	x		x		x		60	78,9	77,8	8	8	8	8	x		
		SORBETE DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	20,012	20,012	x		x			x	-	3,5	4,2	8	8	8	8	x		
			LECHE DE VACA ENTERA	76,89	76,89	x		x			x										
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	30,8718	22,868	x		x			x	-	3,6	4	8	8	8	8	x		
			QUESO DOBLE CREMA	5,48	5,48	x		x			x										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30/09/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	88,8	88,63	8	8	8	8	X		
		PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO	36,99	27,4	X		X		X		90	82,2	82,1	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	89,9	90	8	8	8	8	X		
			ZANAHORIA	2,058753 137	1,715627 614	X		X		X											
		ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	1,715627 614	1,715627 614	X		X			X	-	3,5	4	8	8	8	8	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA A LA FRANCESA	32,5675	26,054	X		X		X		90	84,5	83,1	8	8	8	8	X		
		JUGO DE PIÑA	PULPA DE PIÑA	20,012	20,012	X		X			X	-	3,6	4,1	8	8	8	8	X		
		FRESAS CON HELADO	FRESAS	25,1548	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			HELADO	9,113	9,113		X		X		X		-12,3	-11,7							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
01/08/2023	ALMUERZO	SOPA CUCHUCO DE TRIGO	CUCHUCO DE TRIGO	13,108	13,108	X			X	X		120	88,6	88,8	8	8	8	8	X		
		Carne de res, asada (porción sin	CARNE DE RES	27,4	27,4	X		X		X		90	84,9	85,8	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	85,1	86,2	8	8	8	8	X		
			CILANTRO	1.8871 90375	1.7156 27614	X		X		X											
		VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	25,41	21,9	X		X		X		90	84,3	84,9	8	8	8	8	X		
		Puré de papa con perejíl	PAPA	26,054	26,054	X		X		X		90	72,5	73,5	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	20,012	20,012	X		X			X	-	3,5	3,9	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	77	77	X		X			X										
		SORBTE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	20,012	20,012	X		X			X	-	3,6	3,8	8	8	8	8	X		
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	32,015	32,015	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5,48	5,48	X		X			X		3,8	4,2							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
02/08/2023	ALMUERZO	CUCHUCO DE TRIGO		0,7	0,7	X		X		X		120	85,9	86,8	8	8	8	8	X		
				5,7765	5,7765	X			X	X											
		SOBRE BARRIGA DE RES ASASDA		27,4	27,4	X		X		X		90	77,8	78,7	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO		13,339	13,339	X			X	X		90	74,6	75,6	8	8	8	8	X		
				0,34244	0,34244	X			X	X											
		Ensalada de lechuga,		27,18	21,6	X		X			X	-	3,8	4,5	8	8	8	8	X		
		PURE DE PAPA		32,5675	26,054	X		X		X		90	73,9	74,9	8	8	8	8	X		
		JUGO MANGO		20,012	20,012	X		X			X	-	3,6	3,8	8	8	8	8	X		
		Banano picado con queso doble crema		49,5104	43,0525	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 CARGO:COORDINADOR

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-P-SS-240
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019040166 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS
OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
03/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Res, cadera magra,	0.948645	0,7	X		X		X		120	87,1	86	8	8	8	8	X		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	36,99	27,4	X		X		X		60	82,9	82,7	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	84,3	82	8	8	8	8	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE LORENA	21,59	16,6	X		X			X	90	TA	TA	8	8	8	8	X		
		Papas a la francesa	PAPA	23,23	18,58	X		X		X		60	84,5	83,1	8	8	8	8	X		
		Jugo de guayaba	PULPA de guayaba	22,25	22,25	X		X			X	-	3,3	4,2	8	8	8	8	X		
		MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA	22	20,5	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5																

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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 - 10500019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO									OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO		
04/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	x		x		x		120 60	88,7	86,4	8	8	8	8	x			
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	27,4	27,4	x		x		x			74,7	72,3								
		ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	x			x	x		90	90,1	88,2	8	8	8	8	x			
			PIMENTON ROJO	1.9723 995	1.7151 3	x		x		x												
		TORTILLA DE ACELGA	ACELGAS	8,8143	7.3452 5	x		x		x		90	77,7	74,4	8	8	8	8	x			
			HUEVOS DE GALLINA	13,867 051	12.606 41	x		x		x												
		PLÁTANO MADURO CON CANELA	PLÁTANO HARTÓN MADURO	39,081	26,054	x		x		x		60	78,9	77,8	8	8	8	8	x			
		SORBETE DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	20,012	20,012	x		x			x	-	3,5	4,2	8	8	8	8	x			
			LECHE DE VACA ENTERA	76,89	76,89	x		x			x											
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	30.871 8	22,868	x		x			x	-	3,6	4	8	8	8	8	x			
			QUESO DOBLE CREMA	5,48	5,48	x		x			x											

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 CARGO: COORDINADOR

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
05/08/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	88,8	88,63	8	8	8	8	X		
		PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO	36,99	27,4	X		X		X		90	82,2	82,1	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	89,9	90	8	8	8	8	X		
			ZANAHORIA	2,058753 137	1,715627 614	X		X		X											
		ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	1,715627 614	1,715627 614	X		X			X	-	3,5	4	8	8	8	8	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA A LA FRANCESA	32,5675	26,054	X		X		X		90	84,5	83,1	8	8	8	8	X		
		JUGO DE PIÑA	PULPA DE PIÑA	20,012	20,012	X		X			X	-	3,6	4,1	8	8	8	8	X		
		FRESAS CON HELADO	FRESAS	25,1548	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			HELADO	9,113	9,113		X		X		X		-12,3	-11,7							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 CARGO: COORDINADOR

