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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA 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	
1/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES MAGRA	750	750	X			X	X		120	89,7	82,6	9	9	9	9	X		
		CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	25000	25000	X			X	X		90	88,4	81,7	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	11300	11300	X			X	X		90	87,4	80,6	9	9	9	9	X		
		ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	NA	NA	X		X			X	NA	5,3	4,9	9	9	9	9	X		
		PLATACÓN DE PLÁTANO MADURO	PLATANO MADURO	26300	18100	X		X		X		60	86,7	82,9	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE TOMATE DE ÁRBOL	TOMATE DE ÁRBOL	20000	20000	X		X			X	NA	4,7	3,8	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		PERA TAJADA	PERA TAJADA	24000	24000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA 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	
2/04/2024	ALMUERZO	MONDONGO	MONDNGO	2500	2500	X			X	X		120	87,5	80,3	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO	32100	24500	X			X	X		90	88,6	81,4	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	15000	15000	X			X	X		90	87,4	78,5	9	9	9	9	X		
		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	NA	NA	X		X			X	NA	4,7	3,8	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRACESA	PAPA	21900	18300	X		X		X		60	86,7	88,2	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	MORA	20000	20000	X		X			X	NA	4,9	5,1	9	9	9	9	X		
			LECHE ENTERA	63	63	X		X			X										
		MANZANA CON HELADO	MANZANA	17300	15800	X		X			X	NA	-10	-8	9	9	9	9	X		
			HELADO	5000	5000	X			X		X	NA			9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA 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	
3/04/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJA	9000	9000	X			X	X		120	89,3	81,2	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA	CARNE MAGRA	25000	25000	X			X	X		90	84,5	80,6	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	15000	15000	X			X	X		90	88,3	81,6	9	9	9	9	X		
			CILANTRO	1650	1600	X		X		X											
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	NA	NA	X		X			X	NA	4,6	5,3	9	9	9	9	X		
		PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA	19300	18100	X		X		X		60	87,3	80,1	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	LULO	20000	20000	X		X			X	NA	5,4	3,8	9	9	9	9	X		
		MELON EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA	MELON	24000	16700	X		X			X	NA	3,1	4	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA 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 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	
4/04/2024	ALMUERZO	AJIACO	PECHUGA DE POLLO	1100	800	X			X	X		120	91,2	84,5	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO	37500	26200	X			X	X		90	85,6	80,2	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	88,3	82,9	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	22500	16100	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20000	20000	X		X			X	NA	5,4	3,8	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA	67000	67000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA 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	
5/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA	750	750	X			X	X		120	81,3	80,6	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA	25000	25000	X			X	X		90	88,4	78,5	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	89,6	81,7	9	9	9	9	X		
			PIMENTON	4500	3800	X		X		X											
		ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	NA	NA	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	29000	18100	X		X		X		60	87,5	82,6	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	8000	8000	X		X			X	NA	5,3	4,9	9	9	9	9	X		
			Fresa maduro, pulpa	8000	8000	X		X			X										
			Uva Isabella, pulpa	5000	5000	X		X			X										
			Leche de vaca	63	63	X		X			X										
		BANANO CON YOGURT	BANANO	20300	16100	X		X			X	NA	3,1	2,7	9	9	9	9	X		
			YOGURT	5250	5250	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA 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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA	750	750	X			X	X		120	81,5	80,3	9	9	9	9	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	25000	25000	X			X	X		60	89,7	81,2	9	9	9	9	X		
		ESPAGUETIS	ESPAGUETIS	15000	15000	X			X	X		60	87,5	82,3	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	NA	NA	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO MELAO	PLATANO MADURO	26300	18100	X		X		X		60	89,7	81,3	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	20000	20000	X		X			X	NA	3,8	4,1	9	9	9	9	X		
		PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA	19500	16300	X		X			X	NA	3,1	3,9	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 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		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	750	750	X			X	X		120	89,5	88,2	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO	32100	25100	X			X	X		90	88,4	80,6	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	15000	15000	X			X	X		90	87,5	81,2	9	9	9	9	X		
		ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	NA	NA	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COMUN	21900	18300	X		X		X		60	87,1	80,3	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE CURUBA	CURUBA	20000	20000	X		X			X	NA	5,2	4,7	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		MELON PICADO CON LECHE CONDENSADA	MELON	24000	16100	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			LECHE CONDENSADA	2000	2000	X			X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES MAGRA	750	750	X			X	X		120	89,5	80,3	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	25000	25000	X			X	X		90	88,6	81,2	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ	15000	15000	X			X	X		90	78,1	78,5	9	9	9	9	X		
			ARVEJA	2300	2300	X			X	X											
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	NA	NA	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
		PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA	21900	18100	X		X		X		60	89,5	8,6	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA	20000	20000	X		X			X	NA	5,3	4,1	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA	67000	67000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/04/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS	9000	9000	X			X	X		120	89,5	80,3	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA	25000	25000	X			X	X		90	88,6	83,1	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	15000	15000	X			X	X		90	90,1	82,7	9	9	9	9	X		
			CILANTRO	1600	1600	X		X		X											
		VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	NA	NA	X		X			X	90	83,6	78,5	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	21900	18300	X		X		X		60	90,3	88,6	9	9	9	9	X		
		BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	22500	16100	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X			X										
		JUGO DE MANGO	MANGO	20000	20000	X		X			X	NA	5	4,8	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHAS	CARNE DE RES	750	750	X			X	X		120	88,3	81,2	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	35000	26100	X			X	X		90	86,7	88,3	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	91,2	81,5	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	22500	16700	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA	21900	18300	X		X		X		60	85,1	78,5	9	9	9	9	X		
		JUGO DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20000	20000	X		X			X	NA	4,7	3,8	9	9	9	9	X		
		MANANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA	20100	18700	X		X			X	NA	2,1	3,9	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
12/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES MAGRA	750	750	X			X	X		120	92,1	83,6	9	9	9	9	X		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	25000	25000	X			X	X										
		ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	87,6	80,9	9	9	9	9	X		
			PIMENTON ROJO	4500	3900	X		X		X										
		TORTILLA DE ACELGA	ACELGAS	24000	21000	X		X		X		60	84,5	78,5	9	9	9	9	X		
			HUEVOS DE GALLINA	5500	5000	X			X	X										
		PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLÁTANO HARTÓN MADURO	26300	18100	X		X		X		60	78,9	74,6	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	20000	20000	X		X			X	NA	5	4,7	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA ENTERA	63	63	X		X			X									
		BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	22500	16800	X		X			X	NA	2,1	3,2	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X			X									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/04/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	SANCOCHO	NA	NA	X			X	X		120	89,7	82,6	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	25000	25000	X			X	X		90	88,1	80,7	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	87,4	82,5	9	9	9	9	X		
			ZANAHORIA	4300	3800	X		X		X											
		ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA Y MANZANA EN TROZOS CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2000	2000	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	MORA	20000	20000	X		X			X	NA	3,8	4,2	9	9	9	9	X		
			LECHE	63	63	X		X			X										
		FRESAS CON HELADO	FRESAS	18000	16100	X		X			X	NA	-9	-8	9	9	9	9	X		
			HELADO	5000	5000	X			X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
15/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES MAGRA	750	750	X			X	X		120	89,7	81,3	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA MECHADA	CARNE DE RES SOBREBARRIGA	25000	25000	X			X	X		90	80,6	78,5	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	88,1	82	9	9	9	9	X		
			CILANTRO	1650	1510	X		X		X											
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	MAYONESA	1500	1500	X			X	X		60	5,4	5,1	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	19300	18100	X		X		X		60	80,7	78,5	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PULPA DE TOMATE DE ARBOL	20000	20000	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		FRESAS CON CREMA	FRESAS	18000	16100	X		X			X	NA	2,7	3,7	9	9	9	9	X		
			CREMA DE LECHE	2000	2000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	750	750	X			X	X		120	84,5	81,7	9	9	9	9	X		
			AVENA MOLIDA	5000	5000	X			X	X											
		ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	ATUN EN AGUA	25000	25000	X		X			X	NA	5,6	5,8	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	84,5	81,2	9	9	9	9	X		
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	NA	NA	X		X		X		60	87,9	78,3	9	9	9	9	X		
		PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA	21900	18300	X		X		X		60	80,6	77,5	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20000	20000	X		X			X	NA	4,7	3,8	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		BANANO PICADO CON HELADO	BANANO	20300	16700	X		X			X	NA	-9	-5	9	9	9	9	X		
			HELADO	5000	5000	X			X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
17/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE DE RES MAGRA	750	750	X			X	X		120	88,3	81,2	9	9	9	9	X		
			CUCHUCO DE CEBADA	5000	5000	X			X	X											
		PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	PIERNA DE POLLO	32100	25300	X			X	X		90	85,6	83,9	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	84,5	78,1	9	9	9	9	X		
			PIMENTON	4500	3800	X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2000	2000	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
		PLÁTANO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	26300	18100	X		X			X	60	89,7	81,2	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	20000	20000	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		UVAS CON YOGURT	UVA ISABELA	17300	16000	X		X			X	NA	2,7	3,1	9	9	9	9	X		
			YOGURT	5250	5250	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
18/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA	750	750	X			X	X		120	89,7	88,2	9	9	9	9	X		
			PLÁTANO HARTON VERDE	13100	9300	X		X		X										
		MIX DE POLLO CON PARAJILLA	PAJARILLA	13750	13750	X			X	X		90	88,6	80,3	9	9	9	9	X		
			PECHUGA	18750	13100	X			X	X										
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	87,5	78,4	9	9	9	9	X		
			PEREJIL	1400	1300	X		X		X										
		VERDURAS CAMPESINAS	VERDURAS CAMPESINAS	NA	NA	X		X		X		60	82,3	73,9	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	19300	18100	X		X		X		60	86,1	80,2	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20000	20000	X		X			X	NA	5,3	4,2	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X									
		MANZANA TAJADA CON HELADO	MANZANA	16500	15800	X		X			X	NA	-9	-5	9	9	9	9	X		
			HELADO	5000	5000	X			X		X									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	750	750	X			X	X		120	87,3	80,1	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	PIERNA DE POLLO	32100	25000	X			X	X		90	89,7	84,5	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	86,1	81,2	9	9	9	9	X		
			AEVEJA VERDE FRESCA	2300	2300	X			X	X											
		TORTILLA DE ESPINACA	HUEVOS	6000	5500	X			X	X		60	87,5	78,3	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CÁSCARA	PAPA COMUN	21900	18300	X		X		X		60	90,1	80,6	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MANGO	PULPA DE MANGO	20000	20000	X		X			X	NA	5,4	3,7	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		MELON TAJADO CON LECHE CONDENSADA	MELON	24000	16700	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			LECHE CONDENSADO	2000	2000	X			X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/04/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOLES	9000	9000	X			X	X		120	89,7	81,2	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES	25000	25000	X			X	X		90	83,7	81,2	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	90,1	88,6	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	27300	26600	X		X			X	NA	13,4	13,1	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO COCIDO	PLÁTANO MADURO	26300	18400	X		X		X		60	89,7	81,2	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	20000	20000	X		X			X	NA	5,3	4,7	9	9	9	9	X		
		PAPAYA EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA	19500	16100	X		X			X	NA	2,7	3,1	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
22/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0,75	0,75	X			X	X		120	89,7	81,2	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	35	26,1	X			X	X		90	88,3	84,5	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5	X		X		X											
		ARROZ ATOMATADO	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	87,3	80,6	9	9	9	9	X		
			TOMATE CHONTO	4,1	3,8	X		X		X											
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	NA	NA	X		X			X	NA	4,7	5,2	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE PLATANO MADURO	PLÁTANO MADURO	26,3	18,4	X		X		X		60	89,7	81,2	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYÁ	PULPA DE MARACUYA	20	20	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	FRESAS	16,5	15,4	X		X			X	NA	2,7	3,1	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
23/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA	750	750	X			X	X		120	91,2	84,5	9	9	9	9	X		
			ARROZ BLANCO	5000	5000	X			X	X											
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	25000	25000	X			X	X		60	89,7	81,2	9	9	9	9	X		
			HUEVO DE GALLINA	6000	5400	X			X	X											
		ESPAGUETTIS	PASTA ESPAGUETTIS	15000	15000	X			X	X		60	86,5	78,6	9	9	9	9	X		
		TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE	27500	26800	X		X			X	NA	5,3	4,7	9	9	9	9	X		
		PAPA SIN CÁSCARA DORADA	PAPA COMÚN	21900	18300	X		X		X		60	84,5	73,9	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20000	20000	X		X			X	NA	4,3	5,1	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		PAPAYA EN CUADROS CON YOGURT	PAPAYA MADURA	19500	16400	X		X			X	NA	2,7	3,2	9	9	9	9	X		
			YOGURT	5250	5250	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUA TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
24/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	750	750	X			X	X		120	89,7	80,3	9	9	9	9	X		
			AVENA MOLIDA	5000	5000	X			X	X											
		CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	25000	25000	X			X	X		90	84,5	81,2	9	9	9	9	X		
			PEREJIL	1400	1300	X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	89.5	80,1	9	9	9	9	X		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA , ZANAHORIA Y MAYONESA	MAYONESA	2000	2000	X			X	X		NA	5,1	4,9	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMÚN	21900	18300	X		X		X		60	89.6	82,9	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA	20000	20000	X		X			X	NA	5,4	3,8	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		BANANO PICADO CON CREMA DE LECHE	BANANO	20300	16800	X		X			X	NA	2,7	3,1	9	9	9	9	X		
			CREMA DE LECHE	2000	2000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
25/04/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA SECA	ARVEJA SECA	9000	9000	X			X	X		120	92,1	87,5	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PIERNA DE POLLO	32100	24500	X			X	X		90	89	83,4	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	11500	11300	X			X	X		90	87,6	84,9	9	9	9	9	X		
			PASTA FIDEOS	3750	3750	X			X	X											
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	NA	NA	X		X			X	NA	5,9	6	9	9	9	9	X		
		PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	26300	18500	X		X		X		60	82,9	80,6	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	20000	20000	X		X			X	NA	3,9	4,2	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA	67000	67000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
26/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE RES MAGRA	750	705	X			X	X		120	87,1	84,5	9	9	9	9	X		
			CEBADA PERLADA	5000	5000	X			X	X											
		CARNE DE HAMBERGUESA A LAS FINAS HIERBAS	CARNE MOLIDA	25000	25000	X			X	X		90	89,6	83,4	9	9	9	9	X		
			HUEVOS	6000	5300	X			X	X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	l90,2	884,5	9	9	9	9	X		
		GUACAMOLE	GUACAMOLE	NA	NA	X		X			X	NA	5,3	4,9	9	9	9	9	X		
		YUCA DORADA	YUCA	21900	18200	X		X		X		60	80,6	78,6	9	9	9	9	X		
		JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	20000	20000	X		X			X	NA	4,1	3,5	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON HELADO	FRESAS MADURAS	16500	15100	X		X			X	NA	-11	-7	9	9	9	9	X		
			HELADO	5000	5000	X			X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
27/04/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	SANCOCHO	NA	NA	X			X	X		120	87,3	80,1	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES	25000	25000	X			X	X		90	82,6	81,9	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	88,1	74,5	9	9	9	9	X		
			CILANTRO	1650	1510	X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	NA	NA	X		X			X	NA	4,7	5,3	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	26300	18100	X		X		X		60	84,5	80,3	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20000	20000	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		MANDARINA	MANDARINA	24000	24000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES	Código: FOR-PSS-243
		Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
29/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES MAGRA	750	750	X			X	X		120	89,7	82,6	9	9	9	9	X		
		CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	25000	25000	X			X	X		90	88,4	81,7	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	11300	11300	X			X	X		90	87,4	80,6	9	9	9	9	X		
		ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	NA	NA	X		X			X	NA	5,3	4,9	9	9	9	9	X		
		PLATACÓN DE PLÁTANO MADURO	PLATANO MADURO	26300	18100	X		X		X		60	86,7	82,9	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE TOMATE DE ÁRBOL	TOMATE DE ÁRBOL	20000	20000	X		X			X	NA	4,7	3,8	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		PERA TAJADA	PERA TAJADA	24000	24000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA 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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30/04/2024	ALMUERZO	MONDONGO	MONDNGO	2500	2500	X			X	X		120	87,5	80,3	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO	32100	24500	X			X	X		90	88,6	81,4	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	15000	15000	X			X	X		90	87,4	78,5	9	9	9	9	X		
		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	NA	NA	X		X			X	NA	4,7	3,8	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRACESA	PAPA	21900	18300	X		X		X		60	86,7	88,2	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	MORA	20000	20000	X		X			X	NA	4,9	5,1	9	9	9	9	X		
			LECHE ENTERA	63	63	X		X			X										
		MANZANA CON HELADO	MANZANA	17300	15800	X		X			X	NA	-10	-8	9	9	9	9	X		
			HELADO	5000	5000	X			X		X	NA			9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
1/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE RES MAGRA	750	705	X			X	X		120	87,1	84,5	9	9	9	9	X		
			CEBADA PERLADA	5000	5000	X			X	X											
		CARNE DE HAMBERGUESA A LAS FINAS HIERBAS	CARNE MOLIDA	25000	25000	X			X	X		90	89,6	83,4	9	9	9	9	X		
			HUEVOS	6000	5300	X			X	X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	l90,2	884,5	9	9	9	9	X		
		GUACAMOLE	GUACAMOLE	NA	NA	X		X			X	NA	5,3	4,9	9	9	9	9	X		
		YUCA DORADA	YUCA	21900	18200	X		X		X		60	80,6	78,6	9	9	9	9	X		
		JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	20000	20000	X		X			X	NA	4,1	3,5	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON HELADO	FRESAS MADURAS	16500	15100	X		X			X	NA	-11	-7	9	9	9	9	X		
			HELADO	5000	5000	X			X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
2/03/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	SANCOCHO	NA	NA	X			X	X		120	87,3	80,1	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES	25000	25000	X			X	X		90	82,6	81,9	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	88,1	74,5	9	9	9	9	X		
			CILANTRO	1650	1510	X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	NA	NA	X		X			X	NA	4,7	5,3	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	26300	18100	X		X		X		60	84,5	80,3	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20000	20000	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		PAPAYA TAJADA	PAPAYA TAJADA	20000	20000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO POR MANDARINA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA 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	
4/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES MAGRA	750	750	X			X	X		120	89,7	82,6	9	9	9	9	X		
		CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	25000	25000	X			X	X		90	88,4	81,7	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	11300	11300	X			X	X		90	87,4	80,6	9	9	9	9	X		
		ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	NA	NA	X		X			X	NA	5,3	4,9	9	9	9	9	X		
		PLATACÓN DE PLÁTANO MADURO	PLATANO MADURO	26300	18100	X		X		X		60	86,7	82,9	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE TOMATE DE ÁRBOL	TOMATE DE ÁRBOL	20000	20000	X		X			X	NA	4,7	3,8	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA	67000	67000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		INTERCAMBIO POR PERA TAJADA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/03/2024	ALMUERZO	MONDONGO	MONDNGO	2500	2500	X			X	X		120	87,5	80,3	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO	32100	24500	X			X	X		90	88,6	81,4	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	15000	15000	X			X	X		90	87,4	78,5	9	9	9	9	X		
		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	NA	NA	X		X			X	NA	4,7	3,8	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRACESA	PAPA	21900	18300	X		X		X		60	86,7	88,2	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	MORA	20000	20000	X		X			X	NA	4,9	5,1	9	9	9	9	X		
			LECHE ENTERA	63	63	X		X			X										
		MANZANA CON HELADO	MANZANA	17300	15800	X		X			X	NA	-10	-8	9	9	9	9	X		
			HELADO	5000	5000	X			X		X	NA			9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA 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	
6/03/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJA	9000	9000	X			X	X		120	89,3	81,2	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA	CARNE MAGRA	25000	25000	X			X	X		90	84,5	80,6	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	15000	15000	X			X	X		90	88,3	81,6	9	9	9	9	X		
			CILANTRO	1650	1600	X		X		X											
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	NA	NA	X		X			X	NA	4,6	5,3	9	9	9	9	X		
		PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA	19300	18100	X		X		X		60	87,3	80,1	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	LULO	20000	20000	X		X			X	NA	5,4	3,8	9	9	9	9	X		
		MELON EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA	MELON	24000	16700	X		X			X	NA	3,1	4	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
7/03/2024	ALMUERZO	AJIACO	PECHUGA DE POLLO	1100	800	X			X	X		120	91,2	84,5	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO	37500	26200	X			X	X		90	85,6	80,2	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	88,3	82,9	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	22500	16100	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20000	20000	X		X			X	NA	5,4	3,8	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		NARANJA	NARANJA	26000	26000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		Se realiza intercambio naranja por granadilla