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	81,5	80,6	8	8	8	8	X		
			AVENA MOLIDA	5,7765	5,7765		X		X	X											
		Atún con tomate, cebolla y cilantro (Plato frío)	ATUN EN AGUA	16,085	16,085	X		X		X		60	79,6	79,3	8	8	8	8	X		
			HUEVOS	13,578	11,315	X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X		X		X		90	84,3	82	8	8	8	8	X		
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	23,74	21,86	X		X		X		90	77,7	76,2	8	8	8	8	X		
		PURE DE PAPA	PAPA	32,5675	26,054	X		X		X		90	79,1	78,2	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MORA	PULPA DE MORA	20,012	20,012	X		X			X	-	3,5	3,8	8	8	8	8	X		
		BANANO CON HELADO	BANANO	33,1586	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5,48	5,48	X		X			X		3,5	3							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 CARGO:COORDINADOR

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litro s/unidad)	PESO NETO (gramos/litro s/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVAD		DESINFEC		COCCI			TEMPERAT		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y	Evalúe entre 2 y	Evalúe entre 2 y	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
09/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE DE RES MAGRA	5,7765	5,7765	X		X		X		120	88,8	87,9	8	8	8	8	X		
			CUCHUCO DE CEBADA	0,7027	0,7027																
		PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	PIERNA DE POLLO	36,99	27,4	X		X		X		90	84,5	83,2	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	87,5	83,3	8	8	8	8	X		
			PIMENTON	2.0587 53 137	1.7156 27 614	X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2.8593 79 356	2.8593 79 356	X		X			X	-	3,5	4	8	8	8	8	X		
		PLÁTANO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	39,081	26,054	X		X		X		60	75,3	71,9	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	20,012	20,012	X		X			X	-	3,4	4,1	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		X			X										
		UVAS CON YOGURT	UVA ISABELA	26,2982	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			YOGURT	5,596	5,596	X		X			X		3,3	3,7							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS
OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN LAVADO		ALIMENTO EN DESINFECCIÓN		ALIMENTO EN COCCIÓN		COCCIÓ	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
													TEMPERATURA		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	85,7	84,3	8	8	8	8	X		
			PLÁTANO HARTON VERDE	13.451055	8.96737																
		Mix de pollo con pajarilla (cortados en cuadros)	PAJARILLA PECHUGA	27,4	27,4	X		X		X		90	78,9	77,7	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	87,5	83,3	8	8	8	8	X		
			PEREJIL	1.887190375	1.715627614	X		X		X											
		VERDURAS CAMPESINAS	VERDURAS CAMPESINAS	23,13	21,6	X		X		X		90	77,7	76,2	8	8	8	8	X		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	28.6594	26,054	X		X		X		60	75,3	71,9	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20,012	20,012	X		X			X	-	3,4	4,1	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		X			X										
		MANZANA CON HELADO	MANZANA	25.1548	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			HELADO	9,113	9,113	X		X			X		3,3	3,7							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litro s/unidad)	PESO NETO (gramos/litro s/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	88,9	86,40	8	8	8	8	X		
			PASTA FIDEOS	5,7765	5,7765		X		X	X											
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	PIERNA DE POLLO	36,99	27,4	X		X		X		90	83,2	84,2	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON ARVERJA VERDE	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	82,3	80,1	8	8	8	8	X		
			ARVERJA VERDE	0.34244	0.34244		X	X		X											
		TORTILLA DE ESPINACA	HUEVOS	15.1285416	15.1285416	X		X		X		60	77,2	75,9	8	8	8	8	X		
		PAPA COCIDA CON CÁSCARA	PAPA COMUN	32.5675	26,054	X		X		X		60	73,4	73,1	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MANGO	PULPA DE MANGO	20,012	20,012	X		X			X	-	3,4	4,2	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		X			X										
		MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON	34,302	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			LECHE CONDENSADO	2.905054356	2.905054356	X		X			X		3,6	4							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/09/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOLES	13,108	13,108	X			X	X		120	89,2	86,9	8	8	8	8	X		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES	27,4	27,4	X		X		X		90	86,4	86	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	13,34	13,339	X			X	X		90	82,3	80,1	8	8	8	8	X		
		TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	20,504	12,815	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
		Plátano maduro cocido	PLÁTANO MADURO	39,081	26,054	X		X		X		60	74,5	73,2	8	8	8	8	X		
		JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	20,01	20,01	X		X			X	-	3,6	3,9	8	8	8	8	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA	29,7284	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5,48	5,48	X		X			X		3,5	3,5							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 CARGO: COORDINADOR

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligencie:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana o ración de cada preparación, peso promedio 30 gramos o 50 gr.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta aceptable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

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

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: PROVIDENCIA ALTA
COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPOLIBRES

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	85,4	85,2	8	8	8	8	X		
			PASTA FIDEOS	5,7765	5,7765		X		X	X											
		PECHUGA DE POLLO AL AJILLO GRATINADO	PECHUGA DE POLLO	36,99	27,4	X		X		X		90	80,6	79,7	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5,35	5,35	X		X		X											
		ARROZ ATOMATADO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	88,9	88,3	8	8	8	8	X		
			TOMATE CHONTO	3,34	3,34	X		X		X											
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	26,8	21,64	X		X			X	-	3,6	4,1	8	8	8	8	X		
		PLÁTANO MADURO DORADO CON CANELA	PLÁTANO MADURO	39,081	26,054	X		X		X		90	78,7	77,6	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	20,012	20,012	X		X			X	-	3,6	3,9	8	8	8	8	X		
		FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	FRESAS	24,7654	22,514	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5,48	5,48	X		X			X		3,3	3,5							

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 CARGO: COORDINADOR

ALCALDÍA MAYOR DE MANIZALES	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-240
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190413566 - 10102019
		Página: 1 de 1

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	85,4	85,2	8	8	8	8	X		
			ARROZ BLANCO	5,7765	5,7765	X			X	X											
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	27,4	27,4	X		X		X		90	80,6	79,7	8	8	8	8	X		
			HUEVO DE GALLINA	1.889115375	1.889115375	X		X		X											
		ESPAGUETTIS	PASTA ESPAGUETTIS	14.235625	14.235625		X		X	X											
		Tomate en rodajas con orégano	Tomate en rodajas con orégano	26,16	21,8	X		X			X	90	88,9	88,3	8	8	8	8	X		
		PAPA SIN CÁSCARA DORADA	PAPA COMÚN	31,2648	26,054	X		X		X		-	3,6	4,1	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20,01	20,01	X		X			X	90	78,7	77,6	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		X			X	-	3,6	3,9	8	8	8	8	X		
		PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA YOGOUTH	30.87185.596	22.8685.596	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 CARGO:COORDINADOR

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-343
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190426566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS
OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	85,6	82,6	8	8	8	8	X		
			AVENA MOLIDA	4.57500697	4.57500697		X		X	X											
		CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	27,4	27,4	X		X		X		60	87,5	84,3	8	8	8	8	X		
			PEREJIL	0,2	0,18	X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	88,6	87,5	8	8	8	8	X		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA , ZANAHORIA Y MAYONESA	MAYONESA	1.715627614	1.715627614		X	X		X		90	4,1	3,9	8	8	8	8	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMÚN	32,5675	26,05	X		X			X	60	78,9	77,6	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA	20,012	20,012	X		X			X	-	3,6	3,9	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		X			X										
		BANANO CON CREMA DE LECHE	BANANO	32,0152	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			CREMA DE LECHE	1,88689	1,88689	X		X			X		3,2	3,5							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 CARGO:COORDINADOR

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FORPSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Mono INT 2019045566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/08/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA SECA	ARVEJA SECA	4.575006 97	4.575006 97	X		X		X		120	83,6	81,3	8	8	8	8	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PIERNA DE POLLO	36,99	27,4	X		X		X		90	80,6	79,7	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	88,3	87,5	8	8	8	8	X		
			PASTA FIDEOS	3,34	3,34		X		X	X											
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	26,16	21,8	X		X			X	-	3,7	4	8	8	8	8	X		
		PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	39,081	26,054	X		X		X		60	78,6	77,5	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	20,012	20,012	X		X			X	-	3,6	3,8	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA	32,0152	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 CARGO:COORDINADOR

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-043
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019042566 - 10102019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	82,6	81,7	8	8	8	8	X		
			CEBADA PERLADA	5,7765	5,7765	X			X	X											
		CARNE DE HAMBERGUESA A LAS FINAS HIERBAS	CARNE MOLIDA	27,4	27,4	X		X		X		90	75,4	74,8	8	8	8	8	X		
			HUEVOS	0,2	0,18	X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	13,2	13,2	X			X	X		90	88,3	87,5	8	8	8	8	X		
		GUACAMOLE	GUACAMOLE	21,1	16,1	X		X			X	-	3,8	4,2	8	8	8	8	X		
		YUCA DORADA	YUCA	18,6	14,6	X		X		X		90	78,9	77,2	8	8	8	8	X		
		JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	20,1	20,1	X		X			X	-	3,6	3,9	8	8	8	8	X		
		FRESAS CON HELADO	FRESAS MADURAS	12,727	11,57	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			HELADO	4,14	4,14		X	X			X		-12	-11,8							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 CARGO: COORDINADOR

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: POP-P09-SIP
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO: OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha Efectiva (D/T: 20190405/0000 - 30/3/2019
		Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALISTAMIENTO PRELIMINAR: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALISTAMIENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
19/09/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	82,6	81,7	8	8	8	8	X		
		PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO	36,99	27,4	X		X		X		90	83,6	83,4	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	13,34	13,34	X			X	X		90	88,8	87,3	8	8	8	8	X		
			CILANTRO	1,88719 0375	1,71562 7614	X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE	28,08	21,6	X		X			X	-	3,6	3,9	8	8	8	8	X		
		TAJADA DE PLÁTANO	PLÁTANO MADURO	41,6864	26,054	X		X		X		60	75,7	74,4	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20,01	20,01	X		X			X	-	3,7	4	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	77	77	X		X			X										
		MANDARINA	MANDARINA	46,09	35,46	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
						X		X			X	-	3,3	3,5	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 CARGO:COORDINADOR

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligencie:

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

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

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

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

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

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

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

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panadería y similares (galletas, tortas con ameitzar, bocadillo, gorgojos, brownies, pastel relleno..). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

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

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

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

Alimento en proceso: Verificar la existencia de las materias primas del producto a elaborar.

Lavado: marque con una (X) si se efectuó o NO lavado a la materia o preparación.

Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las disposiciones apropiadas.

Cocción marque con una (X) Si se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dedi por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

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

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

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (0) insonible (5) Muy malo (6) Malo (6) No aceptable (6) aceptable (7) Bueno, aceptable (8) Muy bueno (9) Excelente (10) Excepcional. Esta escala deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue (la cocinera, auxiliar de la cocina o de una cocinera de mercheria o de una cucharada de cada preparación, esta asignada 10 puntos a 10 c/u.

El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta apetecible al saborear y a la vista.

El diligenciamiento lo realizara el personal manipulador de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que hizo la prueba.

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

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

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

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-P09-003
	PROCEDIMIENTO: OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Mes a INT 2019/03/0508 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO (BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALISTAMIENTO Y/O PRODUCTO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/08/2023	ALMUERZO	MONDONGO	MENUDO	11,43	11,43	X		X		X		120	88,5	87,3	8	8	8	8	X		
		Pierna de pollo a las finas hierbas	pierna DE POLLO	36,99	27,4	X		X		X		90	85,7	84,5	8	8	8	8	X		
			hierbas	0,57	0,57	X		X		X											
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	13,34	13,34	X			X	X		90	89,7	88,2	8	8	8	8	X		
			ZANAHORIA	2,06	1,72	X		X		X											
		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	24,83	21,13	X		X			X	-	3,5	3,8	8	8	8	8	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMÚN	32,57	26,05	X		X		X		60	75,4	74,2	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20,012	20,012	X		X		X		-	3,6	4	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		X		X											
		MANZANA CON HELADO	MANZANA	27,442	22,868	X		X		X		-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			HELADO	9,113	9,113		X	X		X			-12	-11							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 CARGO:COORDINADOR

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panadería y similares (galletas, tortuga con arequipe, borojillo, sorpresa, brownies, pastel relleno). No se diligencian las derivaciones de la receta de alimento.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras no existe ninguna ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En la sopas o cremas solo existe el problema que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteína, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En sopas, cremas la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o preparado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, el el alimento es registrado en el momento de la recepción y almacenamiento, no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara que se registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos, existe el valor de unidad, utilizalo con cautela, en caso que aplica NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anexo

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

Alimento en proceso: Verificar la existencia de las materias primas del producto a elaborar.