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA 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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA	750	750	X			X	X		120	81,3	80,6	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA	25000	25000	X			X	X		90	88,4	78,5	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	89,6	81,7	9	9	9	9	X		
			PIMENTON	4500	3800	X		X		X											
		ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	NA	NA	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	29000	18100	X		X		X		60	87,5	82,6	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	8000	8000	X		X			X	NA	5,3	4,9	9	9	9	9	X		
			Fresa maduro, pulpa	8000	8000	X		X			X										
			Uva Isabella, pulpa	5000	5000	X		X			X										
			Leche de vaca	63	63	X		X			X										
		BANANO CON YOGURT	BANANO	20300	16100	X		X			X	NA	3,1	2,7	9	9	9	9	X		
			YOGURT	5250	5250	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA 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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA	750	750	X			X	X		120	81,5	80,3	9	9	9	9	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	25000	25000	X			X	X		60	89,7	81,2	9	9	9	9	X		
		ESPAGUETIS	ESPAGUETIS	15000	15000	X			X	X		60	87,5	82,3	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	NA	NA	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO MELAO	PLATANO MADURO	26300	18100	X		X		X		60	89,7	81,3	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	20000	20000	X		X			X	NA	3,8	4,1	9	9	9	9	X		
		PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA	19500	16300	X		X			X	NA	3,1	3,9	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 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		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	750	750	X			X	X		120	89,5	88,2	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO	32100	25100	X			X	X		90	88,4	80,6	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	15000	15000	X			X	X		90	87,5	81,2	9	9	9	9	X		
		ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	NA	NA	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COMUN	21900	18300	X		X		X		60	87,1	80,3	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE CURUBA	CURUBA	20000	20000	X		X			X	NA	5,2	4,7	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		MELON PICADO CON LECHE CONDENSADA	MELON	24000	16100	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			LECHE CONDENSADA	2000	2000	X			X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA 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	
12/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES MAGRA	750	750	X			X	X		120	89,5	80,3	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	25000	25000	X			X	X		90	88,6	81,2	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ	15000	15000	X			X	X		90	78,1	78,5	9	9	9	9	X		
			ARVEJA	2300	2300	X			X	X											
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	NA	NA	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
		PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA	21900	18100	X		X		X		60	89,5	8,6	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA	20000	20000	X		X			X	NA	5,3	4,1	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		PERA TAJADA	PERA TAJADA	37000	37000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		Se realiza intercambio pera tajada por granadilla

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/03/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS	9000	9000	X			X	X		120	89,5	80,3	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA	25000	25000	X			X	X		90	88,6	83,1	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	15000	15000	X			X	X		90	90,1	82,7	9	9	9	9	X		
			CILANTRO	1600	1600	X		X		X											
		VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	NA	NA	X		X			X	90	83,6	78,5	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	21900	18300	X		X		X		60	90,3	88,6	9	9	9	9	X		
		BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	22500	16100	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X			X										
		JUGO DE MANGO	MANGO	20000	20000	X		X			X	NA	5	4,8	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
14/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHAS	CARNE DE RES	750	750	X			X	X		120	88,3	81,2	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	35000	26100	X			X	X		90	86,7	88,3	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	91,2	81,5	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	22500	16700	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA	21900	18300	X		X		X		60	85,1	78,5	9	9	9	9	X		
		JUGO DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20000	20000	X		X			X	NA	4,7	3,8	9	9	9	9	X		
		MANANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA	20100	18700	X		X			X	NA	2,1	3,9	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
15/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES MAGRA	750	750	X			X	X		120	92,1	83,6	9	9	9	9	X		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	25000	25000	X			X	X										
		ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	87,6	80,9	9	9	9	9	X		
			PIMENTON ROJO	4500	3900	X		X		X										
		TORTILLA DE ACELGA	ACELGAS	24000	21000	X		X		X		60	84,5	78,5	9	9	9	9	X		
			HUEVOS DE GALLINA	5500	5000	X			X	X										
		PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLÁTANO HARTÓN MADURO	26300	18100	X		X		X		60	78,9	74,6	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	20000	20000	X		X			X	NA	5	4,7	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA ENTERA	63	63	X		X			X									
		BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	22500	16800	X		X			X	NA	2,1	3,2	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X			X									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/03/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	SANCOCHO	NA	NA	X			X	X		120	89,7	82,6	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	25000	25000	X			X	X		90	88,1	80,7	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	87,4	82,5	9	9	9	9	X		
			ZANAHORIA	4300	3800	X		X		X											
		ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA Y MANZANA EN TROZOS CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2000	2000	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	MORA	20000	20000	X		X			X	NA	3,8	4,2	9	9	9	9	X		
			LECHE	63	63	X		X			X										
		FRESAS CON HELADO	FRESAS	18000	16100	X		X			X	NA	-9	-8	9	9	9	9	X		
			HELADO	5000	5000	X			X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
18/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES MAGRA	750	750	X			X	X		120	89,7	81,3	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA MECHADA	CARNE DE RES SOBREBARRIGA	25000	25000	X			X	X		90	80,6	78,5	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	88,1	82	9	9	9	9	X		
			CILANTRO	1650	1510	X		X		X										
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	MAYONESA	1500	1500	X			X	X		60	5,4	5,1	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	19300	18100	X		X		X		60	80,7	78,5	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PULPA DE TOMATE DE ARBOL	20000	20000	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		FRESAS CON CREMA	FRESAS	18000	16100	X		X			X	NA	2,7	3,7	9	9	9	9	X		
			CREMA DE LECHE	2000	2000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	750	750	X			X	X		120	84,5	81,7	9	9	9	9	X		
			AVENA MOLIDA	5000	5000	X			X	X											
		ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	ATUN EN AGUA	25000	25000	X		X			X	NA	5,6	5,8	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	84,5	81,2	9	9	9	9	X		
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	NA	NA	X		X		X		60	87,9	78,3	9	9	9	9	X		
		PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA	21900	18300	X		X		X		60	80,6	77,5	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20000	20000	X		X			X	NA	4,7	3,8	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		BANANO PICADO CON HELADO	BANANO	20300	16700	X		X			X	NA	-9	-5	9	9	9	9	X		
			HELADO	5000	5000	X			X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
20/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE DE RES MAGRA	750	750	X			X	X		120	88,3	81,2	9	9	9	9	X		
			CUCHUCO DE CEBADA	5000	5000	X			X	X											
		PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	PIERNA DE POLLO	32100	25300	X			X	X		90	85,6	83,9	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	84,5	78,1	9	9	9	9	X		
			PIMENTON	4500	3800	X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2000	2000	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
		PLÁTANO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	26300	18100	X		X			X	60	89,7	81,2	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	20000	20000	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		UVAS CON YOGURT	UVA ISABELA	17300	16000	X		X			X	NA	2,7	3,1	9	9	9	9	X		
			YOGURT	5250	5250	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA	750	750	X			X	X		120	89,7	88,2	9	9	9	9	X		
			PLÁTANO HARTON VERDE	13100	9300	X		X		X										
		MIX DE POLLO CON PARAJILLA	PAJARILLA	13750	13750	X			X	X		90	88,6	80,3	9	9	9	9	X		
			PECHUGA	18750	13100	X			X	X										
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	87,5	78,4	9	9	9	9	X		
			PEREJIL	1400	1300	X		X		X										
		VERDURAS CAMPESINAS	VERDURAS CAMPESINAS	NA	NA	X		X		X		60	82,3	73,9	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	19300	18100	X		X		X		60	86,1	80,2	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20000	20000	X		X			X	NA	5,3	4,2	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X									
		MANZANA TAJADA CON HELADO	MANZANA	16500	15800	X		X			X	NA	-9	-5	9	9	9	9	X		
			HELADO	5000	5000	X			X		X									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	750	750	X			X	X		120	87,3	80,1	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	PIERNA DE POLLO	32100	25000	X			X	X		90	89,7	84,5	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	86,1	81,2	9	9	9	9	X		
			AEVEJA VERDE FRESCA	2300	2300	X			X	X											
		TORTILLA DE ESPINACA	HUEVOS	6000	5500	X			X	X		60	87,5	78,3	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CÁSCARA	PAPA COMUN	21900	18300	X		X		X		60	90,1	80,6	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MANGO	PULPA DE MANGO	20000	20000	X		X			X	NA	5,4	3,7	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		MELON TAJADO CON LECHE CONDENSADA	MELON	24000	16700	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			LECHE CONDENSADO	2000	2000	X			X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/03/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOLES	9000	9000	X			X	X		120	89,7	81,2	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES	25000	25000	X			X	X		90	83,7	81,2	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	90,1	88,6	9	9	9	9	X		
		TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	27300	26600	X		X			X	NA	13,4	13,1	9	9	9	9	X		Intercambio de tajada de aguacate por rodaja de tomate con oregano
		PLATANO MADURO COCIDO	PLÁTANO MADURO	26300	18400	X		X		X		60	89,7	81,2	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	20000	20000	X		X			X	NA	5,3	4,7	9	9	9	9	X		
		PAPAYA EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA	19500	16100	X		X			X	NA	2,7	3,1	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5000	5000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
26/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA	750	750	X			X	X		120	91,2	84,5	9	9	9	9	X		
			ARROZ BLANCO	5000	5000	X			X	X											
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	25000	25000	X			X	X		60	89,7	81,2	9	9	9	9	X		
			HUEVO DE GALLINA	6000	5400	X			X	X											
		ESPAGUETTIS	PASTA ESPAGUETTIS	15000	15000	X			X	X		60	86,5	78,6	9	9	9	9	X		
		TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE	27500	26800	X		X			X	NA	5,3	4,7	9	9	9	9	X		
		PAPA SIN CÁSCARA DORADA	PAPA COMÚN	21900	18300	X		X		X		60	84,5	73,9	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20000	20000	X		X			X	NA	4,3	5,1	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		PAPAYA EN CUADROS CON YOGURT	PAPAYA MADURA	19500	16400	X		X			X	NA	2,7	3,2	9	9	9	9	X		
			YOGURT	5250	5250	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUA TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	750	750	X			X	X		120	89,7	80,3	9	9	9	9	X		
			AVENA MOLIDA	5000	5000	X			X	X											
		CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	25000	25000	X			X	X		90	84,5	81,2	9	9	9	9	X		
			PEREJIL	1400	1300	X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15000	15000	X			X	X		90	89.5	80,1	9	9	9	9	X		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA , ZANAHORIA Y MAYONESA	MAYONESA	2000	2000	X			X	X		NA	5,1	4,9	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMÚN	21900	18300	X		X		X		60	89.6	82,9	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA	20000	20000	X		X			X	NA	5,4	3,8	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		BANANO PICADO CON CREMA DE LECHE	BANANO	20300	16800	X		X			X	NA	2,7	3,1	9	9	9	9	X		
			CREMA DE LECHE	2000	2000	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
1/02/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA SECA	ARVEJA SECA	9	9	X			X	X		120	89,7	81,2	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PIERNA DE POLLO	32.1	24,5	X			X	X		90	84,6	81,9	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	11,3	11,3	X			X	X		90	88,6	78,5	9	9	9	9	X		
			PASTA FIDEOS	3,75	3,75	X			X	X											
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	NA	NA	X		X			X	NA	5,3	4,9	9	9	9	9	X		
		PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	26,3	18,3	X		X		X		60	87,1	78,9	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	20	20	X		X			X	NA	4,7	3,8	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		NARANJA	NARANJA	31,3	31,3	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		Se realiza intercambio de granadilla por naranja

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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	SI	NO	OBSERVACIONES
2/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE RES MAGRA	0,75	0,75	X			X	X		120	87,1	84,5	9	9	9	9	X		
			CEBADA PERLADA	5	5	X			X	X											
		CARNE DE HAMBERGUESA A LAS FINAS HIERBAS	CARNE MOLIDA	60	25	X			X	X		90	89,6	83,4	9	9	9	9	X		
			HUEVOS	6	5,3	X			X	X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	l90,2	884,5	9	9	9	9	X		
		GUACAMOLE	GUACAMOLE	NA	NA	X		X			X	NA	5,3	4,9	9	9	9	9	X		
		YUCA DORADA	YUCA	21,9	18,2	X		X		X		60	80,6	78,6	9	9	9	9	X		
		JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	20	20	X		X			X	NA	4,7	3,9	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON HELADO	FRESAS MADURAS	16,5	15,1	X		X			X	NA	-9	-8	9	9	9	9	X		
			HELADO	5	5	X			X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
3/02/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	SANCOCHO	NA	NA	X			X	X		120	87,3	80,1	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES	25	25	X			X	X		90	82,6	81,9	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	88,1	74,5	9	9	9	9	X		
			CILANTRO	1,65	1,51	X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	NA	NA	X		X			X	NA	4,7	5,3	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	26,3	18,1	X		X		X		60	84,5	80,3	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20	20	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		MANDARINA	MANDARINA	24	24	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA 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	
5/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES MAGRA	0,75	0,75	X			X	X		120	89,7	82,6	9	9	9	9	X		
		CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	25	25	X			X	X		90	88,4	81,7	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	11,3	11,3	X			X	X		90	87,4	80,6	9	9	9	9	X		
		ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	NA	NA	X		X			X	NA	5,3	4,9	9	9	9	9	X		
		PLATACÓN DE PLÁTANO MADURO	PLATANO MADURO	26,3	18,1	X		X		X		60	86,7	82,9	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE TOMATE DE ÁRBOL	TOMATE DE ÁRBOL	20	20	X		X			X	NA	4,7	3,8	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		PERA TAJADA	PERA TAJADA	24	23	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA 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	
6/02/2024	ALMUERZO	MONDONGO	MONDNGO	2,5	2,5	X			X	X		120	87,5	80,3	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO	32,1	24,5	X			X	X		90	88,6	81,4	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	15	15	X			X	X		90	87,4	78,5	9	9	9	9	X		
		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	NA	NA	X		X			X	NA	4,7	3,8	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRACESA	PAPA	21,9	18,3	X		X		X		60	86,7	88,2	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	MORA	20	20	X		X			X	NA	4,9	5,1	9	9	9	9	X		
			LECHE ENTERA	63	63	X		X			X										
		MANZANA CON HELADO	MANZANA	17,3	15,8	X		X			X	NA	-9	-8	9	9	9	9	X		
			HELADO	5	5	X			X		X	NA			9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA 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	
7/02/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJA	9	9	X			X	X		120	89,3	81,2	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA	CARNE MAGRA	25	25	X			X	X		90	84,5	80,6	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	15	15	X			X	X		90	88,3	81,6	9	9	9	9	X		
			CILANTRO	1,65	1,6	X		X		X											
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	NA	NA	X		X			X	NA	4,6	5,3	9	9	9	9	X		
		PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA	19,3	18,1	X		X		X		60	87,3	80,1	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	LULO	20	20	X		X			X	NA	5,4	3,8	9	9	9	9	X		
		MELON EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA	MELON	24	16,7	X		X			X	NA	3,1	4	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/02/2024	ALMUERZO	AJIACO	PECHUGA DE POLLO	1,1	0,8	X			X	X		120	91,2	84,5	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO	37,5	26,2	X			X	X		90	85,6	80,2	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	88,3	82,9	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	22,5	16,1	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20	20	X		X			X	NA	5,4	3,8	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		NARANJA	NARANJA	26	26	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		Se realiza intercambio naranja por granadilla

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA	0,75	0,75	X			X	X		120	81,3	80,6	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA	25	25	X			X	X		90	88,4	78,5	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	89,6	81,7	9	9	9	9	X		
			PIMENTON	4,5	3,8	X		X		X											
		ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	NA	NA	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	2,9	18,1	X		X		X		60	87,5	82,6	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	8	8	X		X			X	NA	5,3	4,9	9	9	9	9	X		
			Fresa maduro, pulpa	8	8	X		X			X										
			Uva Isabella, pulpa	5	5	X		X			X										
			Leche de vaca	63	63	X		X			X										
		BANANO CON YOGURT	BANANO	20,3	16,1	X		X			X	NA	3,1	2,7	9	9	9	9	X		
			YOGURT	5,25	5,25	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA 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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA	0,75	0,75	X			X	X		120	81,5	80,3	9	9	9	9	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	25	25	X			X	X		60	89,7	81,2	9	9	9	9	X		
		ESPAGUETIS	ESPAGUETIS	15	15	X			X	X		60	87,5	82,3	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	NA	NA	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO MELAO	PLATANO MADURO	26,3	18,1	X		X		X		60	89,7	81,3	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	20	20	X		X			X	NA	3,8	4,1	9	9	9	9	X		
		PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA	19,5	16,3	X		X			X	NA	3,1	3,9	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 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		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,75	0,75	X			X	X		120	89,5	88,2	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO	32,1	25,1	X			X	X		90	88,4	80,6	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	15	15	X			X	X		90	87,5	81,2	9	9	9	9	X		
		ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	NA	NA	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COMUN	21,9	18,3	X		X		X		60	87,1	80,3	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE CURUBA	CURUBA	20	20	X		X			X	NA	5,2	4,7	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		MELON PICADO CON LECHE CONDENSADA	MELON	24	16,1	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			LECHE CONDENSADA	2	2	X			X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA 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	
13/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES MAGRA	0,75	0,75	X			X	X		120	89,5	80,3	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	25	25	X			X	X		90	88,6	81,2	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ	15	15	X			X	X		90	78,1	78,5	9	9	9	9	X		
			ARVEJA	2,3	2,3	X			X	X											
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	NA	NA	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
		PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA	21,9	18,1	X		X		X		60	89,5	8,6	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA	20	20	X		X			X	NA	5,3	4,1	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		NARANJA	NARANJA	26	26	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		Se realiza intercambio naranja por granadill

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14/02/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS	9	9	X			X	X		120	89,5	80,3	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA	25	25	X			X	X		90	88,6	83,1	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	15	15	X			X	X		90	90,1	82,7	9	9	9	9	X		
			CILANTRO	1,6	1,6	X		X		X											
		VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	NA	NA	X		X			X	NA	83,6	78,5	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	21,9	18,3	X		X		X		60	90,3	88,6	9	9	9	9	X		
		BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	22,5	16,1	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5	X		X			X										
		JUGO DE MANGO	MANGO	20	20	X		X			X	NA	5	4,8	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		COCCIÓN								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	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	
15/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHAS	CARNE DE RES	0,75	0,75	X			X	X		120	88,3	81,2	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	35	26,1	X			X	X		90	86,7	88,3	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	91,2	81,5	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	22,5	16,7	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA	21,9	18,3	X		X		X		60	85,1	78,5	9	9	9	9	X		
		JUGO DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20	20	X		X			X	NA	4,7	3,8	9	9	9	9	X		
		MANANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA	20,1	18,7	X		X			X	NA	2,1	3,9	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
16/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES MAGRA	0,75	0,74	X			X	X		120	92,1	83,6	9	9	9	9	X		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	25	25	X			X	X										
		ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	87,6	80,9	9	9	9	9	X		
			PIMENTON ROJO	4,5	3,9	X		X		X										
		TORTILLA DE ACELGA	ACELGAS	24	21	X		X		X		60	84,5	78,5	9	9	9	9	X		
			HUEVOS DE GALLINA	5,5	5	X			X	X										
		PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLÁTANO HARTÓN MADURO	26,3	18,1	X		X		X		60	78,9	74,6	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	20	20	X		X			X	NA	5	4,7	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA ENTERA	63	63	X		X			X									
		BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	22,5	16,8	X		X			X	NA	2,1	3,2	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5	X		X			X									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/02/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	SANCOCHO	NA	NA	X			X	X		120	89,7	82,6	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	25	25	X			X	X		90	88,1	80,7	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	87,4	82,5	9	9	9	9	X		
			ZANAHORIA	4,3	3,8	X		X		X											
		ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA Y MANZANA EN TROZOS CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2	2	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	MORA	20	20	X		X			X	NA	3,8	4,2	9	9	9	9	X		
			LECHE	63	63	X		X			X										
		FRESAS CON HELADO	FRESAS	18	16,1	X		X			X	NA	-9	-8	9	9	9	9	X		
			HELADO	5	5	X			X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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 DE RES MAGRA	0,75	0,75	X			X	X		120	89,7	81,3	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA MECHADA	CARNE DE RES SOBREBARRIGA	25	25	X			X	X		90	80,6	78,5	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	88,1	82	9	9	9	9	X		
			CILANTRO	1,65	1,51	X		X		X											
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	MAYONESA	1,5	1,5	X			X	X		60	5,4	5,1	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	19,3	18,1	X		X		X		60	80,7	78,5	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PULPA DE TOMATE DE ARBOL	20	20	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		FRESAS CON CREMA	FRESAS	18	16,1	X		X			X	NA	2,7	3,7	9	9	9	9	X		
			CREMA DE LECHE	2	2	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,75	0,75	X			X	X		120	84,5	81,7	9	9	9	9	X		
			AVENA MOLIDA	5	5	X			X	X											
		ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	ATUN EN AGUA	25	25	X		X			X	NA	5,6	5,8	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	84,5	81,2	9	9	9	9	X		
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	NA	NA	X		X		X		60	87,9	78,3	9	9	9	9	X		
		PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA	21,9	18,3	X		X		X		60	80,6	77,5	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20	20	X		X			X	NA	4,7	3,8	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		BANANO PICADO CON HELADO	BANANO	20,3	16,7	X		X			X	NA	-9	-5	9	9	9	9	X		
			HELADO	5	5	X			X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
21/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE DE RES MAGRA	0,75	0,75	X			X	X		120	88,3	81,2	9	9	9	9	X		
			CUCHUCO DE CEBADA	5	5	X			X	X											
		PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	PIERNA DE POLLO	32,1	25,3	X			X	X		90	85,6	83,9	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	84,5	78,1	9	9	9	9	X		
			PIMENTON	4,5	3,8	X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2	2	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
		PLÁTANO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	26,3	18,1	X		X			X	NA	89,7	81,2	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	20	20	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		UVAS CON YOGURT	UVA ISABELA	17,3	16	X		X			X	NA	2,7	3,1	9	9	9	9	X		
			YOGURT	5,25	5,25	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
22/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA	0,75	0,75	X			X	X		120	89,7	88,2	9	9	9	9	X		
			PLÁTANO HARTON VERDE	13,1	9,3	X		X		X										
		MIX DE POLLO CON PARAJILLA	PAJARILLA	13,75	13,75	X			X	X		90	88,6	80,3	9	9	9	9	X		
			PECHUGA	18,75	13,1	X			X	X										
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	87,5	78,4	9	9	9	9	X		
			PEREJIL	1,4	1,3	X		X		X										
		VERDURAS CAMPESINAS	VERDURAS CAMPESINAS	NA	NA	X		X		X		60	82,3	73,9	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	19,3	18,1	X		X		X		60	86,1	80,2	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20	20	X		X			X	NA	5,3	4,2	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X									
		MANZANA TAJADA CON HELADO	MANZANA	16,5	15,8	X		X			X	NA	-9	-5	9	9	9	9	X		
			HELADO	5	5	X			X		X									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0,75	0,75	X			X	X		120	87,3	80,1	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	PIERNA DE POLLO	32,1	25	X			X	X		90	89,7	84,5	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	86,1	81,2	9	9	9	9	X		
			AEVEJA VERDE FRESCA	2,3	2,3	X			X	X											
		TORTILLA DE ESPINACA	HUEVOS	6	5,5	X			X	X		60	87,5	78,3	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CÁSCARA	PAPA COMUN	21,9	18,3	X		X		X		60	90,1	80,6	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MANGO	PULPA DE MANGO	20	20	X		X			X	NA	5,4	3,7	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		MELON TAJADO CON LECHE CONDENSADA	MELON	24	16,7	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			LECHE CONDENSADO	2	2	X			X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/02/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOLES	9	9	X			X	X		120	89,7	81,2	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES	25	25	X			X	X		90	83,7	81,2	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	90,1	88,6	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	22,5	16	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO COCIDO	PLÁTANO MADURO	26,3	18,4	X		X		X		60	89,7	81,2	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	20	20	X		X			X	NA	5,3	4,7	9	9	9	9	X		
		PAPAYA EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA	19,5	16,1	X		X			X	NA	2,7	3,1	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
26/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0,75	0,75	X			X	X		120	89,7	81,2	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	35	26,1	X			X	X		90	88,3	84,5	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5	X		X		X											
		ARROZ ATOMATADO	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	87,3	80,6	9	9	9	9	X		
			TOMATE CHONTO	4,1	3,8	X		X		X											
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	NA	NA	X		X			X	NA	4,7	5,2	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE PLATANO MADURO	PLÁTANO MADURO	26,3	18,4	X		X		X		60	89,7	81,2	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYÁ	PULPA DE MARACUYA	20	20	X		X			X	NA	5,4	3,9	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	FRESAS	16,5	15,4	X		X			X	NA	2,7	3,1	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
27/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA	0,75	0,75	X			X	X		120	91,2	84,5	9	9	9	9	X		
			ARROZ BLANCO	5	5	X			X	X											
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	25	25	X			X	X		60	89,7	81,2	9	9	9	9	X		
			HUEVO DE GALLINA	6	5,4	X			X	X											
		ESPAGUETTIS	PASTA ESPAGUETTIS	15	15	X			X	X		60	86,5	78,6	9	9	9	9	X		
		TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE	27,5	26,8	X		X			X	NA	5,3	4,7	9	9	9	9	X		
		PAPA SIN CÁSCARA DORADA	PAPA COMÚN	21,9	18,3	X		X		X		60	84,5	73,9	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20	20	X		X			X	NA	4,3	5,1	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		PAPAYA EN CUADROS CON YOGURT	PAPAYA MADURA	19,5	16,4	X		X			X	NA	2,7	3,2	9	9	9	9	X		
			YOGURT	5,25	5,25	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
28/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0,75	75	X			X	X		120	89,7	80,3	9	9	9	9	X		
			AVENA MOLIDA	5	5	X			X	X											
		CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	25	25	X			X	X		90	84,5	81,2	9	9	9	9	X		
			PEREJIL	1,4	1,3	X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	89.5	80,1	9	9	9	9	X		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA , ZANAHORIA Y MAYONESA	MAYONESA	2	2	X			X	X		60	5,1	4,9	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMÚN	21,9	18,3	X		X		X		60	89.6	82,9	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA	20	20	X		X			X	NA	5,4	3,8	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		BANANO PICADO CON CREMA DE LECHE	BANANO	20,3	16,8	X		X			X	NA	2,7	3,1	9	9	9	9	X		
			CREMA DE LECHE	2	2	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
29/02/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA SECA	ARVEJA SECA	9	9	X			X	X		120	92,1	87,5	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PIERNA DE POLLO	32.1	24,5	X			X	X		90	89	83,4	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	11,5	11,3	X			X	X		90	87,6	84,9	9	9	9	9	X		
			PASTA FIDEOS	3,75	3,75	X			X	X											
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	NA	NA	X		X			X	NA	5,9	6	9	9	9	9	X		
		PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	26,3	18,5	X		X		X		60	82,9	81,9	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	20	20	X		X			X	NA	3,9	4,2	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		NARANJA	NARANJA	24	24	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		Se realiza intercambio de granadilla por naranja

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros A/unidad)	PESO NETO (gramos/litros A/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/1/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	90.1	89.7	a	a	a	a	X		
			ARROZ BLANCO	5	5	X		X		X											
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	25	25	X		X		X		90	89.7	80.3	a	a	a	a	T		
			HUEVO DE GALLINA	6	5.4	X		X		X											
		ESPAGUETTIS	PASTA ESPAGUETTIS	15	15	X		X		X		60	86.1	80.1	a	a	a	a	T		
		TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE	27.5	26	X		X			X	NA	5.3	4.9	a	a	a	a	T		
		PAPA SIN CÁSCARA DORADA	PAPA COMUN	21.9	18.3	X		X		X		60	84.5	81.2	a	a	a	a	T		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20	20	X		X			X	NA	3.9	4.1	a	a	a	a	T		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		PAPAYA EN CUADROS CON YOGURT	PAPAYA MADURA	19.5	16.3	X		X			X	NA	2.7	3.9	a	a	a	a	T		
			YOGURT	5.25	5.25	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCE ESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: POR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043568 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros Unidad)	PESO NETO (gramos/litros Unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30/1/2004	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	90.1	81.5	a	a	a	a	T		
			AVENA MOLIDA	5	5	X		X		X											
		CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	25	25	X		X		X		90	89.7	81.6	a	a	a	a	T		
			PEREJIL	1.4	1.3	X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	83.6	78.5	a	a	a	a	T		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA , ZANAHORIA Y MAYONESA	MAYONESA	2	2	X		X		X		60	54	5,9	a	a	a	a	T		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMÚN	21.9	18.3	X		X		X		60	89.1	82.6	a	a	a	a	T		
		SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA	20	20	X		X			X	MD	5.4	3.8	a	a	a	a	T		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		BANANO PICADO CON CREMA DE LECHE	BANANO	20.3	16.7	X		X			X	MD	2.1	3.7	a	a	a	a	T		
			CREMA DE LECHE	2	2	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PAR[illegible]NCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190943566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/01/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA SECA	ARVEJA SECA	8.75	9.0	X		X		X		240	85.6°C	87.9°C	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PIERNA DE POLLO	32.1	24.5	X		.	X	X		60	83.4°C	82.1°C	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	11.5	11.3	X			X	X		90	91.0°C	88.3°C	9	9	9	9	X		
			PASTA FIDEOS	3.75	3.75	X			X	X											
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	NA	NA	X		X			X	NA	39.9°C	41.1°C	9	9	9	9	X		
		PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	26.3	18.1	X		X		X		60	80.6°C	79.7°C	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	20	20	X		X			X	NA	4.2°C	5.1°C	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA Naranja	31.7	31.7	X		X			X	NA	Tamb	Tamb	9	9	9	9	X		Naranja

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRES...CIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190043568 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	SI	NO	
5/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	90.3	87.3	9	9	9	9	+		
			CEBADA PERLADA	5	5	X		X		X											
		CARNE DE HAMBERGUESA A LAS FINAS HIERBAS	CARNE MOLIDA	25	25	X		X		X		90	91.7	81.2	9	9	9	9	+	.	
			HUEVOS	6	5	X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	88.6	82.9	9	9	9	9	+		
		GUACAMOLE	GUACAMOLE	NA	NA	X		X			X	NA	5.4	3.9	9	9	9	9	+		
		YUCA DORADA	YUCA	21.9	18	X		X		X		60	89.1	80.3	9	9	9	9	+		
		JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	20	20	X		X		X	X	NA	5	4	7	9	9	9	+		
		FRESAS CON HELADO	FRESAS MADURAS	16.5	16	X		X			X	NA	-11	-9	9	9	9	9	+		
			HELADO	5	5	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043568 - 10/09/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/01/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	SANCOCHO	NA	NA	X		X		X		120	81.7	81.2	9	9	9	9	T		
		CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES	25	25	X		X		X		90	87.3	80.6	9	9	9	9	T		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	81.3	80.7	9	9	9	9	T		
			CILANTRO	1.65	1.5	X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	NA	NA	X		X			X	NA	5	4	9	9	9	9	T		
		PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	26.3	18	X		X		X		60	81.3	80.1	9	9	9	9	T		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20	20	X		X			X	NA	5.4	3.9	9	9	9	9	T		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		MANDARINA	MANDARINA	24	20	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	T		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	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 20180045566 - 10/10/2018 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
9/01/2024	ALMUERZO	MONDONGO	MONDNGO	2.5	2.5	X		X		X		120	91.8	86.4	a	a	a	a	X		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO	32.1	23.8	X		X		X		90	89.1	82.6	a	a	a	a	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	15	15	X		X		X		90	88.3	80.9	a	a	a	a	X		
		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	NA	NA	X		X			X	NA	5.4	5.8	a	a	a	a	X		
		PAPA A LA FRACESA	PAPA	21.9	18	X		X		X		60	80.3	74.5	a	a	a	a	X		
		SORBETE DE MORA	MORA	20	20	X		X			X	NA	5.4	3.7	a	a	a	a	X		
			LECHE ENTERA	63	63	X		X			X										
		MANZANA CON HELADO	MANZANA	17.3	16	X		X			X	NA	+1	-9	a	a	a	a	X		
			HELADO	5	5	X		X			X	NA			a	a	a	a	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2018004588 - 10/10/2018
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DES NFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/01/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJA	9	9	X		X		X		120	89.5	81.2	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA	CARNE MAGRA	25	25	X		X		X		90	90.3	82.9	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	15	15	X		X		X		90	88.6	78.3	9	9	9	9	T		
			CILANTRO	1.65	1.5	X		X		X		90									
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	NA	NA	X		X			X	NA	5.4	3.9	9	9	9	9	T		
		PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA	19.3	18	X		X		X		60	81.7	78.5	9	9	9	9	T		
		JUGO DE LULO	LULO	20	20	X		X			X	NA	4.3	4.9	9	9	9	9	X		
		MELON EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA	MELON	24	16	X		X			X	NA	2.7	3.1	9	9	9	9	T		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRES[illegible]IÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019042666 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
11/01/2024	ALMUERZO	AJIACO	PECHUGA DE POLLO	1.2	0.8	X		X		X		120	83.5	80.6	9	9	9	9	T		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO	37.5	26	X		X		X		90	88.1	81.9	9	9	9	9	T		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	85.4	82.6	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	22.5	16	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	T		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20	20	X		X			X	NA	5.4	3.9	9	9	9	9	T		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA	34.7	34.7	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		Mandarina

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-245
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Marco INT 20190405 - 10/09/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
12/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	90.1	87.3	9	9	9	9	T		
		SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA	25	25	X		X		X		90	88.6	80.9	9	9	9	9	T		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	84.5	80.2	9	9	9	9	T		
			PIMENTON	4.5	3.75	X		X		X											
		ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	NA	NA	X		X			X	NA	53	49	9	9	9	9	T		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	21.9	18	X		X		X		60	83.6	78.5	9	9	9	9	T		
		SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	8	8	X		X			X	NA	3.9	4.7	9	9	9	9	T		
			Fresa maduro, pulpa	8	8	X		X			X										
			Uva Isabella, pulpa	5	5	X		X			X										
			Leche de vaca	63	63	X		X			X										
		BANANO CON YOGURT	BANANO	20.3	16	X		X			X	NA	4.7	5.3	9	9	9	9	T		
			YOGURT	5.25	5.25	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO P[illegible]TACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Marco INT 20190C598 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
13/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		110	78	72	9	9	9	9	T		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	25	25	X		X		X		90	75	76	9	9	9	9	T		
		ESPAGUETIS	ESPAGUETIS	15	15	X		X		X		90	70.5	80	9	9	9	9	T		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	NA	NA	X		X			X	NA	7.8	5.9	9	9	9	9	T		
		PLATANO MADURO MELAO	PLATANO MADURO	263	18.1	X		X		X		60	66	73	9	9	9	9	T		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	20	20	X		X			X	NA	1	1.9	9	9	9	9	T		
		PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA	19.5	16.4	X		X			X	NA	4.3	2.8	9	9	9	9	T		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOF-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043506 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/saisa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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
15/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	89.7	81.2	9	9	9	9	T	
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO	32.1	25	X		X		X		90	86.9	80.3	9	9	9	9	T	
		ARROZ BLANCO	ARROZ	15	15	X		X		X		90	87.4	81.3	9	9	9	9	T	
		ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	NA	NA	X		X			X	NA	5.3	4.9	9	9	9	9	T	
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COMUN	21.9	18	X		X		X		60	87.7	83.6	9	9	9	9	T	
		SORBETE DE CURUBA	CURUBA	20	20	X		X			X	NA	5.3	4.9	9	9	9	9	T	
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X									
		MELON PICADO CON LECHE CONDENSADA	MELON	24	16	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X	
			LECHE CONDENSADA	2	2	X		X			X									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRES[illegible]ION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS 243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435666 - 10/05/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
16/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	90.3	81.5	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	25	25	X		X		X		90	89.3	80.6	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ	15	15	X		X		X		90	88.1	83.9	9	9	9	9	X		
			ARVEJA	2.3	2.3	X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	NA	NA	X		X			X	NA	5.4	3.8	9	9	9	9	X		
		PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA	21.9	18.2	X		X		X		60	89.7	80.3	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA	20	20	X		X			X	NA	5,3	4.9	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA	67	67	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOF-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: Marco INT 20190043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/01/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS	9	9	X		X		X		120	91.7	81.3	9	a	a	a	X		
		SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA	25	25	X		X		X		90	87.1	80.6	9	a	a	a	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	15	15	X		X		X		90	89.7	83.6	9	a	a	a	T		
			CILANTRO	1.7	1.6	X		X		X											
		VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	NA	NA	X		X		X		60	87.4	83.1	9	a	a	a	T		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	21.9	18	X		X		X		60	81.4	80.9	a	a	a	a	T		
		BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	22.5	16	X		X			X	NA	2.7	3.1	9	a	a	a	T		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5	X		X			X										
		JUGO DE MANGO	MANGO	20	20	X		X			X	NA	5.4	3.8	9	a	a	a	T		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ 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 047 2019043560 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHAS	CARNE DE RES	0.75	075	X		X		X		120	84.5	83.6	9	9	9	9	T		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	35	28	X		X		X		90	87.9	80.7	9	9	9	9	T		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	88.1	79.3	9	9	9	9	T		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	22.5	16	X		X			X	ND	ND	ND	9	9	9	9	T		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA	21.9	18	X		X		X		60	80.9	78.3	9	9	9	9	T		
		JUGO DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20	20	X		X			X	ND	5.4	3.9	9	9	9	9	T		
		MANANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA	20.1	18	X		X			X	ND	2.5	3.1	9	9	9	9	T		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5																

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ 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 2019043568 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES MAGRA	0.75	075	X		X		X		120	87.5	83.6	9	9	9	9	X		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	25	25	X		X		X											
		ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	89.7	82.9	9	9	9	9	X		
			PIMENTON ROJO	4.5	3.8	X		X		X											
		TORTILLA DE ACELGA	ACELGAS	24	21	X		X		X		60	82.7	80.6	9	9	9	9	X		
			HUEVOS DE GALLINA	5.5	5.1	X		X		X											
		PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLÁTANO HARTÓN MADURO	26.3	18	X		X		X		60	78.5	69.7	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	20	20	X		X			X	UP	53	4.9	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA ENTERA	63	63	X		X			X										
		BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	225	16.1	X		X			X	UP	3,1	2,7	9	9	9	9	9		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ 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 2019043506 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/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
20/01/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	SANCOCHO	NA	NA	X		X		X		NO	89.7	81.2	9	9	9	9	T		
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	25	25	X		X		X		90	84.5	80.6	9	9	9	9	T		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	89.7	82.7	9	9	9	9	T		
			ZANAHORIA	4.3	3.9	X		X		X											
		ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA Y MANZANA EN TROZOS CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2	2	X		X			X	NA	5.3	4.9	9	9	9	9	T		
		SORBETE DE MORA	MORA	20	20	X		X		X	X	NA	5.3	3.8	9	9	9	9	T		
			LECHE	63	63	X		X		X	X										
		FRESAS CON HELADO	FRESAS	18	16.2	X		X		X	X	NA	-9	-5	9	9	9	9	T		
			HELADO	5	5	X		X		X	X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043568 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 0	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	89.7	80.3	9	9	9	9	9		
		SOBREBARRIGA MECHADA	CARNE DE RES SOBREBARRIGA	25	25	X		X		X		90	87.1	81.4	9	9	9	9	9		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	83.6	78.1	9	9	9	9	9		
			CILANTRO	1.65	1.5	X		X		X											
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	MAYONESA	2	2	X		X		X		60	5.1	4.9	9	9	9	9	9		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	19.3	18.2	X		X		X		60	89.1	82.6	9	9	9	9	9		
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PULPA DE TOMATE DE ARBOL	20	20	X		X			X	NA	5.1	3.7	9	9	9	9	9		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		FRESAS CON CREMA	FRESAS	18	16.1	X		X			X	NA	2.9	3.1	9	9	9	9	9		
			CREMA DE LECHE	2	2																