Lavado: marque con una (X) Si se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.

Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.

Cocción:marque con una (X) Si se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

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

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

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, usar COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (0) Inviable; (5) Muy malo; (6) Malo; (6) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno; aceptable; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional; Esta cuarta deberá evaluarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, al tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, para promedio 10 gramos o 10 cc

El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento ensalada apropiado al cuidado y a la vista.

El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

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

Observaciones: la persona responsable realizara el registro, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-245
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/08/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJAS	13,108	13,108	X		X		X		120	89,3	87,3	8	8	8	8	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA	CARNE DE RES GORDA	27,4	27,4	X		X		X		90	82,7	81,3	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	88,6	87,4	8	8	8	8	X		
			CILANTRO	1.88719 0375	1,72	X		X		X											
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	MIEL	0.40031 311	0.40031 311		X	X			X	-	3,5	3,9	8	8	8	8	X		
		Papa en casquitos dorada (con cáscara)	papa	32,5675	26,054	X		X		X		60	79	77,6	8	8	8	8	X		
		JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	20,012	20,012	X		X			X	-	3,5	3,9	8	8	8	8	X		
		MELON CON QUESO DOBLE CREMA	MELON	36,589	22,868	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5,48	5,48	X		X			X		3,5	3,8							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 CARGO:COORDINADOR

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/09/2023	ALMUERZO	AJIACO	PECHUGA DE POLLO	0,95	0,7	X		X		X		120	90,2	89,8	8	8	8	8	X		
			CREMA DE LECHE	1,143751743	1,143751743	X		X			X										
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO	36,99	27,4	X		X		X		90	88,5	86,4	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	88,8	87,6		8	8	8	X		
		TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	20,504	12,815	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
		PAPA CRIOLLA AL VAPOR	PAPA CRIOLLA	26,054	26,054	X		X		X		60	78,6	77,7	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20,012	20,012	X		X			X	-	3,7	4,11	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA	36,72	10,8	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 CARGO: COORDINADOR

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Alimento preparado: evalúe las caracteristicas organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 30 gramos o 30 cc.
El ASPECTO, es la suma de la texturas y el color, en ella se define si el alimento resulta apradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

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

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

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

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-263
	PROCEDIMIENTO: OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Mes a INT 2023/03/08 - 02/10/2018
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO (BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO A PROCESAR						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA	0,7027	0,7027	X		X		X		120	81,3	78,5	8	8	8	8	X		
			PATACON	13,450837 5	8,967225	X		X		X											
		SOBREBARRIGA EN SALSA	CARNE DE RES GORDA	27,4	27,4	X		X		X		90	72,5	69,5	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	79,4	74,3	8	8	8	8	X		
			PIMENTON	2,058753 137	1,715627 614	X		X		X											
		ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	28,08	21,91	X		X			X	-	3,2	3,5	8	8	8	8	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	32,5675	26,054	X		X		X		90	78,1	70,2	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE FRUTOS ROJOS	PULPA DE MORA	6,673	6,673	X		X			X	-	2,5	3,1	9	9	9	9	X		
			PULPA DE FRESA	6,673	6,673	X		X			X										
			PULPA DE UVA	6,673	6,673	X		X			X										
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		X			X										
		BANANO CON YOGURT	BANANO	32,0152	22,868	X		X			X	-	TA	TA	9	9	9	9	X		
			YOGURT	5,596	5,596	X		X			X		3,3	4,2							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 CARGO:COORDINADOR

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Localidad:

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

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

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

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

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

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

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

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, exepto los alimentos de panadería y similares (galletas, tortas con arequipe, bocadillo, conquis, bananos, pastel soltero..). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimento.

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

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

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

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

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

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

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (0) Imcomible; (5) Muy malo; (6) Malo; 6) No apetecible; (6) apetecible; (7) Bueno, aceptable; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, para promedio 10 muestras o 10 c/r.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta apetecible al saborear y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

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

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Mes-no: INT 2016040566 - 10/05/2016
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA	0,7027	0,7027	X		X		X		120	83,3	81,3	8	8	8	8	X		
			ARROZ BLANCO	5,7765	5,7765	X			X	X											
		CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	27,4	27,4	X		X		X		90	78,9	77,5	8	8	8	8	X		
		SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	14.235625	14.235625		X		X	X		90	77,5	73,2	8	8	8	8	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	31,52	21,68	X		X			X	-	3,5	3,9	8	8	8	8	X		
		PLÁTANO MADURO MELADO	PLÁTANO MADURO	39,081	26,05	X		X		X		90	74,2	72,5	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MARACUYÁ	PULPA DE MARACUYÁ	20,012	20,012	X		X		X		-	3,5	3,9	8	8	8	8	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA	32,015	22,868	X		X		X		-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5,48	5,48	X		X		X			3,2	3,6							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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 2018045566 - 10/10/2018
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: PROVIDENCIA ALTA
COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPOLIBRES

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,7027	0,7027	X		x		x		120	88,5	87,6	8	8	8	8	X		
			AVENA MOLIDA	5,7765	5,7765	X			x	x											
		Pierna de pollo a las finas hierbas	PECHUGA DE POLLO	36,99	27,4	X		x		x		90	81,2	78,9	8	8	8	8	X		
			HIERBAS	0,34244	0,34244	X			x	x											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			x	x		90	84,6	83,5	8	8	8	8	X		
			MAÍZ DESGRANADO	1.71562 7614	1.71562 7614	X		x		x											
		ENSALADA HAWAIANA	CREMA DE LECHE	1.71562 7614	1.71562 7614	X		x			x	-	73,8	74,3	8	8	8	8	X		
		PAPA COCIDA CON CÁSCARA	PAPA COMÚN	28,6594	26,054	X		x		x		90	72,6	74,9	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE CURUBA	PULPA DE CURUBA	20,012	20,012	X		x			x	-	3,6	3,9	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	76,89	76,89	X		x			x										
		MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON	34,302	22,868	X		x			x	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			LECHE CONDENSADA	2.90505 4356	2.90505 4356	X		x			x		3,8	4,1							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 CARGO:COORDINADOR

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2018043568 - 10/10/2018
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/08/2023	ALMUERZO	SOPA CUCHUCO DE TRIGO	CUCHUCO DE TRIGO	13,108	13,108	X			X	X		120	88,6	88,8	8	8	8	8	X		
		Carne de res, asada (porción sin	CARNE DE RES	27,4	27,4	X		X		X		90	84,9	85,8	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	85,1	86,2	8	8	8	8	X		
			CILANTRO	1.8871 90375	1.7156 27614	X		X		X											
		VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	25,41	21,9	X		X		X		90	84,3	84,9	8	8	8	8	X		
		Puré de papa con perejíl	PAPA	26,054	26,054	X		X		X		90	72,5	73,5	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	20,012	20,012	X		X			X	-	3,5	3,9	8	8	8	8	X		
			LECHE DE VACA	77	77	X		X			X										
		SORBTE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	20,012	20,012	X		X			X	-	3,6	3,8	8	8	8	8	X		
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	32,015	32,015	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5,48	5,48	X		X			X		3,8	4,2							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 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 2018043568 - 10/10/2018
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30/08/2023	ALMUERZO	CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES MAGRA	0,7	0,7	X		X		X		120	85,9	86,8	8	8	8	8	X		
			CUCHUCO DE TRIGO	5,7765	5,7765	X			X	X											
		SOBRE BARRIGA DE RES ASASDA	CARNE DE RES MAGRA	27,4	27,4	X		X		X		90	77,8	78,7	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	74,6	75,6	8	8	8	8	X		
			CILANTRO	0,34244	0,34244	X			X	X											
		Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	27,18	21,6	X		X			X	-	3,8	4,5	8	8	8	8	X		
		PURE DE PAPA	PAPA PASTUSA	32,5675	26,054	X		X		X		90	73,9	74,9	8	8	8	8	X		
		JUGO MANGO	PULPA DE MANGO	20,012	20,012	X		X			X	-	3,6	3,8	8	8	8	8	X		
		Banano picado con queso doble crema	Banano picado con queso doble crema	49,5104	43,0525	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 CARGO:COORDINADOR

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-P-SS-240
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019040166 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COLON COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS
OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
31/08/2023	ALMUERZO	OPA DE CONCHITA	Res, cadera magra,	0.948645	0,7	X		X		X		120	87,1	86	8	8	8	8	X		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	36,99	27,4	X		X		X		60	82,9	82,7	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	13,339	13,339	X			X	X		90	84,3	82	8	8	8	8	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE LORENA	21,59	16,6	X		X			X	90	TA	TA	8	8	8	8	X		
		Papas a la francesa	PAPA	23,23	18,58	X		X		X		60	84,5	83,1	8	8	8	8	X		
		Jugo de guayaba	PULPA de guayaba	22,25	22,25	X		X			X	-	3,3	4,2	8	8	8	8	X		
		MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA	22	20,5	X		X			X	-	TA	TA	8	8	8	8	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5																

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN ALBERTO LOPEZ ARIAS TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79795080 CARGO:COORDINADOR

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

Código: FOA-PSS-343
Versión: 1
Fecha: viernes, 27 de octubre de 2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA
COORDINADOR O RESPONSABLE: DIANA AHUMADA

SERVICIO SOCIAL ASOCIADO: COCINA POPULAR PLAZA

UNIDAD OPERATIVA: COLON

SEMANA 4

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO °c INICIAL	TEMPERATURA ALIMENTO °c FINAL	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
03/07/2023	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne para Sopas	0,40	0,40																
		PIERNAS DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Piernas pollo	17,20	12,30																
		ENSALADA HAWAIANA	Piña, maduro, pulpa	7,33	4,03																
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45																
		PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa	26,58	26,58																
		MELÓN CON LECHE CONDENSADA	Melón, maduro, pulpa	46,08	23,04																
		SORBETE DE CURUBA	Curuba, maduro, pulpa	40,36	20,18																
04/07/2023	Almuerzo	CARNE DE CERDO GUISADA	Carne de cerdo, lomo	27,71	27,71																
		PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla	26,58	26,58																
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45																
		VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	23,14	20,18																
		CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo	13,16	13,16																
		JUGO DE MANGO	Mango, maduro, pulpa	40,36	20,18																
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano	32,92	23,04																
05/07/2023	Almuerzo	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Carne para Sopas	0,71	0,71																
		CARNE DE RES ASADA	Carne de res, magra	27,71	27,71																
		ARROZ CON AJONJOLI	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45																
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	Lechuga común	10,99	6,05																
		PURÉ DE PAPA	Papa pastusa, sin cáscara	33,23	26,58																
		SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, pulpa	28,83	20,18																
		PERA	Pera, maduro, pulpa	50,44	42,88																

Powered by CamScanner

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

Código FOR-PSS-245
Versión 1
Fecha Marzo 2021
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA
COORDINADOR O RESPONSABLE: DIANA AHUMADA