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ 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-P1S-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	89.7	82.6	9	9	9	9	X		
			AVENA MOLIDA	5	5	X		X		X											
		ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	ATUN EN AGUA	25	25	X		X			X	NA	5.3	4.7	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	83.1	80.2	9	9	9	9	X		
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	NA	NA	X		X		X		60	86.1	80.9	9	9	9	9	X		
		PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA	21.9	18.8	X		X		X		60	84.5	78.3	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20	20	X		X			X	NA	5.9	4.7	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		BANANO PICADO CON HELADO	BANANO	20.3	16	X		X			X	NA	-9	-5	9	9	9	9	X		
			HELADO	5	5	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043568 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: _COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.15	X		X		X		120	89.7	81.6	a	a	a	a	T		
			CUCHUCO DE CEBADA	5	5																
		PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	PIERNA DE POLLO	32.1	24.3	X		X		X		90	84.5	80.9	a	a	a	a	T		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	88.6	79.7	a	a	a	a	T		
			PIMENTON	4.5	4	X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2	2	X		X			X	NA	5.4	3.9	a	a	a	a	T		
		PLÁTANO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	26.3	18.1	X		X		X		60	86.7	80.7	a	a	a	a	T		
		SORBETE DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	20	20	X		X			X	NA	5.3	4.9	a	a	a	a	T		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		UVAS CON YOGURT	UVA ISABELA	17.3	16.2	X		X			X	NA	2.7	3.1	a	a	a	a	T		
			YOGURT	5.250	5.250	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-P35-243
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 2018043566 - 10/10/2018
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	89.7	82.3	9	9	9	9	+		
			PLÁTANO HARTON VERDE	13.1	9.3	X		X		X											
		MIX DE POLLO CON PARAJILLA	PAJARILLA	13.75	13.75	X		X		X		90	86.5	80.3	9	9	9	9	+		
			PECHUGA	18.75	13	X		X		X											
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	85.9	81.2	9	9	9	9	+		
			PEREJIL	1.4	1.3	X		X		X											
		VERDURAS CAMPESINAS	VERDURAS CAMPESINAS	NR	NR	X		X		X		60	90.3	88.6	9	9	9	9	+		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	19.3	18	X		X		X		60	89.7	82.3	9	9	9	9	+		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20	20	X		X			X	NR	5.4	3.9	9	9	9	9	+		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		MANZANA TAJADA CON HELADO	MANZANA	16.3	16	X		X			X	NR	-9	-5	9	9	9	9	+		
			HELADO	5	5	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ 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 3-IT-2019043568 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO__ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	3	SI	NO	
26/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	89.7	81.2	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	PIERNA DE POLLO	32.1	25	X		X		X		90	89.7	78.5	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	88.6	80.2	9	9	9	9	X		
			AEVEJA VERDE FRESCA	2.3	2.3	X		X		X											
		TORTILLA DE ESPINACA	HUEVOS	6	5.2	X		X		X		60	79.7	77.6	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CÁSCARA	PAPA COMUN	21.9	18.1	X		X		X		60	89.1	82.4	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MANGO	PULPA DE MANGO	20	20	X		X			X	NA	4.7	3.8	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		MELON TAJADO CON LECHE CONDENSADA	MELON	22.5	16	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			LECHE CONDENSADO	2	2	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	ESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043568 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/01/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOLES	9	9	X			X	X		180	92.1°C	85.1°C	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES	25	25	X			X	X		60	80.3°C	82.1°C	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	89.3°C	87.6°C	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	22.5	16	\		X			X	NA	Tans	Tans	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO COCIDO	PLÁTANO MADURO	26.3	18.1	X		X		X		60	83.4°C	82.5°C	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	20	20	X		X			X	N.A	47.2°C	5.3°C	9	9	9	9	X		
		PAPAYA EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA	195	18	X		X			X	N1	4.8°C	5.2°C	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN	Código: P-SIN-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043588 - 10/09/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X			X	X		180	89.2°C	83.4°C	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	35	26	X			X	X		90	89.5°C	87.2°C	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5	X		X		X											
		ARROZ ATOMATADO	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	90°C	89.3°C	9	9	9	9	X		
			TOMATE CHONTO	4.1	4	X		X		X											
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	NA	NA	X		X			X	NA	4.7°C	4.2°C	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE PLATANO MADURO	PLÁTANO MADURO	26.3	19	X		X		X		60	83.1°C	80.2°C	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYÁ	PULPA DE MARACUYA	20	20	X		X			X	NA	3.9°C	4.3°C	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	FRESAS	16.5	16	X		X			X	NA	5.0°C	5.2°C	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X			X	X		180	90.1°C	83.4°C	9	9	9	9	X		
			ARROZ BLANCO	5	5	X			X	X											
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	25	25	X			X	X		60	89.1°C	86.5°C	9	9	9	9	X		
			HUEVO DE GALLINA	6	5.3	X			X	X											
		ESPAGUETTIS	PASTA ESPAGUETTIS	15	15	X			X	X		60	83.1°C	82.9°C	9	9	9	9	X		
		TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE	27.5	25	X		X			X	NA	47°C	5.3°C	9	9	9	9	X		
		PAPA SIN CÁSCARA DORADA	PAPA COMÚN	21.9	18.3	X		X		X		60	85.1°C	84.2°C	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20	20	X		X			X	NA	4.8°C	5.3°C	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		PAPAYA EN CUADROS CON YOGURT	PAPAYA MADURA	19.5	18	X		X			X	NA	3.9°C	4.6°C	9	9	9	9	X		
			YOGURT	5.25	5.25	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALE A LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-P:5-243
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 2019043569 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
31/01/2020	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	91.3	84.1	9	9	9	9	X		
			AVENA MOLIDA	5	5	X		X		X											
		CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	25	25	X		X		X		90	85.6	80.9	9	9	9	9	X		
			PEREJIL	1.4	1.3	X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	88.7	81.3	9	9	9	9	X		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA , ZANAHORIA Y MAYONESA	MAYONESA	2	2	X		X		X		60	4.9	5.3	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMÚN	21.9	18.3	X		X		X		60	80.2	78.5	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA	20	20	X		X			X	NA	5.4	3.9	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		BANANO PICADO CON CREMA DE LECHE	BANANO	20.3	16.1	X		X			X	NA	2.7	3.1	9	9	9	9	X		
			CREMA DE LECHE	2	2	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo SIIT 20192043168 - 10/10/2019
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NC	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	3	SI	NO	
1/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	91.2	89.7	9	9	a	9	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	PIERNA DE POLLO	32.1	24	X		X		X		90	91.1	91.5	a	a	a	a	+		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	89.4	80.5	a	a	a	a	T		
			AEVEJA VERDE FRESCA	2.3	2.3	X		X		X											
		TORTILLA DE ESPINACA	HUEVOS	6	5.1	X		X		X		60	82.6	74.5	a	a	a	a	T		
		PAPA COCIDA CON CÁSCARA	PAPA COMUN	21.9	18.9	X		X		X		60	82.9	80.6	a	a	a	a	+		
		SORBETE DE MANGO	PULPA DE MANGO	20	20	X		X			X	LA	3.8	4.1	a	a	a	a	+		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		MELON TAJADO CON LECHE CONDENSADA	MELON	22.5	16	X		X			X	MA	4.9	5.3	a	a	a	a	a		
			LECHE CONDENSADO	2.6	2.6	X		V			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20192047255 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NC	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2/12/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOLES	9	9	X		X		X		120	90.3	89.1	9	9	9	9	T		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES	25	25	X		X		X		90	86.4	81.2	9	9	9	9	T		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	90.1	85.4	9	9	9	9	T		
		TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	22.5	16	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	T		
		PLATANO MADURO COCIDO	PLÁTANO MADURO	26.3	18.1	X		X		X		60	89.7	81.2	9	9	9	9	T		
		JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	20	20	X		X			X	NA	4.7	3.9	7	9	9	9	T		
		PAPAYA EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA	19.5	18	X		X			X	NA	3.1	4.2	9	9	9	9	T		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	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: (Numero SIIT 2019043586 - 10/ 07/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NC	
4/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	90.1	89.7	a	a	a	a	X		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	35	26	X		X		X		90	88.6	80.3	a	a	a	a	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5	X		X		X											
		ARROZ ATOMATADO	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	89.7	82.3	a	a	a	a	X		
			TOMATE CHONTO	4.1	4	X		X		X											
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	NA	NA	X		X			X	NA	3.4	3.9	a	a	a	a	X		
		TAJADA DE PLATANO MADURO	PLÁTANO MADURO	26.25	18.9	X		X		X		60	86.7	80.3	a	a	a	a	X		
		JUGO DE MARACUYÁ	PULPA DE MARACUYA	20	20	X		X			X	NA	3.3	4.9	a	a	a	a	X		
		FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	FRESAS	16.5	16	X		X			X	NA	3.1	2.9	a	a	a	a	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: POR-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 MT 20190435/8 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °o	FINAL °o	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	89.7	80.6	a	a	a	a	T		
			ARROZ BLANCO	5	5	X		X		X											
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	25	25	X		X		X		90	84.5	78.4	a	a	a	a	T		
			HUEVO DE GALLINA	6	5.3	X		X		X											
		ESPAGUETTIS	PASTA ESPAGUETTIS	15	15	X		X		X		90	84.5	81.2	a	a	a	a	T		
		TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE	27.5	26	X		X			X	NA	5.4	3.9	a	a	a	a	T		
		PAPA SIN CÁSCARA DORADA	PAPA COMÚN	21.9	18.3	X		X		X		60	88.1	83.4	a	a	a	a	T		
		BORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20	20	X		X			X	NA	3.7	4.3	a	a	a	a	T		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		PAPAYA EN CUADROS CON YOGURT	PAPAYA MADURA	19.5	16	X		X			X	NA	3.1	3.7	a	a	a	a	T		
			YOGURT	5.25	5.25	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIAL RA 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: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros Unidad)	PESO NETO (gramos/litros Unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
6/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	89.7	83.6	a	a	a	a	T		
			AVENA MOLIDA	5	5	X		X		X											
		CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	25	25	X		X		X		90	88.4	82.1	a	a	a	a	T		
			PEREJIL	1.4	1.3	X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	90.1	82.6	a	a	a	a	T*		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	MAYONESA	2	2	X		X		X	X	60	4.3	5.2	a	a	a	a	T		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMÚN	21.9	18.5	X		X		X		60	89.1	82.3	a	a	a	a	T		
		SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA	20	20	X		X			X	NA	5.1	4.7	a	a	a	a	T		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		BANANO PICADO CON CREMA DE LECHE	BANANO	20,25	16	X		X			X	NA	2.1	3.4	a	a	a	a	T		
			CREMA DE LECHE	2	2	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243

Versión: 1

Fecha: Marzo 8/17 2019/04/2508 - 10/10/2019

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros unidad)	PESO NETO (gramos/litros unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/12/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA SECA	ARVEJA SECA	9	9	X		X		X		120	103	82.7	9	9	a	a	X		
		P ERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PIERNA DE POLLO	32.1	24.5	X		X		X		90	89.7	83.4	9	9	a	a	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	11.3	11.3	X		X		X		90	89.1	86.4	9	9	a	a	X		
			PASTA FIDEOS	3.75	3.75	X		X		X											
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	NA	NA	X		X			X	NA	5.4	3.9	9	a	a	a	X		
		PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	26.3	18.1	X		X		X		60	80.9	74.5	9	a	a	a	X		
		SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	20	20	X		X			X	NA	5.2	5.1	9	9	9	a	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA	20.1	19	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	a	a	X		Papaya

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

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 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/12/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	SANCOCHO	NA	NA	X		X		X		120	89.7	81.2	9	9	9	9	T		
		CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES	25	25	X		X		X		90	88.8	82.3	9	9	9	9	T		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	87.3	80.1	9	9	9	9	T		
			CILANTRO	1.65	1.6	X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	NA	NA	X		X			X	NA	5.3	4.9	9	9	9	9	T		
		PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	26.3	18.3	X		X		X		60	83.6	80.9	9	9	9	9	T		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20	20	X		X			X	NA	5.3	4.7	9	9	9	9	T		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		MANDARINA	MANDARINA	35.3	35.3	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	T		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDÁD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRL ...CIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/09/2019
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
11/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	89.1	80.3	9	a	a	a	T		
		CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	25	25	X		X		X		90	88.1	78.4	a	a	a	a	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	11,3	11.3	X		X		X		90	90.4	83.6	9	a	a	a	X		
		ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	NA	NA	X		X			X	NA	5.4	3.9	a	a	a	a	T		
		PLATACÓN DE PLÁTANO MADURO	PAPA SIN CASCARA	26.3	18,1	X		X		X		60	88.1	80.9	a	a	a	a	T		
		SORBETE DE TOMATE DE ÁRBOL	TOMATE DE ÁRBOL	20	20	X		X			X	NA	5,3	4.7	a	a	a	a	T		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		PERA TAJADA	PERA TAJADA	24	24	X		X			X	NA	NA	NA	a	a	a	a	T		Mandarina

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

Código: FOR-PSS-203
Versión: 1
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
12/12/2023	ALMUERZO	MONDONGO	MONDNGO	2.5	2.5	X			X	X		240	89°C	87.5°C	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO	32.06	23.75	X			X	X		90	88.3°C	85.1°C	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	15	15	X			X	X		90	91.2°C	87.8°C	9	9	9	9	X		
		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	28.9	25.54	X		X			X	NA	4.9°C	5.6°C	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRACESA	PAPA	21.44	17.5	X		X		X		60	80.6°C	39.7°C	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	MORA	20	20	X		X			X	NA	3.9°C	4.2°C	9	9	9	9	X		
			LECHE ENTERA	62.5	63	X		X			X										
		MANZANA CON HELADO	MANZANA	17.25	15	X		X			X	NA	18°C	7°C	9	9	9	9	X		
			HELADO	5.0	5.0	X		X			X	NA	-	-	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

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: Mantis 9HT 2019043208 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
13/12/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJA	8.75	9.0	X			X	X		240	87.2°C	85.5°C	9	9	9	9	X	
		SOBREBARRIGA EN SALSA	CARNE MAGRA	25	25	X			X	X		90	83.4°C	86.1°C	9	9	9	9	X	
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	15	15	X			X	X		90	90.6°C	88.5°C	9	9	9	9	X	
			CILANTRO	1.65	1.5	X		X		X		60								
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	26.32	21.25	X		X			X	NA	4.1°C	4.4°C	9	9	9	9	X	
		PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA	19.25	17.5	X		X		X		60	79.1°C	77.2°C	9	9	9	9	X	
		JUGO DE LULO	LULO	20	20	X		X			X	NA	3.5°C	3.8°C	9	9	9	9	X	
		MELON EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA	MELON	24	15	X		X			X	NA	3.6°C	3.7°C	9	9	9	9	X	
			QUESO DOBLE CREMA	5.0	5.0	X		X			X									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

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 2019043588 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
14/12/2023	ALMUERZO	AJIACO	PECHUGA DE POLLO	1.13	0.75	X			X	X		240	89.1	87.1	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO	37.5	25	X			X	X		60	83.4	70.6	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	91.2	87.5	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	22.5	15	X		X			X	NA	Tamb	Tamb	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20	20	X		X			X	NA	3.2 °C	3.5 °C	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	62.5	63	X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA	26.7	25.7	X		X			X	NA	Tamb	Tamb	9	9	9	9	X		Naranja

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-343
Versión: 1
Fecha: Memo #IT 20190430S00 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
15/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X			X	X		240	89.1 °C	83.5 °C	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA	25	25	X			X	X		90	90.1 °C	87.1 °C	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	92.3 °C	89.1 °C	9	9	9	9	X		
			PIMENTON	4.5	3.8	X		X		X											
		ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	35	26.14	X		X			X	NA	5.3 °C	6.3 °C	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	21.88	17.5	X		X		X		60	80.1 °C	72.2 °C	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	7.5	8.0	X		X			X	NA	4.1 °C	4.4 °C	9	9	9	9	X		
			Fresa maduro, pulpa	7.5	8.0	X		X			X										
			Uva Isabella, pulpa	5.0	5.0	X		X			X										
			Leche de vaca	62.5	63	X		X			X										
		BANANO CON YOGURT	BANANO	20.25	15	X		X			X	NA	3.4 °C	4.1 °C	9	9	9	9	X		
			YOGURT	5.0	5.25	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: TOR-PSSI-263
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20195435... 10/12/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO ___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
16/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	89.7	81.2	a	a	a	a	T		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	25	25	X		X		X		90	81.3	80.9	a	a	a	a	T		
		ESPAGUETIS	ESPAGUETIS	15	15	X		X		X		90	84.5	78.6	a	a	a	a	T		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	NA	NA	X		X			X	NA	5.3	5.8	a	a	a	a	T		
		PLATANO MADURO MELAO	PLATANO MADURO	26.3	18.5	X		X		X		60	88.1	80.9	a	a	a	a	T		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	20	20	X		X			X	NA	3.9	4.8	a	a	a	a	T		
		PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA	19.5	18	X		X			X	NA	2.5	3.7	a	a	a	a	T		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRES[illegible]IÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACI[illegible] ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOC[illegible]ES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019643566 - 19/12/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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 DE RES MAGRA	0,75	0.75	X		X		X		120	92.1-C	89.3-C	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO	32,1	25	X		X		X		60	87.6-C	46.1-C	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	15	15	X			X	X		90	90.6-C	88.4-C	9	9	9	9	X		
		ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	28.77	27.5	X		X			X	NA	3.9-C	4.2-C	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COMUN	21.98	17.5	X		X		X		60	85.4-C	45.1-C	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE CURUBA	CURUBA	20	20	X		X			X	NA	4.2-C	4.7-C	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	62.5	63	X		X			X										
		MELON PICADO CON LECHE CONDENSADA	MELON Papaya	19,5	16	X		X			X	NA	3.9-C	6.0-C	9	9	9	9	X		Papaya picada con leche condensada
			LECHE CONDENSADA	1,38	2,0	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
19/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X			X	X		180	91.7	88.5	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	25	25	X			X	X		90	87.1	86.4	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ	15	15	X			X	X		90	92.1	87.5	9	9	9	9	X		
			ARVEJA	2.25	2.25	X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA	33.1	26.3	X		X			X	NA	4.7	5.4	9	9	9	9	X		
		PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA	21.85	17.5	X		X		X		60	89.1	77.5	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA	20	20	X		X			X	NA	4.1	4.4	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	62.5	63	X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA Mandarina	38	38	X		X			X	NA	Temp	Temp	9	9	9	9	X		Mandarina

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION 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 SIVT 20164043566 - 10/12/2016
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
20/12/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS	8.75	9.0	X			X	X		240	82.1 °C	82.5 °C	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA	25	25	X			X	X		90	80.3 °C	80.1 °C	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	15	15	X			X	X		90	91.7 °C	88.3 °C	9	9	9	9	X		
			CILANTRO	1.65	1.5	X		X		X											
		VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	29,01	25.5	X		X		X		60	37 °C	42 °C	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	21.84	17.5	X		X		X		60	80.1 °C	80.6 °C	9	9	9	9	X		
		BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	22.5	15	X		X			X	NA	4.4 °C	4.7 °C	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5.0	5.0	X		X			X										
		JUGO DE MANGO	MANGO	20	20	X		X			X	NA	3.9 °C	4.2 °C	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

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: Marco INT 20190423/08 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHAS	CARNE DE RES	0.75	0.75	X		X		X		170	89.7	87.3	9	9	9	9	T		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	35	27.1	X		X		X		90	87.3	80.1	9	9	9	9	T		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	90.3	78.5	9	9	9	9	T		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	27.5	16.8	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	T		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA	21.9	18	X		X		X		60	89.1	83.6	9	9	9	9	T		
		JUGO DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20	20	X		X			X	NA	4.9	3.8	9	9	9	9	T		
		MANANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA	20.1	18	X		X			X	NA	2.1	3.2	9	9	9	9	T		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5																

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DCCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código FOR-PSIS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo SIT 20190K3509- 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/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
22/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	87.3	81.2	7	9	9	9	T		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	25	25	X		X		X		90	85.6	78.9	9	9	9	9	T		
		ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	90.1	88.9	9	9	9	9	T		
			PIMENTON ROJO	4.5	3.9	X		X		X											
		TORTILLA DE ACELGA	ACELGAS	24	21.8	X		X		X		60	80.3	74.5	9	9	9	9	X		
			HUEVOS DE GALLINA	5.5	5.1	X		X		X											
		PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLÁTANO HARTÓN MADURO	26.3	18.1	X		X		X		60	80.9	78.5	9	9	9	9	T		
		SORBETE DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	20	20	X		X			X	NA	49	47.3	9	9	9	9	T		
			LECHE DE VACA ENTERA	63	63	X		X			X										
		BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	22.5	16.7	X		X			X	NA	2.1	3.9	9	9	9	9	T		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

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 20190XXX68 - 10/12/2019)
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/12/2023	ALMUERZO	LOMO DE CERDO EN SALSA BBQ	CARNE DE CERDO	25	25	X		X		X		90	81.7	81.3	9	9	9	9	T		
		ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ BLANCO	10.1	10.1	X		X		X		90	90.1	81.5	9	9	9	9	T		
		CASQUITOS DE TOMATE CON VINAGRETA	TOMATE	25.5	25.1	X		X			X	NR	5.4	4.9	9	9	9	9	T		
		PAPA FRANCESA	PAPA	21.9	18	X		X		X		60	83	80.9	9	9	9	9	T		
		JUGO DE LULO	LULO	20	20	X		X			X	NR	4.7	3.8	9	9	9	9	T		
		NATILLA	FECULA DE MAIZ	6	6	X		X		X		60	6	6	9	9	9	9	T		
			LECHE DE VACA ENTERA	30	30	X		X		X											

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo.INT 2019043724 - 19/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/m/m/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	89.7	81.2	9	9	9	9	✓		
			AVENA MOLIDA	5	5	X		X		X											
		ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	ATUN EN AGUA	25	23	X		X			X	NA	5.8	5.4	9	9	9	9	✓		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	90.3	84.5	9	9	9	9	✓		
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	NA	NA	X		X		X		60	80.3	73.1	9	9	9	9	✓		
		PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA	21.9	18.1	X		X		X		60	87.3	80.6	9	9	9	9	✓		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20	20	X		X			X	NA	4.9	3.8	9	9	9	9	✓		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		BANANO PICADO CON HELADO	BANANO	20.3	16.4	X		X			X	NA	-9	-5	9	9	9	9	✓		
			HELADO	5	5	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: PON-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043508 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	89.7	81.2	a	a	a	a	X		
			CUCHUCO DE CEBADA	5.0	5.0	X		X		X											
		PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	PIERNA DE POLLO	32.1	24.5	X		X		X		90	86.1	82.9	a	a	a	a	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	90.3	83.9	a	a	a	a	X		
			PIMENTON	4.5	3.75	X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2.0	2.0	X		X			X	NA	5.4	3.9	a	a	a	a	X		
		PLÁTANO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	26.3	17.1	X		X		X		60	89.7	80.3	a	a	a	a	X		
		SORBETE DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	20	20	X		X			X	NA	5.4	3.8	a	a	a	a	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		UVAS CON YOGURT	UVA ISABELA	17.25	15	X		X			X	NA	2.1	3.9	a	a	a	a	X		
			YOGURT	5.25	5.25	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