SERVICIO SOCIAL ASOCIADO: COCINA POPULAR BUENA ESPERANZA

UNIDAD OPERATIVA: COLOR

SEMANA 4

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/ticra/unidad)	PESO NETO (gramos/ticra/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Escala entre 2 y 10	OLOR Escala entre 2 y 10	SABOR Escala entre 2 y 10	ASPECTO Escala entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
06/07/2023	Almuerzo	AJIACO	pechuga con piel	0,71	0,71																
		PECHUGA DE POLLO GUISADA AL PIMENTÓN	pechuga con piel	27,71	27,71																
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45																
		YUCA COCIDA CON CILANTRO	Yuca, cruda	33,23	26,58																
		TAJADA DE AGUACATE	Aguacate	31,46	12,88																
		JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	33,63	20,18																
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, maduro, pulpa	32,92	23,04																
07/07/2023	Almuerzo	SOPA DE ARRACACHA	Carne para Sopas	0,40	0,40	x		x		x		100	94	90	8	8	8	8	X		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Carne de cerdo, lomo	12,30	12,30	x		x		x		90	81	80	8	8	8	8	X		
		TORTILLA DE ACELGA	Acelgas, hojas, cruda	11,60	9,90	x		x		x		60	94	90	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	7,40	7,40	x		x		x		70	81	80	8	8	8	8	X		
		PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón	14,20	8,50		x		x	x		60	94	90	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE FEIJOA	Feijoa	9,90	9,90	x		x			x	100	37	39	8	8	8	8	X		
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano	10,50	7,40	x		x			x	80	27	31	8	8	8	8	X		
08/07/2023	Almuerzo	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Sobrebarriga	12,30	12,30	x		x		x		70	94	90	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	7,40	7,40	x		x		x		90	81	80	8	8	8	8	X		
		ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Zanahoria, cruda	5,80	4,90	x		x			x	100	27	29	8	8	8	8	✓		
		EN EL SANCOCHO	Papa común	3,60	3,60	x		x		x		80	94	90	8	8	8	8	X		
		SANCOCHO	Carne para Sopas	0,40	0,40	x		x		x		90	81	80	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MORA	mora	9,90	9,90	x		x			x	100	27	29	8	8	8	8	X		
		FRESAS CON HELADO	Fresa,	7,70	7,40	x		x			x	90	37	39	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DILIGENCIAMIENTO:

Powered by CamScanner

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20195043996 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA
COORDINADOR O RESPONSABLE: DIANA AHUMADA

SERVICIO SOCIAL ASOCIADO: COCINA POPULAR SUAZA

UNIDAD OPERATIVA: COLON

SEMANA 1

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/07/2023	Almuerzo	SOPA DE CONCHITAS	Carne para Sopas	0,71	0,71	X		X		X		160	942	901	8	8	8	8	✓		
		CARNE DE RES MECHADA	Carne de res, gorda	21,77	21,77	X		X		X		14	973	914	8	8	8	8	✓		
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Arveja verde, cruda	21,61	8,65	X		X		X		100	87	861	8	8	8	8	✓		
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	X		X		X		90	942	901	8	8	8	8	✓		
		PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	26,58	26,58	X		X		X		80	941	901	8	8	8	8	✓		
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol	33,63	20,18	X		X			X	10	37	39	8	8	8	8	✓		
		FRESAS CON CREMA	Fresa, maduro, fruto entero	24,25	23,04	X		X			X	60	27	31	8	8	8	8	✓		
11/07/2023	Almuerzo	SOPA DE AVENA	Carne para Sopas	0,71	0,71	X		X		X		40	942	901	8	8	8	8	✓		
		ATUN CON TOMATE CEBOLLAS Y CILANTRO	Atún en Agua	16,34	16,34	X		X			X	80	937	861	8	8	8	8	✓		
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	X		X		X		70	942	901	8	8	8	8	✓		
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza	7,48	6,73	X		X		X		100	915	902	8	8	8	0	✓		
		PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa	33,23	26,58	X		X		X		90	NA	NA	8	8	8	8	✓		
		SORBETE DE MORA	Mora Pulpa	22,42	20,18	X		X			X	80	37	39	8	8	8	8	✓		
		BANANO PICADO CON HELADO	Banano	32,92	23,04	X		X			X	70	21	29	8	8	8	8	✓		
12/07/2023	Almuerzo	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Carne de pollo, pechuga con piel	27,71	27,71	X		X		X		160	943	901	8	8	8	8	✓		
		ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	X		X		X		90	911	902	8	8	8	8	✓		
		ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Fresa	6,66	6,34	X		X			X	80	32	39	8	8	8	8	✓		
		SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne para Sopas	0,71	0,71	X		X		X		70	942	901	8	8	8	8	✓		
		PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano maduro	44,31	26,58	X		X		X		60	913	902	8	8	8	8	✓		
		SORBETE DE MARACUYÁ	Maracuyá, maduro, pulpa	67,26	20,18	X		X			X	40	37	39	8	8	8	8	✓		
		UVAS CON YOGURT	Uva isabella, maduro, pulpa	25,60	23,04	X		X			X	30	45	49	8	8	8	8	✓		

Powered by CamScanner

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

Código: FOR-PSS-249
Versión: 1
Fecha: Marzo INT 20/3043986 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

DIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA
COORDINADOR O RESPONSABLE: DIANA AHUMADA
SERVICIO SOCIAL ASOCIADO: COCINA POPULAR SUAZA
UNIDAD OPERATIVA: COLON