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 20190425SB - 19/03/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	90.3	88.4	9	a	a	a	+		
			PLÁTANO HARTON VERDE	13.1	9.0	X		X		X											
		MIX DE POLLO CON PARAJILLA	PAJARILLA	13.75	13.75	X		X		X		90	90.1	83.2	9	a	a	a	+		
			PECHUGA	18	15.0	X		X		X											
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	89.7	81.2	9	a	a	a	+		
			PEREJIL	1.4	1.3	X		X		X											
		VERDURAS CAMPESINAS	VERDURAS CAMPESINAS	NA	NA	X		X		X		60	87.3	80.6	9	a	a	a	+		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	19.3	17	X		X		X		60	88.1	78.6	9	a	a	a	+		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20	20	X		X			X	NA	5.4	3.9	9	a	a	a	+		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		MANZANA TAJADA CON HELADO	MANZANA	16.5	15	X		X			X	NA	-9	-5	9	a	a	a	+		
			HELADO	5.0	5.0	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	3	SI	NO
29/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X			X	X		120	89.5 °C	84.5 °C	9	9	9	9	X	
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	PIERNA DE POLLO	32.0	23	X			X	X		90	86.6 °C	80.9 °C	9	9	9	9	X	
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	90.4 °C	81.3 °C	9	9	9	9	X	
			AEVEJA VERDE FRESCA	2.25	2.25	X		X		X										
		TORTILLA DE ESPINACA	HUEVOS	6.0	5.5	X		X		X		60	86.3 °C	80.3 °C	9	9	9	9	X	
		PAPA COCIDA CON CÁSCARA	PAPA COMUN	19.3	19.3	X		X		X		60	89.3 °C	81.6 °C	9	9	9	9	X	
		SORBETE DE MANGO	PULPA DE MANGO	20	20	X		X			X	NA	5.4 °C	3.9 °C	9	9	9	9	X	
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X									
		MELON TAJADO CON LECHE CONDENSADA	MELON	24	17	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X	
			LECHE CONDENSADO	2.0	2.0	X		X			X									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

	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 2019043599 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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
30/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON LECHE	ARROZ	7.5	7.5	X			X	X		120	80.3°C	80.0°C	9	9	9	9	X	
			LECHE DE VACA ENTERA	38	38	X		X		X										
		PARRILLADA	CARNE DE CERDO	8.75	7.5	X			X	X		60	83.4°C	78.5°C	9	9	9	9	X	
			PECHUGA DE POLLO	13.1	8.75	X			X	X										
			CARNE DE RES MAGRA	7.5	7.5	X			X	X										
		PLATANO CON BOCADILLO Y QUESO	PLATANO	30.4	21	X		X		X		60	86.3°C	81.7°C	9	9	9	9	X	
			QUESO DOBLE CREMA	5.0	5.0	X		X		X										
		PAPA SALADA	PAPA	21.9	18	X		X		X		60	80.1°C	80.7°C	9	9	9	9	X	
		GUACAMOLE	AGUACATE	18.8	13.0	X		X			X	NA	5.4°C	5.5°C	9	9	9	9	X	
		LIMONADA	LIMON	22	20	X		X			X	NA	5.1°C	5.0°C	9	9	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
		Fecha: Memo INT 2019043568 - 10/10/2019
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
1/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	90.3	85.6	9	9	9	9	+		
			CUCHUCO DE CEBADA	5	5																
		PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	PIERNA DE POLLO	32.06	23.8	X		X		X		90	89.7	80.3	9	9	9	9	+		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	87.5	78.9	9	9	9	9	+		
			PIMENTON	4.5	3.75	X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	1.88	2	X		X			X	NA	5.1	4.7	9	9	9	9	+		
		PLÁTANO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	76.25	15.5	X		X		X		60	88.1	82.9	9	9	9	9	+		
		SORBETE DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	20	20	X		X			X	NA	3.9	4.3	9	9	9	9	+		
			LECHE DE VACA	67.5	63	X		X			X										
		UVAS CON YOGURT	UVA ISABELA	17.25	15	X		X			X	NA	2.7	3.3	9	9	9	9	+		
			YOGURT	5	5.25	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

PROCESO: PRESTACION 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: Mesa INT 20192[illegible] - 10/12/2019

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	
2/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	89.7	80.6	9	9	9	9	✓		
			PLÁTANO HARTON VERDE	13.13	8.75	X		X		X											
		MIX DE POLLO CON PARAJILLA	PAJARILLA	13.75	13.8	X		X		X		90	86.5	84.3	9	9	9	9	✓		
			PECHUGA	18.75	18.8	X		X		X		90			9	9	9	9	✓		
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	87.3	74.5	9	9	9	9	✓		
			PEREJIL	1.38	1.25	X		X		X											
		VERDURAS CAMPESINAS	VERDURAS CAMPESINAS	21.8	20.1	X		X		X		60	88.1	80.3	9	9	9	9	✓		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	19.25	17.5	X		X		X		60	82.6	75.9	9	9	9	9	✓		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20	20	X		X			X	NA	5.0	3.9	9	9	9	9	✓		
			LECHE DE VACA	62.5	63	X		X			X										
		MANZANA TAJADA CON HELADO	MANZANA	16.5	15	X		X			X	NA	-9	-7	9	9	9	9	✓		
			HELADO	5	5	X			X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Marzo INT 2019043886 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO ___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	3	SI	NO	
3/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	90.3	81.5	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	PIERNA DE POLLO	32.1	23.8	X		X		X		90	89.7	83.6	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	81.3	80.7	9	9	9	9	X		
			AEVEJÁ VERDE FRESCA	2.23	2.23	X		X		X											
		TORTILLA DE ESPINACA	HUEVOS	6	5.3	X		X		X		60	90.1	84.5	9	9	9	9	9		
		PAPA COCIDA CON CÁSCARA	PAPA COMUN	21.9	18	X		X		X		60	90.2	80.6	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MANGO	PULPA DE MANGO	20	20	X		X			X	UN	5.3	4.7	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		MELON TAJADO CON LECHE CONDENSADA	MELON	22.5	16	X		X			X	UN	UN	UN	9	9	9	9	X		
			LECHE CONDENSADO	1.9	1.9	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-245
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190043565 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/base)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/11/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOLES	8.8	8.8	X		X		X		120	81.5	83.6	a	a	a	a	T		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES	25	25	X		X		X		90	89.7	81.2	a	a	a	a	T		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	90.3	87.7	a	a	a	a	T		
		TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	22.5	17	X		X			X	NA	NA	NA	a	a	a	a	T		
		PLATANO MADURO COCIDO	PLÁTANO MADURO	26.3	18	X		X		X		60	88.1	80.9	a	a	a	a	T		
		JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	20	20	X		X			X	NA	5.2	4.7	a	a	a	a	T		
		PAPAYA EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA	19.5	15.6	X		X			X	NA	2.1	3.9	a	a	a	a	T		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA L[illegible]LUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043588 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __ COMEDOR COMUNITARIO ____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/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 INICIAL °c	TEMPERATURA 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
7/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA	075	075	X		X		X		120	90	79.5	9	a	a	a	T		
			ARROZ BLANCO	5	5	X		X		X											
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	25	25	X		X		X		90	89.7	81.3	9	a	a	a	T		
			HUEVO DE GALLINA	6	5.5	X		X		X											
		ESPAGUETTIS	PASTA ESPAGUETTIS	15	15	X		X		X		60	88.3	81.2	a	a	a	a	T		
		TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE	27.5	25	X		X			X	NA	5.4	3.9	9	a	a	a	T		
		PAPA SIN CÁSCARA DORADA	PAPA COMÚN	21.9	17.5	X		X		X		60	89.5	83.6	a	a	a	a	T		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20	20	X		X			X	NA	5.3	4.7	9	a	a	a	T		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		PAPAYA EN CUADROS CON YOGURT	PAPAYA MADURA	19.5	15	X		X			X	NA	4.9	3.8	9	a	a	a	T		
			YOGURT	5,25	5,250	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20180435OD - 10/10/2018
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros Unidad)	PESO NETO (gramos/litros Unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X			X	X		120	89.3°C	87.5°C	9	9	9	9	X		
			AVENA MOLIDA	5	5	X		X		X											
		CARNE DE CERDO ABADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	25	25	X			X	X		60	86.3°C	84.9°C	9	9	9	9	X		
			PEREJIL	1.4	1.3	X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	92.1°C	93.6°C	9	9	9	9	X		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA , ZANAHORIA Y MAYONESA	MAYONESA	2	2	X		X		X		60	3.9°C	4.2°C	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMÚN	21.9	18	X		X		X		60	80.6°C	78.3°C	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA	70	90	X		X			X	NA	4.3°C	5.1°C	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		BANANO PICADO CON CREMA DE LECHE	BANANO	20.3	16	X		X			X	NA	3.7°C	4.2°C	9	9	9	9	X		
			CREMA DE LECHE	2	2	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PA[illegible] INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR.PDS.243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo SIT 20199043585 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _ _CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/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
9/11/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA SECA	ARVEJA SECA	9	9	X		X		X		120	89.7	91.3	a	a	a	a	T		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PIERNA DE POLLO	32.1	25	X		X		X		90	90.2	80.6	a	a	a	a	T		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	11.3	11.3	X		X		X		90	88.1	83.4	a	a	a	a	T		
			PASTA FIDEOS	3.75	3.75	X		X		X											
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	37.6	27.3	X		X			X	NA	5.7	4.9	a	a	a	a	T		
		PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	26.3	18	X		X		X		60	81.9	74.5	a	a	a	a	T		
		SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	20	20	X		X			X	NA	5.2	4.3	a	a	a	a	T		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA	32.8	32.8	X		X			X	NA	NA	NA	a	a	a	a	T		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20180043685 - 10/10/2018
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE RES MAGRA	0.75	075	X		X		X		170	91.5	81.6	9	9	9	9	T		
			CEBADA PERLADA	5	5	X		X		X											
		CARNE DE HAMBERGUESA A LAS FINAS HIERBAS	CARNE MOLIDA	25	25	X		X		X		90	88.1	74.5	9	9	9	9	T		
			HUEVOS	6	5.2	X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	90.2	86.9	9	9	9	9	T		
		GUACAMOLE	GUACAMOLE	22.5	16.8	X		X			X	NR	5.4	3.9	9	9	9	9	T		
		YUCA DORADA	YUCA	21.9	17.7	X		X		X		60	80.3	78.5	9	9	9	9	T		
		JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	20	20	X		X			X	NR	5.4	3.9	9	9	9	9	T		
		FRESAS CON HELADO	FRESAS MADURAS	16.5	15.5	X		X			X	NR	-11	-9	9	9	9	9	T		
			HELADO			X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20180435/5 - 10/10/2018
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/11/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	CARNE DE RES MAGRA	NA	NA	X		X		X		120	90.3	84.5	a	a	a	a	+		
		CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES	25	25	X		X		X		90	89.7	81.2	a	a	a	a	+		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	90.3	85.3	a	a	a	a	+		
			CILANTRO	1.7	1.5	X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	33.5	26.5	X		X			X	NA	5.1	4.7	a	a	a	a	+		
		PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	26.3	18	X		X		X		60	89.1	80.3	a	a	a	a	+		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20	20	X		X			X	NA	5.3	4.5	a	a	a	a	+		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		MANDARINA	MANDARINA	24	24	X		X			X	NA	NA	NA	a	a	a	a	+		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

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

Código: POS-PSS-241
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435B9 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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
14/11/2023	ALMUERZO	MONDONGO	MONDNGO	2.5	2.5	X		X		X		120	90.3	84.5	a	a	a	a	T	
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO	32.1	24	X		X		X		90	89.3	80.1	a	a	a	a	T	
		ARROZ BLANCO	ARROZ	15	15	X		X		X		90	89.4	83.6	a	a	a	a	T	
		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	NA	NA	X		X			X	NA	50	3.8	a	a	a	a	T	
		PAPA A LA FRACESA	PAPA	22	18	X		T		X		60	89.7	80.3	a	a	a	a	T	
		SORBETE DE MORA	MORA	20	20	X		X			X	NA	5.4	3.8	a	a	a	a	T	
			LECHE ENTERA	63	63	X		X			X									
		MANZANA CON HELADO	MANZANA	17.3	15	X		X			X	NA	-9	-5	a	a	a	a	T	
			HELADO	5	5	X		X			X	NA			a	a	a	a	T	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

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-P05.243 | Versión: 1 | Fecha: Marzo 9/47 2019(4/588 - 10/10/19 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/11/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJA	9	9	X		X		X		120	83.5	80.6	a	a	a	a	T		
		SOBREBARRIGA EN SALSA	CARNE MAGRA	25	23	X		X		X		90	89.7	83.4	a	a	a	a	T		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	15	15	X		X		X		90	90.2	86.1	a	a	a	a	T		
			CILANTRO	1.65	1.5	X		X		X		90									
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	NA	NA	X		X			X	NA	5.3	4.9	a	a	a	a	T		
		PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA	19.25	18	X		X		X		60	87.3	78.5	a	a	a	a	T		
		JUGO DE LULO	LULO	20	20	X		X			X	NA	5.1	4.3	a	a	a	a	X		
		MELON EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA	MELON	24	17	X		X			X	NA	3.1	2.7	a	a	a	a	T		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-P08.243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043585 - 10/09/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
16/11/2023	ALMUERZO	AJIACO	PECHUGA DE POLLO	1.2	0.8	X		X		X		120	90.2	81.2	a	a	a	a	T		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO	37.5	26	X		X		X		90	83.6	80.1	a	a	a	a	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	90.3	81.5	a	a	a	a	a		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	22.5	17	X		X			X	NA	NA	NA	a	a	a	a	T		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20	20	X		X		X		NA	5.3	4.7	a	a	a	a	T		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X		X											
		GRANADILLA	GRANADILLA	32	32	X		X		X		NA	NA	NA	a	a	a	a	T		Mandarina

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-343 | Versión: 1 | Fecha: Marzo INT 2019/00585 - 15/1/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/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
17/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	84.5	81.2	a	a	a	a	T		
		SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA	25	25	X		X		X		90	90.3	82.1	a	a	a	a	T		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	90.1	87.4	a	a	a	a	T		
			PIMENTON	4.5	3.8	X		X		X											
		ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	NA	NA	X		X			X	NA	5.3	4.9	a	a	a	a	T		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	21.9	18.1	X		X		X		60	80.3	78.3	a	a	a	a	T		
		SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	8	8	X		X			X	NA	4.3	3.1	a	a	a	a	T		
			Fresa maduro, pulpa	8	8	X		X			X										
			Uva Isabella, pulpa	5	5	X		X			X										
			Leche de vaca	63	63	X		X			X										
		BANANO CON YOGURT	BANANO	20.3	16	X		X			X	NA	2.7	3.9	a	a	a	a	T		
			YOGURT	5.25	5.25	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: POR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20160043686 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
18/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	89.7	81.7	9	a	a	a	✓		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	25	25	X		X		X		90	81.5	80.6	9	a	a	a	✓		
		ESPAGUETIS	ESPAGUETIS	15	15	X		X		X		90	82.3	78.9	9	a	a	a	✓		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	NA	NA	X		X			X	NA	5.1	4.7	9	a	a	a	✓		
		PLATANO MADURO MELAO	PLATANO MADURO	26.3	18	X		X		X		60	89.1	80.7	9	a	a	a	✓		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	20	20	X		X			X	NA	5.4	3.8	9	a	a	a	✓		
		PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA	19.5	16	X		X			X	NA	2.7	3.1	9	a	a	a	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PTSS-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 20191043589 - 10/11/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
20/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	91.2	84.5	9	9	9	9	T		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO	32.1	24.5	X		X		X		90	90.1	88.3	9	9	9	9	T		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	15	15	X		X		X		90	89.7	81.2	9	9	9	9	T		
		ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	NA	NA	X		X			X	NA	5.3	4.2	9	9	9	9	T		
		PAPA COCIDÁ CON CASCARA	PAPA COMUN	21.9	18	X		X		X		60	87.1	82.9	9	9	9	9	T		
		SORBETE DE CURUBA	CURUBA	20	20	X		X			X	NA	5.4	4.7	9	9	9	9	T		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		MELON PICADO CON LECHE CONDENSADA	MELON	24	17	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	T		
			LECHE CONDENSADA	2	2	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

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
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/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
21/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	90.3	87.7	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	25	25	X		X		X		90	89.7	83.6	9	9	9	9	T		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ	15	15	X		X		X		90	90.2	84.5	9	9	9	9	T		
			ARVEJA	2.3	2.3	X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	NA	NA	X		X			X	NA	3.8	4.9	9	9	9	9	T		
		PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA	21.9	18.1	X		X		X		60	81.2	78.6	9	9	9	9	T		
		SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA	20	20	X		X			X	NA	5.0	3.9	9	9	9	9	T		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA	32.7	32.7	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	T		Mandarina

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

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 20193043586 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

UBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____
OORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
22/11/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS	9	9	X		X		X		70	90.3	84.5	a	a	a	a	X		
		SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA	25	7 5	X		X		X		90	89.7	89.3	a	a	a	a	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	15	15	X		X		X		90	84.5	88.1	a	a	a	a	X		
			CILANTRO	1.65	1.5	X		X		X											
		VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	MN	MN	X		X		X		60	88.1	82.9	a	a	a	a	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	21.9	78	X		X		X		60	87.5	80.7	a	a	a	a	X		
		BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	22.5	16	X		X			X	MN	2.9	3.1	a	a	a	a	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5	X		X			X										
		JUGO DE MANGO	MANGO	20	20	X		X			X	MN	4.7	4.3	a	a	a	a	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

OMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Marzo INT 2018243555 - 10/10/2018
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/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
23/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHAS	CARNE DE RES	0.75	0.75	X		X		X		110	89.7	91.2	9	9	9	9	T		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	35	26.5	X		X		X		90	84.5	80.6	9	9	9	9	T		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	89.2	91.3	9	9	9	9	T		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	22.5	17	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	T		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA	21.9	18	X		X		X		60	89.1	80.6	9	9	9	9	T		
		JUGO DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20	20	X		T			X	NA	4.9	5.3	9	9	9	9	T		
		MANANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA	20.1	18	X		T			X	NA	2.7	3.1	9	9	9	9	T		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5																

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

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 20190N3068 - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO__ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/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 INICIAL °c	TEMPERATURA 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
24/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0,75	X			X	X		120	91°C	83.4°C	9	9	9	9	X		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	25	25	X			X	X		90	89.1°C	85.1°C	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	92.0°C	87.5°C	9	9	9	9	X		
			PIMENTON ROJO	4.5	3,75	X		X		X											
		TORTILLA DE ACELGA	ACELGAS	24	20	X		X		X		90	89.3°C	86.4°C	9	9	9	9	X		
			HUEVOS DE GALLINA	5.5	5.0	X			X	X											
		PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLÁTANO HARTÓN MADURO	26.3	175	X		X		X		60	85.6°C	82.1°C	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	20	20	X		X			X	NA	49.5°C	49.2°C	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA ENTERA	63	63	X		X			X										
		BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	22.5	15	X		X			X	NA	3.9°C	4.2°C	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5.0	5.0	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PDR-PSS-Jx-1
Versión: 1
Fecha: Marzo INT 2018/43569 - 10/10/2018
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/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
25/11/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X			X	X		120	91.2°C	83.5°C	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	25	25	X			X	X		90	85.4°C	80.1°C	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	92.1°C	89.3°C	9	9	9	9	X		
			ZANAHORIA	4.31	3.75	X		X		X											
		ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA Y MANZANA EN TROZOS CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	1.63	2.0	X		X			X	NA	4.2°C	5.1°C	9	9	9	9	X		
		BORBETE DE MORA	MORA	20	20	X		X			X	NA	3.9°C	4.3°C	9	9	9	9	X		
			LECHE	63	63	X		X			X										
		FRESAS CON HELADO	FRESAS	18	15	X		X			X	NA	-8°C	-8°C	9	9	9	9	X		
			HELADO	5.0	5.0	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: POR-PSS-343
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Matriz INT 20192043000 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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 DE RES MAGRA			X			X	X		120	75.4	71.9	8	8	8	8	X		
		SOBREBARRIGA MECHADA	CARNE DE RES SOBREBARRIGA	25	25	X			X	X		90	75.1	77.4	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	82.3	80.1	9	9	9	9	X		
			CILANTRO	1.76	1.18	X		X		X											
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	MAYONESA	2.0	2.0	X		X		X		60	21.6	19.5	8	8	8	8	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	19.25	17.5	X		X		X		60	62.3	65	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PULPA DE TOMATE DE ARBOL	20	20	X		X			X	NA	4.2	4.1	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		FRESAS CON CREMA	FRESAS	18	15	X		X			X	NA	12.3	6.2	9	9	9	9	X		
			CREMA DE LECHE	1.88	2.2																