SEMANA 1

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/07/2023	Almuerzo	SOPA DE PATACÓN	Carne para Sopas	0,71	0,71	X		X		X		160	94.2	90.1	8	8	8	8	X		
		MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pollo con pajarilla	27,71	27,71	X		X		X		40	97.3	90.2	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	X		X		X		9	94.1	90.1	8	8	8	8	X		
		VERDURA CAMPESINA	Arveja verde, cruda	13,01	5,21	X		X			X	120	97.3	90.2	8	8	8	8	X		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	26,58	26,58	X		X		X		90	84.2	84.1	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	26,91	20,18	X		X			X	80	27	29	8	8	8	8	X		
		MANZANA CON HELADO	Manzana, maduro, pulpa	27,11	23,04	X		X			X	70.	31	39	8	8	8	8	X		
14/07/2023	Almuerzo	SOPA DE FIDEOS	Carne para Sopas	0,71	0,71	X		X		X		160	94.1	94.2	8	8	8	8	X		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Carne de pollo, pechuga con piel	27,71	27,71	X		X		X		80	87.2	80	8	0	8	8	X		
		TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca, cruda	12,92	7,75	X		X		X		70	6.95	78.2	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	X		X		X		60	87.2	92.1	8	8	8	8	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	26,58	26,58	X		X		X		40	94.2	97.3	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MANGO	Mango, maduro, pulpa	40,36	20,18	X		X			X	30	3.7	39	8	8	8	8	X		
		MELÓN CON LECHE CONDENSADA	Melón, maduro, pulpa	46,08	23,04	X		X			X	46	39	34	8	8	8	8	X		
15/07/2023	Almuerzo	CAZUELA DE FRUOLES	Frijol cargamanto	13,16	13,16	X		X		X		70	94.7	90	8	8	8	8	X		
		CARNE DE RES ASADA	Carne Res	27,71	27,71	X		X		X		90	97.3	90.2	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	X		X		X		100	94.1	80	8	0	8	8	X		
		TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	21,46	12,88	X		X			X	90	NA	NA	8	8	8	8	X		
		TAJADA DE PLATANO	Plátano maduro	44,31	26,58	X		X		X		90	94.2	90	8	8	8	8	X		
		JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	33,63	20,18	X		X			X	70	37	39	8	8	8	8	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, maduro, pulpa	32,92	23,04	X		X			X	60	27	29	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

Powered by CamScanner

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA
COORDINADOR O RESPONSABLE: DIANA AHUMADA
SERVICIO SOCIAL ASOCIADO: COCINA POPULAR SUAZA
UNIDAD OPERATIVA: COLON

SEMANA 2

FECHA (dd/mm/aaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
17/07/2023	Almuerzo	PECHUGA DE POLLO AL AJILLO GRATINADA	pechuga con piel	27,71	27,71	X				X		160	942	901	8	8	8	8	X		
		ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	X		X		X		140	973	842	8	8	8	8	X		
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	Espinaca, cruda	9,54	5,72	X		X			X	80	27	29	8	8	8	8	X		
		PLÁTANO MADURO DORADO CON CANELA	Plátano maduro	44,31	26,58	X		X		X	X	90	942	901	8	8	8	8	X		
		SOPA DE FIDEOS	Carne para Sopas	0,71	0,71	X		X		X		130	942	901	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MARACUYA	Maracuya, maduro, pulpa	33,63	20,18	X		X			X	80	27	29	8	8	8	8	X		
		FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa	24,25	23,04	X		X			X	90	26	24	8	8	8	8	X		
18/07/2023	Almuerzo	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	27,71	27,71	X		X		X		100	942	901	8	8	8	8	X		
		ESPAGUETIS	Pasta Espaguettis	14,34	14,34	X		X		X		70	982	813	8	8	8	8	X		
		TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	Tomate	25,24	21,46	X		X			X	110	26	27	8	8	8	8	X		
		PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa	23,66	18,93	X		X		X		60	942	901	8	8	8	8	X		
		SOPA DE ARROZ	Carne para Sopas	0,71	0,71	X		X		X		80	824	921	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MORA	Mora Pulpa	22,42	20,18	X		X			X	90	37	39	8	8	8	8	X		
		PAPAYA CON YOGURT	Papaya, maduro, pulpa	32,92	23,04	X		X			X	20	34	32	8	8	8	8	X		
19/07/2023	Almuerzo	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo, lomo	27,71	27,71	X		X		X		140	942	901	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	X		X		X		130	873	801	8	8	8	8	X		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	Remolacha,	13,33	10,66	X		X			X	160	37	39	8	8	8	8	X		
		PAPAS A LA FRANCESA	Papa común	33,23	26,58	X		X		X		100	943	901	8	8	8	8	X		
		SOPA DE AVENA	Carne de Sopa	0,71	0,71	X		X		X		80	843	802	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE FRESA	Fresa	21,24	20,18	X		X			X	70	32	39	8	8	8	8	X		
		BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano	32,92	23,04	X		X			X	60	27	29	8	8	8	8	X		

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA — SERVICIO SOCIAL ASOCIADO: COCINA POPULAR SUAZA — UNIDAD OPERATIVA: COLON — **SEMANA 2**

COORDINADOR O RESPONSABLE: DIANA AHUMADA

FECHA (dd/mm/aaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/07/2023	Almuerzo	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	pechuga con piel	27,71	27,71																
		CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca	13,16	13,16																
		ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45																
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Pepino	14,98	11,24																
		PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón	44,31	26,58																
		SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, pulpa	28,83	20,18																
		GRANADILLA	Granadilla	36,00	10,80																
21/07/2023	Almuerzo	HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS	Carne de res, molida	27,71	27,71	X				X		160	947	901	B	B	B	B	X		
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	X				X		140	893	902	B	B	B	B	X		
		GUACAMOLE	Aguacate	28,82	17,29			X		X		130	NA	NA	B	B	B	B	X		
		YUCA DORADA	Yuca, cruda	33,23	26,58	X		X		X		90	943	901	B	B	B	B	X		
		SOPA DE CEBADA PERLADA	Carne para Sopas	0,71	0,71	X				X		80	842	873	B	B	B	B	X		
		JUGO DE FEIJOA	Feijoa	20,18	20,18	X		X			X	70	37	39	B	B	B	B	X		
		FRESAS CON HELADO	Fresa,	24,25	23,04	X		X			X	100	27	30	B	B	B	B	X		
22/07/2023	Almuerzo	SANCOCHO	Carne para Sopas	0,71	0,71	X		X		X		80	942	901	B	B	B	B	X		
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	13,45	13,45	X		X		X		70	892	902	B	B	B	B	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y ZANAHORIA	Lechuga común	30,25	21,87	X		X			X	100	842	801	B	B	B	B	X		
		CARNE DE RES EN TROZOS	Carne de res en trozos	27,71	27,71	X		X		X		90	943	902	B	B	B	B	X		
		TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón	44,31	26,58	X			X	X		60	873	894	B	B	B	B	X		
		SORBETE DE GUAYABA	Guayaba	26,91	20,18	X		X			X	70	37	39	B	B	B	B	X		
		MANDARINA	Mandarina	50,45	35,32	X			X		X	100	NA	NA	B	B	B	B	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APORTES ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-343
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SEMANA 3.