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

	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: Marzo INT 20/09/2023 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/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	OCCIÓN: 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
29/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X			X	X		120	84.3	69.5	9	9	9	9	X		
			AVENA MOLIDA	5.0	5.0	X			X	X											
		ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	ATUN EN AGUA	25	25	X		X			X	NA	124.4	63.9	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	88.6	65.9	9	9	9	9	X		
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	37.3	31.6	X		X		X		60	98.2	69.4	9	9	9	9	X		
		PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA	21.88	17.5	X		X		X		60	71.1	68.1	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20	20	X		X			X	NA	7.5.2	5.3	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X	NA			9	9	9	9	X		
		BANANO PICADO CON HELADO	BANANO	20.15	15	X		X			X	NA	10.0	7.6	9	9	9	9	X		
			HELADO	5.0	5.0	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

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-P1S-263
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190043566 - 10/09/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/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
29/1/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X			X	X		120	89.3°C	80.6°C	9	9	9	9	X		
			CUCHUCO DE CEBADA	5.0	5.0																
		PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	PIERNA DE POLLO	32.06	23.75	X			X	X		90	81°C	80.6°C	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	81.9°C	80.6°C	9	9	9	9	X		
			PIMENTON	4.5	3.75	X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	32.3	26.9	X		X			X	NA	3.9°C	5.2°C	9	9	9	9	X		
		PLÁTANO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	26.3	17.5	X		X		X		60	80.1°C	79.6°C	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	20	20	X		X			X	NA	4.7°C	5.8°C	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		UVAS CON YOGURT	UVA ISABELA	17.25	15	X		X			X	NA	3.8°C	4.6°C	9	9	9	9	X		
			YOGURT	5.0	5.25	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

	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 2023045569 - 10/09/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/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
30/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	90.3	84.3	9	9	9	9	T		
			PLÁTANO HARTON VERDE	13.1	9	X		X		X											
		MIX DE POLLO CON PARAJILLA	PAJARILLA	13.75	13.75	X		X		X		90	89.7	87.6	9	9	9	9	T		
			PECHUGA	18.8	13	X		X		X		90			9	9	9	9	T		
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	85.6	78.9	9	9	9	9	T		
			PEREJIL	1.4	1.3	X		X		X											
		VERDURAS CAMPESINAS	VERDURAS CAMPESINAS	UN	UN	X		X		X		60	89.6	82.1	9	9	9	9	T		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	19.3	18	X		X		X		60	85.4	77.1	9	9	9	9	9		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20	20	X		X			X	UN	5.4	3.9	9	9	9	9	T		
			LECHE DE VACA	63	63	X		X			X										
		MANZANA TAJADA CON HELADO	MANZANA	16.5	16	X		X			X	UN	-9	-5	9	9	9	9	T		
			HELADO	5	5	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

Powered by CamScanner

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 2019943568 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	89.5°C	81.2°C	9	9	9	9	X		
			PASTA CONCHITAS	5.0	5.0																
		CARNE DE RES MECHADA	CARNE GORDA	25	25	X		X		X		90	88.6°C	81.2°C	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	90.3°C	84.2°C	9	9	9	9	X		
			CILANTRO	1.65	1.5	X		X		X											
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	MAYONESA	1.45	1.5	X		X		X		60	3.9°C	4.7°C	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	19.25	17.5	X		X		X		60	84.5°C	83.7°C	9	9	9	9	X		
		BORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PULPA DE TOMATE DE ARBOL	20	20	X		X			X	NA	5.4°C	5.9°C	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	62.5	63	X		X			X										
		FRESAS CON CREMA	FRESAS	15	15	X		X			X	NA	5.1°C	3.9°C	9	9	9	9	X		
			CREMA DE LECHE	1.85	2.0								3.1°C	4.2°C							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ 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-343
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043568 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	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	0.75	0.75	X		X		X		120	90.3°C	84.5°C	9	9	9	9	X		
			AVENA MOLIDA	5.0	5.0	X		X		X											
		ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	ATUN EN AGUA	25	25	X		X			X	NA	5.7°C	5.8°C	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	89.7°C	81.2°C	9	9	9	9	X		
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	19.5	15	X		X		X		90	80.7°C	74.3°C	9	9	9	9	X		
		PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA	21.88	17.5	X		X		X		60	84.5°C	81.2°C	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20	20	X		X			X	NA	5.3°C	4.9°C	9	9	9	9	X		
		BANANO CON HELADO	BANANO	20.25	15	X		X			X	NA	5.2°C	4.8°C	9	9	9	9	Y		
			HELADO	5.0	5.0	X		Y			X		-4°C	-9°C							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Luis E. Triana TIPO DE DOCUMENTO: __CC__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1093739057 CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043568 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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	0.75	0.75	X			X	X		120	92.5°C	83.9°C	9	9	9	9	X		
			PLÁTANO HARTON VERDE	15.15	8.75	X		X		X											
		MIX DE POLLO CON PARAJILLA	PAJARILLA	13.75	15.8	X			X	X		90	87.6°C	85.1°C	9	9	9	9	X		
			PECHUGA	18.75	18.8	X			X	X		90	87.6°C	85.1°C	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	92.3°C	90.6°C	9	9	9	9	X		
			PEREJIL	1.34	1.25	X		X		X											
		VERDURAS CAMPESINAS	VERDURAS CAMPESINAS	21.8	20.05	X		X		X		60	83.1°C	81.9°C	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	19.25	17.5	X		X		X		60	86.1°C	85.2°C	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20	20	X		X			X	NA	3.4°C	4.5°C	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	62.5	63	X		X			X										
		MANZANA TAJADA CON HELADO	MANZANA	16.5	15	X		X			X	NA	5.1°C	5.5°C	9	9	9	9	X		
			HELADO	5.0	8.0	X		X			X		-9.4°C	-8.1°C							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIS ENRIQUE TRIANA____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1093739057_____ CARGO: ____RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043555 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	89.3°C	87.1°C	9	9	9	9	X		
			CUCHUCO DE CEBADA	5.0	5.0																
		PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	PIERNA DE POLLO	32.06	25.75	X			X	X		90	88.5°C	88.9°C	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	91°C	90.2°C	9	9	9	9	X		
			PIMENTON	4.5	3.75	X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	1.88	2.0	X		X			X	NA	3.9°C	5.3°C	9	9	9	9	X		
		PLÁTANO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	26.25	17.5	X		X		X		60	80.7°C	80.6°C	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	20	20	X		X			X	NA	4.2°C	5.1°C	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	62.5	63	X		X			X										
		UVAS CON YOGURT	UVA ISABELA	17.25	15	X		X			X	NA	3.9°C	4.6°C	9	9	9	9	X		
			YOGURT	5.0	5.25	X		X			X		3.7°C	4.2°C							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Luis E. Triana TIPO DE DOCUMENTO:___CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014273457 CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043568 - 19/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	3	SI	NO
6/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X			X	X		120	89.6 °C	81.2 °C	9	9	9	9	X	
			PASTA FIDEOS	5.0	5.0	X			X	X										
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	PIERNA DE POLLO	32.06	23.75	X			X	X		90	88.6 °C	79.5 °C	9	9	9	9	X	
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	88.1 °C	83.4 °C	9	9	9	9	X	
			AEVEJA VERDE FRESCA	2.25	2.25	X		X		X										
		TORTILLA DE ESPINACA	HUEVOS	6.0	8.0	X			X	X		60	90.3 °C	86.4 °C	9	9	9	9	X	
		PAPA COCIDA CON CÁSCARA	PAPA COMUN	21.88	17.5	X		X		X		60	89.7 °C	82.6 °C	9	9	9	9	X	
		SORBETE DE MANGO	PULPA DE MANGO	20	20	X		X			X	NA	5.3 °C	4.9 °C	9	9	9	9	X	
			LECHE DE VACA	62.5	63	X		X			X									
		MELON TAJADO CON LECHE CONDENSADA	MELON	22.5	15	X		X			X	NA	5.6 °C	5.1 °C	9	9	9	9	X	
			LECHE CONDENSADO	1.8	2.0	X		X			X		5.6 °C	5.1 °C						

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO___

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA IN...LUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-IPSS-343
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043565 - 19/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa) *	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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	8,75	9.0	X		X		X		120	90.3°C	84.8°C	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES	25	25	X			X	X		90	89.7°C	81.2°C	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	90.3°C	82.6°C	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	22.5	15	X		X			X	NA	Tomb	Tomb	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO COCIDO	PLÁTANO MADURO	26.25	17.5	X		X		X		60	89.7°C	80.6°C	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	20	20	X		X			X	NA	4.5°C	5.0°C	9	9	9	9	X		
		PAPAYA EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA	19.5	15	X		X			X	NA	4.7°C	4.3°C	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5.0	5.0	X		X			X		2.9°C	3.1°C							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIS ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLU[illegible]SIÓN	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043585 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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	0.75	0.75	X		X		X		120	90.3	84.5	9	9	9	9	T		
			PASTA FIDEOS	5.0	5.0	X		X		X											
		PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	3.5	2.5	X		X		X		40	89.7	81.2	9	9	9	9	T		
			QUESO DOBLE CREMA	3.6	3.6	X		X		X											
		ARROZ ATOMATADO	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	91.2	86.3	9	9	9	9	T		
			TOMATE CHONTO	4.13	3.75	X		X		X											
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	2.13	2.2	X		X			X	NA	5.3	4.9	9	9	9	9	T		
		TAJADA DE PLATANO MADURO	PLÁTANO MADURO	26.25	17.5	X		X		X		60	89.7	80.3	9	9	9	9	T		
		JUGO DE MARACUYÁ	PULPA DE MARACUYA	20	20	X		X			X	NA	3.9	3.1	9	9	9	9	T		
		FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	FRESAS	16.5	15	X		X			X	NA	5.6	5.2	9	9	9	9	T		
			QUESO DOBLE CREMA	5.0	5.0	X		X			X		3.1	2.7							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA ___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTA DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043565 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/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
10/10/2023	AL MUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	89.7	81.3	9	9	9	9	T		
			ARROZ BLANCO	5.0	5.0	X		X		X											
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	25	25	X		X		X		90	81.6	74.3	9	9	9	9	T		
			HUEVO DE GALLINA	6.0	5.0	X		X		X											
		ESPAGUETTIS	PASTA ESPAGUETTIS	15	15	X		X		X		90	85.4	72.9	9	9	9	9	X		
		TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE	27.5	25	X		X			X	NA	56	52	9	9	9	9	T		
		PAPA SIN CÁSCARA DORADA	PAPA COMÚN	21.88	17.5	X		X		X		60	87.3	82.9	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20	20	X		X			X	NA	5.3	4.9	9	9	9	9	T		
			LECHE DE VACA	62.5	63	X		X			X										
		PAPAYA EN CUADROS CON YOGURT	PAPAYA MADURA	19.5	15	X		X			X	NA	5.4	3.7	9	9	9	9	T		
			YOGURT	5.0	5.25	X		X			X		3.1	3.9							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA ___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: POR-P60-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043596 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: _ COMEDOR COMUNITARIO ___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/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
11/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	89.7	81.2	a	a	a	a	+		
			AVENA MOLIDA	5.0	5.0	X		X		X											
		CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	25	25	X		X		X		90	88.6	81.3	a	a	a	a	+		
			PEREJIL	1.38	1.25	X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	90	87.5	a	a	a	a	X		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	MAYONESA	1.88	2.0	X		X		X		60	5.4	3.9	a	a	a	a	+		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMÚN	21.88	17.5	X		X		X		60	89.7	82.1	a	a	a	a	+		
		SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA	20	20	X		X			X	NA	5,4	3.9	a	a	a	a	+		
			LECHE DE VACA	62.5	63	X		X			X										
		BANANO PICADO CON CREMA DE LECHE	BANANO	20.25	15	X		X			X	NA	5.9	5.5	a	a	a	a	+		
			CREMA DE LECHE	1.88	2.0	X		X			X		2.7	3.1							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRES N DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019-43686- 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L _____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/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	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO 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
12/10/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA SECA	ARVEJA SECA	8.75	9.0	X		X		X		120	90.3	81.5	9	9	a	a	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO	35.63	35.7	X		X		X		90	89.7	82.5	9	a	a	a	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	11.25	11.25	X		X		X		90	86.9	81.2	a	a	a	a	X		
			PASTA FIDEOS	3.75	3.75	X		X		X											
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	16.25	12.5	X		X			X	NR	5.3	4.9	a	a	a	a	X		
		PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	26.25	17.5	X		X		X		60	89.3	82.1	a	a	a	a	X		
		SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	20	20	X		X			X	NR	54	38	a	a	a	a	X		
			LECHE DE VACA	62.5	63	X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA	67	20	X		X			X	NR	NR	NR	a	a	a	a	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1013739057__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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	0.75	0.75	X		X		X		120	89.3	81.2	9	a	a	a	T		
			CEBADA PERLADA	5.0	5.0	X		X		X											
		CARNE DE HAMBERGUESA A LAS FINAS HIERBAS	CARNE MOLIDA	25	25	X		X		X		90	84.5	80.6	9	a	a	a	T	.	
			HUEVOS	6.0	5.0	X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	90.7	81.5	a	a	a	a	T		
		GUACAMOLE	GUACAMOLE	22.5	15	X		X			X	NA	4.7	3.9	9	a	a	a	T		
		YUCA DORADA	YUCA	21.88	17.5	X		X		X		60	86.3	79.5	a	a	a	a	T		
		JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	20	20	T		X			T	NA	5.4	3.7	9	a	a	a	T		
		FRESAS CON HELADO	FRESAS MADURAS	16.5	15	X		X			X	NA	5.3	5.0	9	a	a	a	T		
			HELADO	5.0	5.0	X		X			T		-11	-9							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO: _CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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	0.75	0.75	X		X		X		120	89	80.1	a	a	a	a	X		
		CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES	25	25	X		X		X		90	87.9	87.6	a	a	a	a	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	90.6	88.9	a	a	a	a	X		
			CILANTRO	1.65	1.5	X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	11.25	7.5	X		X			X	NA	5.4	3.7	a	a	a	a	X		
		PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	26.25	17.5	X		X		X		60	88.3	81.2	a	a	a	a	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20	20	X		X			X	NA	5.1	3.7	a	a	a	a	X		
			LECHE DE VACA	62.5	63	X		X			X										
		MANDARINA	MANDARINA	24	20	X		X			X	NA	NA	NA	a	a	a	a	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES ... 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: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/10/2023	ALMUERZO	MONDONGO	MONDNGO	2.5	2.5	X		X		X		170	83	87.1	9	a	a	a	T		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO	32.06	23.75	X		X		X		90	84	80.6	9	a	a	a	T		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	15	15	X		X		X		90	90	88.7	9	a	a	a	T		
		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	28.8	25.34	X		X			X	UM	5.4	3.9	9	a	a	a	T		
		PAPA A LA FRACESA	PAPA	21.88	17.5	X		X		X		60	80,6	78.1	9	a	a	a	T		
		SORBETE DE MORA	MORA	20	20	X		X			X	UM	5.3	4.7	9	a	a	a	T		
			LECHE ENTERA	62.5	63	X		X			X										
		MANZANA CON HELADO	MANZANA	17.25	15	X		X			X	UM	5.9	5.7	9	a	a	a	T		
			HELADO	5.0	5-4	X		X			X	UM	+1	-9	9	a	a	a	T		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ____ TIPO DE DOCUMENTO: ____CC_____ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO___

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190043580 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/10/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJA	8.75	9,0	X		X		X		170	88	80.6	9	a	a	a	T		
		SOBREBARRIGA EN SALSA	CARNE MAGRA	25	25	X		X		X		90	84.5	80.3	9	a	a	a	T		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	15	15	X		X		X		90	90	86.7	9	a	a	a	T		
			CILANTRO	1.65	1.5	X		X		X		90	90	86.1	9	a	a	a	T		
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	26.32	21.25	X		X			X	NA	5,9	4.7	9	a	a	a	T		
		PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA	19,25	17.5	X		X		X		60	89.7	81.2	9	a	a	a	+		
		JUGO DE LULO	LULO	20	20	X		X			T	NA	5.4	3.9	9	a	a	a	T		
		MELON CON QUESO DOBLE CREMA	MELON	24	15	X		X			X										
			QUESO DOBLE CREMA	5.0	5.0	X		X			X	NA	2.7	3.1	9	a	a	a	T		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1093739057___ CARGO: ____RESPONSALBE DEL SERVICIO_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES ARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20189043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
19/10/2023	ALMUERZO	AJIACO	PECHUGA DE POLLO	1.13	0.75	X		X		X		120	90.3	84.5	a	a	a	a	T		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO	37.5	25	X		X		X		90	88.6	81.2	a	a	a	a	T		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	91.7	83.6	a	a	a	a	T		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	22.5	15	X		X			X	NA	NA	NA	a	a	a	a	T		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20	20	X		X		X	X	NA	5.4	3.9	a	a	a	a	T		
			LECHE DE VACA	62.5	63	X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA	67	20	X		X			X	NA	NA	NA	a	a	a	a	T		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ__TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	...CESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo INT 2019062566 - 10/10/2019
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
20/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	82.9	90.1	a	a	a	a	T		
		SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA	25	25	X		X		X		90	86.7	81.3	a	a	a	a	T		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	90.1	84.5	a	a	a	a	T		
			PIMENTON	4.5	3.75	X		X		X											
		ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	35	26.88	X		X			X	NA	5.4	3.9	a	a	a	a	T		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	21.88	17.5	X		X		X		60	89.7	81.3	a	a	a	a	T		
		SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	7.5	8.0	X		X			X	NA	5.4	3.9	a	a	a	a	T		
			Fresa maduro, pulpa	7.5	8.0	X		X			X										
			Uva Isabella, pulpa	5.0	5.0	X		X			X										
		BANANO CON YOGURT	BANANO	20.25	15	X		X			X	NA	5.4	5.1	a	a	a	a	T		
			YOGURT	5.0	5.25	X		X			X		3.9	4.2	a	a	a	a	T		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019042566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
21/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	89.7	80.3	a	a	a	a	✓		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	25	25	X		X		X		90	86.5	81.2	a	a	a	a	✓		
		ESPAGUETIS	ESPAGUETIS	15	15	X		X		X		90	90.3	85.1	a	a	a	a	✓		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	35.54	26.25	X		X			X	NA	5.4	3.9	a	a	a	a	✓		
		PLATANO MADURO MELAO	PLATANO MADURO	26.25	17.5	X		X		X		60	81.7	81.2	a	a	a	a	✓		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	20	20	X		X			X	NA	5.3	5.1	a	a	a	a	✓		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA	19.5	15	X		X			X	NA	4.9	5.1	a	a	a	a	✓		
			QUESO DOBLE CREMA	5.0	5.0	X		X			X	NA	2.7	3.9	a	a	a	a	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRES[illegible]IÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERAC[illegible]ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOC[illegible]ES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-343 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2018043588 - 10/10/2018 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0,75	X			X	X		120	89.3°C	87.5°C	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO	35.0	23,75	X			X	X		90	83.4°C	82.8°C	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	15	15	X			X	X		90	91.2°C	88.3°C	9	9	9	9	X		
		ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	28.77	27.75	X		X			X	—	5.1°C	5.2°C	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COMUN	21,88	17.5	X		X		X		60	83.5°C	80.6°C	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE CURUBA	CURUBA	20	20	X		X			X	—	39°C	4.6°C	9	9	9	9	X		
			LECHE	62.5	63	X		X			X	—			9	9	9	9	X		
		MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON	24	15	X		X			X	—	4.0°C	4.6°C					X		
			LECHE CONDENSADA	188	2.0	X		X			X	—			9	9	9	9			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-S-55-243	
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1	
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo 1T 20193043500 - 19/06/2019	
		Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO__ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/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 S	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
24/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X			X	X		120	89.2°C	87.1°C	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	25	25	X			X	X		90	83.4°C	82.7°C	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE	ARROZ	15	15	X			X	X		90	91.°C	88.3°C	9	9	9	9	X		
			ARVEJA	2.25	2.25	X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	33.1	26,25	X		X			X	1	4.7°C	5.6°C	9	9	9	9	X		
		PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA	21,88	17.5	X		X		X		90	84.1°C	83.2°C	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA	20	20	X		X			X	1	4.1°C	5.0°C	9	9	9	9	X		
		GRANADILLA	GRANADILLA	24	20	X		X			X	1	Tams	T.ams	9	9	9	9	X		Mandarina

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO____

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
25/10/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS	8.75	9.0	X			X	X		120	89.1°C	83.9°C	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA	25	25	X			X	X		90	87.8°C	82.6°C	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	15	15	X			X	X		90	92.1°C	87.1°C	9	9	9	9	X.		
			CILANTRO	1.65	1.5	X		X		X											
		VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	29.01	25.35	X		X		X		60	80.6°C	80.1°C	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	21.88	17.5	X		X		X		60	79.6°C	77.5°C	9	9	9	9	X		
		BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	22.5	15.0	X		X			X	NA	3.9°C	4.6°C	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5.0	5.0	X		X			X										
		JUGO DE MANGO	MANGO	20	13	X		X			X	NA	5.1°C	5.2°C	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIS ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1093739057_____ CARGO: ___ RESPONSABLE DEL SERVICIO____