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA
COORDINADOR O RESPONSABLE: DIANA AHUMADA PALACIO
SERVICIO SOCIAL ASOCIADO: COCINA POPULAR SUAZA
UNIDAD OPERATIVA: COLON

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/07/2023	Almuerzo	CARNE DE CERDO GUISADA	Carne de cerdo, lomo	27,7	27,7	x		x		x		160	942	901	8	8	8	8	x		
		SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	Carne para Sopas	0,7	0,7	x		x		x		140	972	901	8	8	8	8	x		
		ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	13,4	13,4	x		x		x		20	872	84	8	8	8	8	x		
		ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	Zanahoria, cruda	13,2	11,2	x		x			x	90	37	39	8	8	8	8	x		
		PATACON DE PLATANO MADURO	Platano	33,2	26,6	x		x		x		70	942	901	8	8	8	8	x		
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol	33,6	20,2	x		x			x	60	37	39	8	8	8	8	x		
		PERA	Pera, maduro, pulpa	50,4	42,9	x		x			x	40	NA	NA	8	8	8	8	x		
25/07/2023	Almuerzo	POLLO A LAS FINAS HIERBAS	pechuga con piel	27,7	27,7	x		x		x		80	942	901	8	8	8	8	x		
		ARROZ	Arroz blanco, crudo	13,4	13,4	x		x		x		20	872	84	8	8	8	8	x		
		ENSALADA PICO DE GALLO	Cebolla cabezona	24,5	20,8	x		x			x	100	37	39	8	8	8	8	x		
		PAPAS A LA FRANCESA	Papa	33,2	26,6	x		x		x		90	942	901	8	8	8	8	x		
		MONDONGO	Menudo de res	11,5	11,5	x		x		x		100	942	901	8	8	8	8	x		
		SORBETE DE MORA	Mora Pulpa	22,4	20,2	x		x			x	70	37	39	8	8	8	8	x		
		MANZANA CON HELADO	Manzana	27,1	23,0	x		x			x	120	27	31	8	8	8	8	x		
26/07/2023	Almuerzo	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	13,2	13,2	x		x		x		130	942	901	8	8	8	8	x		
		SOBREBARRIGA EN SALSA	Sobrebarriga	27,7	27,7	x		x		x		120	942	901	8	8	8	8	x		
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	13,4	13,4	x		x		x		160	942	901	8	8	8	8	x		
		ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Espinaca, cruda	11,7	7,0	x		x			x	100	37	39	8	8	8	8	x		
		PAPA EN CASQUITOS DORADA	Yuca, cruda	33,2	26,6	x		x		x		40	942	901	8	8	8	8	x		
		JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	33,6	20,2	x		x			x	120	37	39	8	8	8	8	x		
		MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Melón, maduro, pulpa	46,1	23,0	x		x			x	10	34	37	8	8	8	8	x		

Powered by CamScanner

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA
COORDINADOR O RESPONSABLE: DIANA AHUMADA PALACIO
SERVICIO SOCIAL ASOCIADO: COCINA POPULAR SUAZA
UNIDAD OPERATIVA: COLON

SEMANA 3

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
27/07/2023	Almuerzo	AJIACO	pechuga con piel	0,7	0,7	X		X		X		160	94.2	90.1	8	8	8	8	X		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	pechuga con piel	27,7	27,7	X		X		X		140	81.7	87.2	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	13,4	13,4	X		X		X		130	94.2	90.1	8	8	8	8	X		
		TAJADA DE AGUACATE	Aguacate	21,5	12,9	X			X		X	90	NA	NA	8	8	8	8	X		
		EN EL AJIACO	Ajiaco	26,6	26,6	X		X		X		90	94.2	90.1	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE GUAYABA	Guayaba,	26,9	20,2	X		X			X	70	37	39	8	8	8	8	X		
		GRANADILLA	Granadilla,	36,0	10,8	X			X		X	90	NA	NA	8	8	8	8	X		
28/07/2023	Almuerzo	SOPA DE PATACÓN	Carne para Sopas	0,7	0,7	X		X		X		140	94.2	90.1	8	8	8	8	X		
		SOBREBARRIGA MECHADA	Hígado de res	27,7	27,7	X		X		X		130	94.2	90.1	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	13,4	13,4	X		X		X		90	93.3	90.1	8	8	8	8	X		
		ENSALADA SILVESTRE	Tomate, pulpa	29,5	21,9	X		X			X	80	27	29	8	8	8	8	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	Papa	33,2	26,6	X		X		X		70	93.7	90.1	8	8	8	8	X		
		SORBETE FRUTO DE ROJOS	Mora Pulpa	7,5	6,7	X		X			X	100	27	29	8	8	8	8	X		
		BANANO CON YOGURT	BananO	32,9	23,0	X			X		X	90	28	54	8	9	8	8	X		
29/07/2023	Almuerzo	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	Carne de res, molida	27,7	27,7	X		X		X		100	94.2	90.1	8	8	8	8	X		
		ESPAGUETIS	Pasta Spaguettis	14,3	14,3	X		X		X		120	87.3	80.7	8	8	8	8	X		
		IECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	Lechuga común	11,0	6,0	X		X			X	100	31	39	8	8	8	8	X		
		PLÁTANO MADURO MELAO	Plátano maduro	44,3	26,6	X		X		X		80	94.2	90.1	8	8	8	8	X		
		SOPA DE ARROZ	Carne para Sopas	0,7	0,7	X		X		X		90	81.3	80.2	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MARACUYÁ	Maracuyá	67,3	20,2	X		X			X	70	94.3	90.1	8	8	8	8	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya	32,9	23,0	X		X			X	60	31	39	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:
NO DE IDENTIFICACIÓN CC: NO de DOCUMENTO DE IDENTIDAD

Powered by CamScanner