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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 CONCHAS	CARNE DE SOPA	0.75	0.75	X			X	X		120	89.1°C	83.1°C	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO GUISADA AL PIMENTON	CARNE DE POLLO PECHUGA	35	25	X			X	X		90	84.1°C	83.9°C	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	92.1°C	95°C	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE LORENA	22.5	15	X		X			X	NA	T.ams	T.ams	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA	21.88	17.5	X		X		X		60	83.1°C	80.6°C	9	9	9	9	X		
		JUGO DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20	20	X		X			X	NA	39.9°C	46.4°C	9	9	9	9	X		
		MANANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA	20.13	17.5	X		X			X	NA	39.9°C	5.1°C	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5.0	5.0																

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIES ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1093739057_ 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 2019043066 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	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	0.75	0.75	X			X	X		120	83.9-C	80.6-C	9	9	9	9	X		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	25	25	X			X	X		90	84.1-C	83.9-C	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	91.6-C	90.2-C	9	9	9	9	X		
			PIMENTON ROJO	4.5	3.75	X		X		X											
		TORTILLA DE ACELGA	ACELGAS	24	20	X		X		X		60	89.2-C	87.1-C	9	9	9	9	X		
			HUEVOS DE GALLINA	5.5	5.0	X		X		X											
		PLÁTANO MADURO CON CANELA	PLÁTANO HARTÓN MADURO	26.25	17.5	X		X		X		60	85.1-C	85.9-C	9	9	9	9	X		
		JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	20	20	X		X			X	NA	3.8-C	4.7-C	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA ENTERA	62.5	63	X		X			X										
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO	22.5	15	X		X			X	NA	3.6-C	4.6-C	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5.0	5.0	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____LUIS ENRIQUE TRIANA____ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057____ CARGO: ___RESPONSALBE DEL SERVICIO_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES …RA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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	0,75	0,75	X			X	X		120	89.1°C	88.1°C	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	25	25	X			X	X		90	83.9°C	81.6°C	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	90.6°C	87.5°C	9	9	9	9	X		
			ZANAHORIA	4,31	3.75	X		X		X											
		ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	1,63	2.0	X		X			X	NA	39°C	9.2°C	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	MORA	20	20	X		X			X	NA	4.6°C	5.1°C	9	9	9	9	X		
			LECHE	62.5	63	X		X			X										
		FRESAS CON HELADO	FRESAS	18	15	X		X			X	NA	-8°C	-7.5°C	9	9	9	9	X		
			HELADO	5.0	5.0	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIS ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO ___CC____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO ___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/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
30/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X			X	X		120	89.1°C	87.5°C	9	9	9	9	X		
			PASTA CONCHITAS	5.0	5.0																
		CARNE DE RES MECHADA	CARNE GORDA	25	25	X			X	X		90	88.1°C	83.8°C	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	15	15	X			X	X		90	91.2°C	90.6°C	9	9	9	9	X		
			CILANTRO	1.65	1.5	X		X		X											
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	MAYONESA	1.45	1.5	X		X		X		60	4.5	5.0	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	19.25	17.5	X		X		X		60	89.5°C	88.1°C	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PULPA DE TOMATE DE ARBOL	20	20	X		X			X	NA	39°C	46°C	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	62.5	63	X		X			X										
		FRESAS CON CREMA	FRESAS	18	15	X		X			X	NA	39	46°C	9	9	9	9	X		
			CREMA DE LECHE	1.88	2.0								38°C	51°C							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043565 - 19/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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	0.75	0.75	X		X		X		120	91.3	84.5	9	9	9	9	X		
			AVENA MOLIDA	5.0	5.0	X		X		X											
		ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	ATUN EN AGUA	25	25	X		X			X	NA	5.8	5.1	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	15	15	X		X		X		90	89.7	80.6	9	9	9	9	X		
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	19.5	15	X		X		X		60	84.3	78.5	9	9	9	9	X		
		PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA	21.84	17.5	X		X		X		60	88.9	73.6	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20	20	X		X			X	NA	5.0	3.8	9	9	9	9	X		
		BANANO CON HELADO	BANANO	20.25	15	X		X			X	NA	5.8	5.4	9	9	9	9	X		
			HELADO	5.0	5.0	X		X			X		-11	-9							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Luis E. Triana TIPO DE DOCUMENTO:__CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1093734057 CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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			X		X		X		120	91.5	81.6	a	a	a	a	x		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO			X		X		X											
		ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	90.2	83.7	a	a	a	a	x		
			PIMENTON ROJO			X		X		X											
		TORTILLA DE ACELGA	ACELGAS			X		X		X		90	81.5	81.2	a	a	a	a	x		
			HUEVOS DE GALLINA			X		X		X											
		PLÁTANO MADURO CON CANELA	PLÁTANO HARTÓN MADURO			X		X		X		60	83.9	78.4	a	a	a	a	a		
		JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA			X		X			X	UN	5.3	4.7	a	a	a	a	x		
			LECHE DE VACA ENTERA			X		X			X										
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO			X		X			X	UN	5,6	5.1	a	a	a	a	+		
			QUESO DOBLE CREMA			X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____LUIS ENRIQUE TRIANA____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057____ CARGO: __RESPONSALBE 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 - 19/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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			X		X		X		120	91.5	81.3	9	9	9	9	+		
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA			X		X		X		90	88.6	80.3	9	9	9	9	+		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	86.9	81.2	9	9	9	9	+		
			ZANAHORIA			X		X		X											
		ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE			X		X			X	MN	5.3	4.9	9	9	9	9	+		
		SORBETE DE MORA	MORA			X		X			X	MN	5.1	3.7	9	9	9	9	+		
			LECHE			X		X			X										
		FRESAS CON HELADO	FRESAS			X		X			X	MN	-11	-9	9	9	9	9	+		
			HELADO			X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIS ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1093739057___ 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 2019043586 - 19/09/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa) *	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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			X		X		X		170	90.3	91.5	a	a	a	a	T		
			PASTA CONCHITAS																		
		CARNE DE RES MECHADA	CARNE GORDA			X		X		X		90	88.6	82.3	a	a	a	a	T		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	83.7	78.5	a	a	a	a	T		
			CILANTRO			X		X		X											
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	MAYONESA			X		X		X		60	5.6	5.1	a	a	a	a	T		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA			X		X		X		60	88.9	82.1	a	a	a	a	T		
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PULPA DE TOMATE DE ARBOL			X		X			X	NA	5.6	5.3	a	a	a	a	T		
			LECHE DE VACA			X		X			T										
		FRESAS CON CREMA	FRESAS			X		X			X	NA	5.8	4.7	a	a	a	a	T		
			CREMA DE LECHE										2.5	3.1							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 19/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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			X		X		X		120	89.7	81.2	a	a	a	a	T		
			AVENA MOLIDA			X		X		X											
		ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	ATUN EN AGUA			X		X		X		90	81.5	80.6	a	a	a	a	T	.	
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	91.2	83.2	a	a	a	a	T		
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL			X		X			X	AN	5.3	4.7	a	a	a	a	T		
		PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA			X		X		X		60	88.9	81.2	a	a	a	a	T		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA			X		X			X	NA	5.0	3.8	a	a	a	a	T		
		BANANO CON HELADO	BANANO			X		X			X	NA	5.6	5.1	a	a	a	a	T		
			HELADO			X		X			X		41	-9							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Luis F Triana TIPO DE DOCUMENTO:__CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1093739052 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 2019040566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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			X		X		X		120	91.3	84.5	a	a	a	a	+		
			CUCHUCO DE CEBADA			X		X		X											
		PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	PECUGA DE POLLO			X		X		X		90	87.3	81.1	a	a	a	a	+		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	90.3	81.7	a	a	a	a	+		
			PIMENTON			X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE			X		X			X	NA	5,3	4.9	a	a	a	a	+		
		PLÁTANO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO			X		X		X		60	84.5	83.6	a	a	a	a	+		
		SORBETE DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA			X		X			X	NA	5.4	3.7	a	a	a	a	+		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		UVAS CON YOGURT	UVA ISABELA			X		X			X	NA	5.9	5.1	a	a	a	a	+		
			YOGURT			X		X			X		3.2	3.4							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Luis E Triana TIPO DE DOCUMENTO:___CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1093739052 CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435O0 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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			X		X		X		120	80.6	81.7	a	a	a	a	X		
			PLÁTANO HARTON VERDE			X		X		X											
		MIX DE POLLO CON PARAJILLA	HIGADO DE RES			X		X		X		90	85.6	81.2	a	a	a	a	X		
			PECHUGA			X		X		X		90	85.6	81.2	a	a	a	a	X		
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	90.6	81.5	a	a	a	a	X		
			PEREJIL			X		X		X											
		VERDURAS CAMPESINAS	VERDURAS CAMPESINAS			X		X		X		60	87.9	82.3	a	a	a	a	X		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA			X		X		X		60	88.3	83.6	a	a	a	a	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA			X		X			X	45	5.4	3.7	a	a	a	a	X		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		MANZANA TAJADA CON HELADO	MANZANA			X		X			X	MA	5.3	4.9	a	a	a	a	X		
			HELADO			X		X			X		-11	-9							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIS ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1093739057_____ 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: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	3	SI	NO	
8/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	89.7	82.6	a	a	a	a	a		
			PASTA FIDEOS			X		X		X											
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	PECHUGA DE POLLO			X		X		X		90	84.5	81.3	a	a	a	a	a		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	85.1	80.9	a	a	a	a	a		
			AJONJOLÍ			X		X		X											
		TORTILLA DE ESPINACA	HUEVOS			X		X		X		60	87.3	82.6	a	a	a	a	a		
		PAPA COCIDA CON CÁSCARA	PAPA COMUN			X		X		X		60	86.9	80.3	a	a	a	a	a		
		SORBETE DE MANGO	PULPA DE MANGO			X		X			X	NA	5.3	4.9	a	a	a	a	a		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		MELON TAJADO CON LECHE CONDENSADA	MELON			X		X			X	NA	5.1	4.7	a	a	a	a	a		
			LECHE CONDENSADO			X		X			X		5.6	5.3							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____LUIS ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190045566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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			X		X		X		120	90	85.3	a	a	a	a	T		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES			X		X		X		90	89.3	81.5	a	a	a	a	T		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	87.3	87.6	a	a	a	a	T		
		TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE			X		X			X	NA	NA	NA	a	a	a	a	T		
		PLATANO MADURO COCIDO	PLÁTANO MADURO			X		X		X		60	89.3	81.2	a	a	a	a	T		
		JUGO DE LULO	PULPA DE LULO			X		X			X	NA	5.3	4.7	a	a	a	a	T		
		PAPAYA EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA			X		X			X	NA	5.1	4.2	a	a	a	a	T		
			QUESO DOBLE CREMA			X		X			X		2.7	3.1							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIS ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLU[illegible]IAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043688 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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			X		X		X		120	81.5	82.6	a	a	a	a	T		
			PASTA FIDEOS			X		X		X											
		PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO			X		X		X		90	87.3	81.2	a	a	a	a	T		
			QUESO DOBLE CREMA			X		X		X											
		ARROZ ATOMATADO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	89.7	81.6	a	a	a	a	T		
			TOMATE CHONTO			X		X		X											
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL			X		X			X	NA	5.6	4.7	a	a	a	a	T		
		TAJADA DE PLATANO MADURO	PLÁTANO MADURO			X		X		X		60	87.3	81.2	a	a	a	a	T		
		JUGO DE MARACUYÁ	PULPA DE MARACUYA			X		X			X	NA	5.3	4.7	a	a	a	a	T		
		FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	FRESAS			X		X			X	NA	5.6	5.1	a	a	a	a	T		
			QUESO DOBLE CREMA			X		X			X		2.7	3.1							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA ___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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			X		X		X		70	89.7	81.7	9	9	9	9	T		
			ARROZ BLANCO			X		X		X											
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA			X		X		X		90	84.5	80.6	9	9	9	9	T		
			HUEVO DE GALLINA			X		X		X											
		ESPAGUETTIS	PASTA ESPAGUETTIS			X		X		X		90	90.3	85.4	9	9	9	9	T		
		TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE			X		X			X	MN	5.6	5.1	9	9	9	9	T		
		PAPA SIN CÁSCARA DORADA	PAPA COMÚN			X		X		X		80	89.1	83.8	9	9	9	9	T		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA			X		X			X	MN	5.4	5.1	9	9	9	9	T		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		PAPAYA EN CUADROS CON YOGURT	PAPAYA MADURA			X		X			X	MN	5.6	3.9							
			YOGURT			X		X			X		7.7	3.4	9	9	9	9	T		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA ___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIAL. ARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-P55-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043588 - 19/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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			X		X		X		170	89	81.2	a	a	a	a	T		
			AVENA MOLIDA			X		X		X											
		CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO			X		X		X		90	84.5	80.7	a	a	a	a	T		
			PEREJIL			X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	86	81.2	a	a	a	a	T		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA , ZANAHORIA Y MAYONESA	MAYONESA			X		X			X	NA	5.4	3.9	a	a	a	a	T		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMÚN			X		X		X		60	83.6	81.2	a	a	a	a	T		
		SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA			X		X			X	NA	5.3	4.7	a	a	a	a	T		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		BANANO PICADO CON CREMA DE LECHE	BANANO			X		X			X	NA	5.3	5.0	a	a	a	a	T		
			CREMA DE LECHE			X		X			X		2.7	3.6							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRES[illegible]ÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Marco INT 20190043580 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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			X		X		X		120	78.3	84.5	9	a	a	a	T		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO			X		X		X		90	89.7	80.6	9	a	a	a	T		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	86.5	79.7	9	a	a	a	T		
			PASTA FIDEOS			X		X		X											
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO			X		X			X	NA	5,4	5,1	9	a	a	a	T		
		PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO			X		X		X		60	89,7	80.9	9	a	a	a	T		
		SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA			X		X			X	NA	5,4	3.8	9	a	a	a	T		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA			X		X			X	NA	NA	NA	9	a	a	a	T		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1093739057__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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 2019043588 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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			X		X		X		170	90.3	89.5	a	a	a	a	T		
			CEBADA PERLADA			X		X		X											
		CARNE DE HAMBERGUESA A LAS FINAS HIERBAS	CARNE MOLIDA			X		X		X		90	90.6	86.7	a	a	a	a	T	.	
			HUEVOS			X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	89.7	83.6	a	a	a	a	T		
		GUACAMOLE	GUACAMOLE			X		X			X	NA	5.9	5.1	a	a	a	a	T		
		YUCA DORADA	YUCA			X		X		X		60	87.3	78.5	a	a	a	a	T		
		JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA			X		X			X	NA	5.4	3.7	a	a	a	a	T		
		FRESAS CON HELADO	FRESAS MADURAS			X		X			T	NA	5.1	5.0	a	a	a	a	T		
			HELADO			a		X			a		-11	-9							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	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			X		X		X		120	91.5	89.3	a	a	a	a	X		
		CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES			X		X		X		90	86.6	81.2	a	a	a	a	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	90.3	84.9	a	a	a	a	X		
			CILANTRO			X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA			X		X			X	NA	59.5	1	a	a	a	a	X		
		PLATANO MADURO	PLATANO MADURO			X		X		X		60	89.7	86.1	a	a	a	a	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA			X		X			X	NA	5.3	4.9	a	a	a	a	X		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		MANDARINA	MANDARINA			X		X			X	NA	NA	NA	a	a	a	a	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
18/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	90.1	87.1	a	a	a	a	X		
		CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO			X		X		X		90	87.3	81.2	a	a	a	a	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ			X		X		X		90	88.6	79.5	a	a	a	a	T		
		ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL			X		X			X	NA	5.4	5,1	a	a	a	a	T		
		PLATACÓN DE PLÁTANO MADURO	PAPA SIN CASCARA			X		X		X		60	89.7	83.6	a	a	a	a	X		
		SORBETE DE TOMATE DE ÁRBOL	TOMATE DE ÁRBOL			T		X			X	NA	5.3	4.9	a	a	a	a	T		
			LECHE DE VACA			T		X			X										
		PERA TAJADA	PERA TAJADA			X		X			T	NA	5.4	5.5	a	a	a	a	T		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1,093,739,057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION 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: Mismo INT 20190043566 - 19/09/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/09/2023	ALMUERZO	MONDONGO	MONDNGO			X		X		X		120	89.7	81.3	9	a	a	a	+		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO			X		X		X		90	87.4	78.9	a	a	a	a	+		
		ARROZ BLANCO	ARROZ			X		X		X		90	89.5	83.7	a	a	a	a	+		
		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO			X		X			X	NM	5.6	4.7	a	a	a	a	+		
		PAPA A LA FRACESA	PAPA			X		X		X		60	89.7	82.9	a	a	a	a	+		
		SORBETE DE MORA	MORA			X		X			X	NM	3.8	1.2	a	a	a	a	+		
			LECHE ENTERA			X		X			X										
		MANZANA CON HELADO	MANZANA			X		X			X	NM	5.4	5.0	a	a	a	a	+		
			HELADO			X		X			X	NM	-11	-9	a	a	a	a	+		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043986 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
20/09/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJA			X		X		X		170	87	80.1	a	a	a	a	T		
		SOBREBARRIGA EN SALSA	CARNE MAGRA			X		X		X		90	89.5	81.2	a	a	a	a	T		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ			X		X		X		90	90	84.5	a	a	a	a	T.		
			CILANTRO			X		X		X		90	90	84.5	a	a	a	a	T		
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL			X		X			X	NA	5.9	5.1	a	a	a	a	X		
		PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA			X		X		X		60	89.7	81.2	a	a	a	a	T		
		JUGO DE LULO	LULO			X		X			X	NA	5.4	3.9	a	a	a	a	T		
		MELON CON QUESO DOBLE CREMA	MELON			X		X			X										
			QUESO DOBLE CREMA			X		X			X	NA	2.1	3.9	a	a	a	a	+		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1093739057___ CARGO: ____RESPONSALBE DEL SERVICIO_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2018043586 - 10/10/2018
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
21/09/2023	ALMUERZO	AJIACO	PECHUGA DE POLLO			X		X		X		120	90.6	81.2	a	a	a	a	+		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO			X		X		X		90	91.7	88.6	a	a	a	a	+		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	89.3	81.7	a	a	a	a	+		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE			X		X			X	NA	NA	NA	a	a	a	a	+		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA			X		X			X	NA	56	51	a	a	a	a	+		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA			X		X			X	NA	NA	NA	a	a	a	a	+		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ__TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: POR-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: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
22/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	91.5	87.3	a	a	a	a	✓		
		SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA			X		X		X		90	88.9	81.2	a	a	a	a	✗		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	86.7	81.7	a	a	a	a	✓		
			PIMENTON			X		X		X											
		ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE			X		X			X	NA	5.3	4.9	a	a	a	a	✓		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA			X		X		X		60	89.1	82.3	a	a	a	a	✓		
		SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa			X		X			X	NA	5.3	4.9	a	a	a	a	✓		
			Fresa maduro, pulpa			X		X			X										
			Uva Isabella, pulpa			X		X			X										
		BANANO CON YOGURT	BANANO			X		X			X	NA	5.6	5.0	a	a	a	a	✓		
			YOGURT			X		X			X		3.9	3.1	a	a	a	a	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
23/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	90.3	82.1	9	9	9	9	T		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA			X		X		X		90	89.6	78.5	9	9	9	9	T		
		ESPAGUETIS	ESPAGUETIS			X		X		X		90	88.4	81.3	9	9	9	9	T		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO			X		X			X	NA	5.3	4.9	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO MELAO	PLATANO MADURO			X		X		X		60	89.1	83.6	9	9	9	9	T.		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA			X		X			X	NA	5.3	4.7	9	9	9	9	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA			X		X			X	NA	5.4	3.2	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA			X		X			X	NA	2.9	3.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALE ARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Mismo INT 20190043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
25/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	89.6	81.2	9	9	9	9	T		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO			X		X		X		90	84.5	80.6	9	9	9	9	T		
		ARROZ BLANCO	ARROZ			X		X		X		90	90.3	88.4	9	9	9	9	T		
		ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA			X		X			X	NA	5.9	5.1	9	9	9	9	T		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COMUN			X		X		X		60	80.6	74.5	9	9	9	9	T		
		SORBETE DE CURUBA	CURUBA			X		X			X	NA	5.4	4.9	9	9	9	9	T		
			LECHE			X		X			X	NA	5.4	4.9	9	9	9	9	T		
		MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON			X		X			X	NA	4.7	3.7	9	9	9	9	T		
			LECHE CONDENSADA			X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/09/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
26/09/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	84.5	80.6	a	a	a	a	T		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA			X		X		X		90	89.7	81.3	a	a	a	a	T		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE	ARROZ			X		X		X		90	90.3	82.5	a	a	a	a	T		
			ARVEJA			X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA			X		X			X	NA	5.4	3.9	a	a	a	a	T		
		PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA			X		X		X		60	87.3	80.6	a	a	a	a	T		
		SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA			X		X			X	NA	5.4	3.8	a	a	a	a	T		
		GRANADILLA	GRANADILLA			X		X			X	NA	NA	NA	a	a	a	a	T		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1093739057____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO____

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
27/09/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS			X		X		X		110	84.9	83.6	9	a	a	a	r	
		SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA			X		X		X		90	81.7	81.8	9	a	a	a	r	
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ			X		X		X		90	90.1	83.8	a	a	a	a	r	
			CILANTRO			X		X		X										
		VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS			X		X		X		60	88.1	81.9	9	a	a	a	r	
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA			X		X		X		60	78.5	69.7	9	a	a	a	r	
		BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO			X		X			X	NA	5.3	4.9	9	a	a	a	r	
			QUESO DOBLE CREMA			X		X			X										
		JUGO DE MANGO	MANGO			X		X			X	NA	5.0	4.7	9	a	a	a	r	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIS ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1093739057_____ 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: Marzo INT 2019043586 - 19/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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 CONCHAS	CARNE DE SOPA			X		X		X		120	89.5	83.6	a	a	a	a	T		
		PECHUGA DE POLLO GUISADA AL PIMENTON	CARNE DE POLLO PECHUGA			X		X		X		90	88.6	81.2	a	a	a	a	T		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	89.5	82.3	a	a	a	a	T		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE LORENA			X		X			X	NA	NA	NA	a	a	a	a	T		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA			X		X		X		60	87.1	78.6	a	a	a	a	X		
		JUGO DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA			X		X			X	NA	5.3	4.3	a	a	a	a	T		
		MANANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA			X		X			X	NA	3.9	3.6	a	a	a	a	T		
			QUESO DOBLE CREMA																		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIES ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1093739057_ CARGO: ____RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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			X		X		X		120	89.7	81.2	a	a	a	a	X		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO			X		X		X											
		ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	88.6	82.9	a	a	a	a	X		
			PIMENTON ROJO			X		X		X											
		TORTILLA DE ACELGA	ACELGAS			X		X		X		90	78.1	70.9	a	a	a	a	X		
			HUEVOS DE GALLINA			X		X		X											
		PLÁTANO MADURO CON CANELA	PLÁTANO HARTÓN MADURO			X		X		X		60	90.3	74.5	a	a	a	a	X		
		JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA			X		X			X	NA	5.6	4.9	a	a	a	a	X		
			LECHE DE VACA ENTERA			X		X			X										
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO			X		X			X	NA	4.7	3.9	a	a	a	a	X		
			QUESO DOBLE CREMA			X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIS ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057_____ CARGO: ___RESPONSALBE 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: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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			X		X		X		120	89.7	81.2	a	a	a	a	T		
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA			X		X		X		90	86.3	80.1	a	a	a	a	T		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	99.5	81.7	a	a	a	a	X		
			ZANAHORIA			X		X		X											
		ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE			X		X			X	NM	5.4	5.1	a	a	a	a	T		
		SORBETE DE MORA	MORA			X		X		X	X	NM	4.0	3.7	a	a	a	a	T		
			LECHE			X		X			X										
		FRESAS CON HELADO	FRESAS			X		X			X	NM	2.7	3.1	a	a	a	a	T		
			HELADO			X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIS ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2018043586 - 10/09/2018
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
1/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	89.7	80.1	a	a	a	a	T		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA			X		X		X		90	90.3	78.5	a	a	a	a	T		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE	ARROZ			X		X		X		90	86.7	82.3	a	a	a	a	X		
			ARVEJA			X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA			X		X			X	1M2	5.4	3.9	a	a	a	a	T		
		PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA			X		X		X		60	82.8	83.7	a	a	a	a	T		
		SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA			X		X			X	1M3	5.3	4.7	a	a	a	a	X		
		GRANADILLA	GRANADILLA			X		X			X	1M2	1M	1M2	a	a	a	a	T		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1093739057____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO____

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Marzo INT 26|0043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
2/08/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS			X		X		X		70	89.5	84.3	9	a	a	a	T		
		SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA			X		X		X		90	87.3	80.2	a	a	a	a	T		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ			X		X		X		90	90.3	85.1	a	a	a	a	T		
			CILANTRO			X		X		X											
		VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS			X		X		X		60	87.4	82.6	a	a	a	a	T		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA			X		X		X		60	88.2	81.3	a	a	a	a	T		
		BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO			X		X			X	NA	5.4	3.9	a	a	a	a	T		
			QUESO DOBLE CREMA			X		X			X										
		JUGO DE MANGO	MANGO			X		X			X	NA	5.3	4.3	a	a	a	a	T		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIS ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1093739057_____ CARGO: ____RESPONSABLE DEL SERVICIO____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-345
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019D043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO ____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHAS	CARNE DE SOPA			X		X		X		120	90.6	84.5	9	9	9	9	T		
		PECHUGA DE POLLO GUISADA AL PIMENTON	CARNE DE POLLO PECHUGA			X		X		X		90	87.7	85.6	9	9	9	9	T		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	87.3	87.3	9	9	9	9	T		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE LORENA			X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	T		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA			X		X		X		60	84.5	81.6	9	9	9	9	T		
		JUGO DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA			X		X			X	NA	534.9		9	9	9	9	T		
		MANAÑA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA			X		X			X	NA	5,1	5,2	9	9	9	9	T		
			QUESO DOBLE CREMA																		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIES ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1093739057_ 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 2019043588 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/06/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	91.3	87.6	9	9	9	9	X		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO			X		X		X											
		ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	89.7	81.5	9	9	9	9	X		
			PIMENTON ROJO			X		X		X											
		TORTILLA DE ACELGA	ACELGAS			X		X		X		90	87.1	80.9	9	9	9	9	X		
			HUEVOS DE GALLINA			X		X		X											
		PLÁTANO MADURO CON CANELA	PLÁTANO HARTÓN MADURO			X		X		X		60	90.3	88.6	9	9	9	9	X		
		JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA			X		X			X	UN	5.3	4.7	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA ENTERA			X		X			X										
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO			X		X			X	UN	4.3	5.1	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA			X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIS ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057_____ CARGO: ___RESPONSALBE DEL SERVICIO_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-345
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043580 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/08/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	87.1	83.2	a	a	a	a	T		
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA			X		X		X		90	86.2	80.9	a	a	a	a	T		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	91.7	84.5	a	a	a	a	T		
			ZANAHORIA			X		X		X											
		ENSALADA DE ZAÑAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE			X		X			X	NA	5.3	4.7	a	a	a	a	T		
		SORBETE DE MORA	MORA			X		X			X	NA	4.9	3.8	a	a	a	a	T		
			LECHE			X		X			X										
		FRESAS CON HELADO	FRESAS			X		X			X	NA	5.3	4.7	a	a	a	a	T		
			HELADO			X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIS ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1093739057___ 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 2019643588 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/04/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	89.7	81.2	9	9	9	9	+		
			AVENA MOLIDA			X		X		X											
		ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	ATUN EN AGUA			X		X		X	X	90	90	5.4	9	9	9	9	+		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	91.3	82.7	9	9	9	9	+		
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL			X		X		X		60	87.3	80.1	9	9	9	9	+		
		PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA			X		X		X		60	83.6	81.9	9	9	9	9	+		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA			X		X			X	UN	5.4	3.7	9	9	9	9	+		
		BANANO CON HELADO	BANANO			X		X			X	UN	5.6	5.1	9	9	9	9	+		
			HELADO			X		X			X		-11	-9							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Luis E Triana TIPO DE DOCUMENTO: __CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1093738073 CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	89.5°C	84.3°C	9	9	9	9	X		
			CUCHUCO DE CEBADA			X		X		X											
		PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	PECUGA DE POLLO			X			X	X		90	90.1°C	87.5°C	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO			X			X	X		90	92.1°C	87°C	9	9	9	9	X		
			PIMENTON			X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE			X		X			X	1	4.9°C	5.3°C	9	9	9	9	X		
		PLÁTANO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO			X		X		X		60	89.4°C	88.1°C	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA			X		X			X	1	3.9°C	4.7°C	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		UVAS CON YOGURT	UVA ISABELA			X		X			X	1	5.7°C	5.4°C	9	9	9	9	Y		
			YOGURT			X		X			X		3.9°C	3.9°C							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Luis Meza TIPO DE DOCUMENTO:___CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 09373057 CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	...RESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PA... ...NCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa) *	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA			X			X	X		120	88.5°C	86.9°C	9	9	9	9	X		
			PLÁTANO HARTON VERDE			X		X		X											
		MIX DE POLLO CON PARAJILLA	~~HIGADO~~ DE RES Pajarilla			X			X	X		90	87.5°C	86.2°C	9	9	9	9	X		
			PECHUGA			X			X	X		90	90.1°C	88.0°C	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO			X			X	X		90	92°C	87.8°C	9	9	9	9	X		
			PEREJIL			X		X		X											
		VERDURAS CAMPESINAS	VERDURAS CAMPESINAS			X		X		X		60	84.5°C	80.9°C	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA			X		X		X		60	80.9°C	79.6°C	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA			X		X			X	1	9.1°C	5.9°C	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		MANZANA TAJADA CON HELADO	MANZANA			X		X			X	1	5.9°C	5.9°C	9	9	9	9	X		
			HELADO			X			X		X		-9°C	-7°C							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIS ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1093739057_____ 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 2019043568 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	3	SI	NO
11/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	70.3	84.5	a	a	a	a	T	
			PASTA FIDEOS			X		X		X										
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	PECHUGA DE POLLO			X		X		X		90	87.5	82.1	a	a	a	a	T	
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	90.1	84.3	a	a	a	a	T	
			AJONJOLÍ			X		X		X										
		TORTILLA DE ESPINACA	HUEVOS			X		X		X		60	88.3	81.2	a	a	a	a	T	
		PAPA COCIDA CON CÁSCARA	PAPA COMUN			X		X		X		60	90.2	89.4	a	a	a	a	T	
		SORBETE DE MANGO	PULPA DE MANGO			X		X			X	NR	54	39	a	a	a	a	T	
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		MELON TAJADO CON LECHE CONDENSADA	MELON			X		X			X	NR	53	47	a	a	a	a	T	
			LECHE CONDENSADO			X		X			X		56	51						

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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			X		X		X		120	91.7	84.5	9	9	9	9	T		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES			X		X		X		90	87.5	80.2	9	9	9	9	T		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	88.1	83.7	9	9	9	9	T		
		TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE			X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	T		
		PLATANO MADURO COCIDO	PLÁTANO MADURO			X		X		X		60	89.3	87.1	9	9	9	9	T		
		JUGO DE LULO	PULPA DE LULO			X		X			X	NA	5.3	4.4	9	9	9	9	T		
		PAPAYA EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA			X		X			X	NA	5.0	4.5	9	9	9	9	T		
			QUESO DOBLE CREMA			X		X			X		2.1	3.7							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIS ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLU[illegible]IAL		Código: PGR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo INT 2019043585 - 10/10/2019
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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			X		X		X		120	90.1	81.5	a	a	a	a	T		
			PASTA FIDEOS			X		X		X											
		PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO			X		X		X		90	86.4	82.3	a	a	a	a	T		
			QUESO DOBLE CREMA			X		X		X											
		ARROZ ATOMATADO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	90.3	84.5	a	a	a	a	T		
			TOMATE CHONTO			X		X		X											
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL			X		X			X	NA	5.4	3.9	a	a	a	a	T		
		TAJADA DE PLATANO MADURO	PLÁTANO MADURO			X		X		X		60	87.2	83.6	a	a	a	a	T		
		JUGO DE MARACUYÁ	PULPA DE MARACUYA			X		X			X	NA	0.0	5.4	a	a	a	a	T		
		FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	FRESAS			X		X			X	NA	3.5	4.9	a	a	a	a	T		
			QUESO DOBLE CREMA			X		X			X		2.7	3.7							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA ___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 19/09/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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			X			X	X		180	92.3°C	87.5°C	9	9	9	9	X		
			ARROZ BLANCO			X			X	X											
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA			X			X	X		60	90.2°C	84.6°C	9	9	9	9	X		
			HUEVO DE GALLINA			X			X	X											
		ESPAGUETTIS	PASTA ESPAGUETTIS			X			X	X		60	86.1°C	83.9°C	9	9	9	9	X		
		TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE			X		X			X	1	39.4°C	41.6°C	9	9	9	9	X		
		PAPA SIN CÁSCARA DORADA	PAPA COMÚN			X		X		X		60	89.1°C	82.5°C	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA			X		X			X	1	42.5°C	42.7°C	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		PAPAYA EN CUADROS CON YOGURT	PAPAYA MADURA			X		X			X	1	38.8°C	44.2°C	9	9	9	9	X		
			YOGURT			X		X			X		35.6°C	36.1°C							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA ___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIA[illegible]ARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043568 - 19/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros Unidad)	PESO NETO (gramos/litros Unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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			X			X	X		120	89.6	85.1	9	9	9	9	X		
			AVENA MOLIDA			X			X	X											
		CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO			X			X	X		90	88.3	85.4	9	9	9	9	X		
			PEREJIL			X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			X			X	X		90	92.6	89.6	9	9	9	9	X		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA , ZANAHORIA Y MAYONESA	MAYONESA			X		X	X	X		60	6.0	5.8	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMÚN			X		X		X		60	82.2	81.9	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA			X		X			X	1	3.6	4.7	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		BANANO PICADO CON CREMA DE LECHE	BANANO			X		X			X	1	3.9	5.1	9	9	9	9	X		
			CREMA DE LECHE			X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRES	ÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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			X		X		X		120	89.7	81.2	9	9	9	9	+		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO			X		X		X		90	88.4	80.6	9	9	9	9	+		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	91.7	88.1	9	9	9	9	+		
			PASTA FIDEOS			X		X		X											
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO			X		X			X	NA	5.4	3.9	9	9	9	9	+		
		PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO			X		X		X		10	89.5	83.6	9	9	9	9	+		
		SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA			X		X			X	NA	5.4	4.9	9	9	9	9	+		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA			X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	+		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1093739057__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043588 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		170	88.4	81.2	a	a	a	a	T		
			CEBADA PERLADA			X		X		X											
		CARNE MOLIDA A LAS FINAS HIERBAS	CARNE MOLIDA			X		X		X		90	90.3	84.5	a	a	a	a	T		
			HUEVOS			X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	87.5	82.1	a	a	a	a	T		
		GUACAMOLE	GUACAMOLE			X		X			X	NA	5.4	3.9	a	a	a	a	T		
		YUCA DORADA	YUCA			X		X		X		60	89.1	87.3	a	a	a	a	T		
		JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA			X		X			X	NA	5.3	9.7	a	a	a	a	T		
		FRESAS CON HELADO	FRESAS MADURAS			X		X			X	NA	5.3	4.2	a	a	a	a	T		
			HELADO			X		X			X		-11	-9							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/08/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	90.3	84.5	a	a	a	a	+		
		CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES			X		X		X		90	89.1	87.3	a	a	a	a	+		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	90.2	83.7	a	a	a	a	+		
			CILANTRO			X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA			X		X			X	NA	5,3	4.9	a	a	a	a	+		
		PLATANO MADURO	PLATANO MADURO			X		X		X		60	87.2	81.5	a	a	a	a	+		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA			X		X			X	NA	5.3	4.7	a	a	a	a	+		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		MANDARINA	MANDARINA			X		X			X	NA	NA	NA	a	a	a	a	+		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES . A LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-343 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
22/08/2023	ALMUERZO	MONDONGO	MONDNGO			X			X	X		180	89.2	87.1	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO			X			X	X		90	84.6	82.1	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ			X			X	X		90	91.2	87.1	9	9	9	9	X		
		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO			X		X			X	1	4.2.0	4.1.0	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRACESA	PAPA			X		X		X		60	83.4	82.1	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	MORA			X		X			X	1	4.2.0	4.2.0	9	9	9	9	X		
			LECHE ENTERA			X		X			X										
		MANZANA CON HELADO	MANZANA			X		X			X	1	-7.4.0	-8.5.0	9	9	9	9	X		
			HELADO			X			X		X	1			9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 19/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/08/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJA			X			X	X		180	90.2	85.1	a	a	a	a	T		
		SOBREBARRIGA EN SALSA	CARNE MAGRA			X			X	X		120	87.9	82.6	a	a	a	a	T		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ			X			X	X			89.7	81.2	a	a	a	a	T		
			CILANTRO			X		X		X		90	89.7	81.2	a	a	a	a	T		
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL			X		X			X	—	5.3	4.1	a	a	a	a	T		
		PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA			X		X		X		60	86.1	82.9	a	a	a	a	T		
		JUGO DE LULO	LULO			X		X			X	—	5.1	4.3	a	a	a	a	T		
		MELON CON QUESO DOBLE CREMA	MELON			X		X			X	—	4.7	3.9	a	a	a	a	T		
			QUESO DOBLE CREMA			X		X			X	—	2.5	3.1	a	a	a	a	T		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1093739057___ CARGO: ____RESPONSALBE DEL SERVICIO_____

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
24/08/2023	ALMUERZO	AJIACO	PECHUGA DE POLLO			X		X		X		120	89	81.5	a	a	a	a	T		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO			X		X		X		90	84.9	79.1	a	a	a	a	T		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	88.6	81.2	a	a	a	a	T		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE			X		X		X	X	NA	NA	NA	a	a	a	a	T		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA			X		X			X	NA	5.3	4.7	a	a	a	a	T		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA			X		X			X	NA	NA	NA	a	a	a	a	T		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ__TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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: Marco INT 2019043599 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
25/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA			x			x	x		240	89.1°C	87.2°C	9	9	9	9	x		
		SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA			x			x	x		90	85.2°C	83.9°C	9	9	9	9	x		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO			x			x	x		90	92°C	87.8°C	9	9	9	9	x		
			PIMENTON			x		x		x											
		ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE			x		x			x	1	39°C	32°C	9	9	9	9	x		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA			x		x		x		60	82.9°C	80.1°C	9	9	9	9	x		
		SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa			x		x			x	1	4.6°C	4.9°C	9	9	9	9	x		
			Fresa maduro, pulpa			x		x			x										
			Uva Isabella, pulpa			x		x			x										
		BANANO CON YOGURT	BANANO			x		x			x	1	5.1°C	5.2°C	9	9	9	9	x		
			YOGURT			x		x			x		3.9°C	3.8°C	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: POR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043066 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
26/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA			X			X	X		120	88.2°C	85.1°C	9	9	9	9	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA			X			X	X		60	80.6°C	83.2°C	9	9	9	9	X		
		ESPAGUETIS	ESPAGUETIS			X			X	X		60	79.1°C	80.6°C	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO			X		X			X	—	42.4°C	43°C	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO MELAO	PLATANO MADURO			X		X		X		60	83.4°C	81.9°C	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA			X		X			X	—	3.6°C	3.9°C	9	9	9	9	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA			X		X			X	—	3.8°C	4°C	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA			X		X			X	—	3.7°C	4.2°C	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRES ÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIO.. ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCI. ..ES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo #1 20190963066 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
28/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA			X			X	X		120	89.2°C	85.3°C	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO			X			X	X		90	84.9°C	83.1°C	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ			X			X	X		90	91.1°C	87.5°C	9	9	9	9	X		
		ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA			X		X			X	—	4.2°C	3.8°C	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COMUN			X		X		X		8	82.1°C	80.9°C	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE CURUBA	CURUBA			X		X			X	—	3.9°C	4.5°C	9	9	9	9	X		
			LECHE			X		X			X	—			9	9	9	9	X		
		MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON			X		X			X	—	4.6°C	5.4°C	9	9	9	9	X		
			LECHE CONDENSADA			X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/9/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
29/08/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES MAGRA			X			X	X		120	88.9	87.6	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA			X			X	X		60	82.1	80.7	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE	ARROZ			X			X	X		90	91.2	88.5	9	9	9	9	X		
			ARVEJA			X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA			X		X			X	1	94.2	92.7	9	9	9	9	X		
		PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA			X		X		X		60	80.3	80.1	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA			X		X			X	1	94.6	91.2	9	9	9	9	X		
		GRANADILLA	GRANADILLA			X		X			X	1	Tevs	Tevs	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1093739057_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO____

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
30/08/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS			X			X	X		240	89.6-C	87.8-C	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA			X			X	X		90	83.9-C	82.8-C	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ			X			X	X		90	91.2-C	87.5-C	9	9	9	9	X		
			CILANTRO			X		X		X											
		VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS			X		X		X		60	80.4-C	79.7-C	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA			X		X		X		60	83.1-C	82.5-C	9	9	9	9	X		
		BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO			X		X			X	1	4.2-C	4.4-C	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA			X		X			X										
		JUGO DE MANGO	MANGO			X		X			X	1	3.5-C	3.9-C	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIS ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1093739057_____ 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: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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	SOPA DE CONCHAS	CARNE DE SOPA			X		X		X		120	89.7	83.6	9	9	9	9	T		
		PECHUGA DE POLLO GUISADA AL PIMENTON	CARNE DE POLLO PECHUGA			X		X		X		90	88.6	81.2	9	9	9	9	T		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	90.1	89.2	9	9	9	9	T		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE LORENA			X		X		X	X	NA	NA	NA	9	9	9	9	T		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA			X		X		X		60	87.1	82.1	9	9	9	9	T		
		JUGO DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA			X		X			X	NA	5.4	5.3	9	9	9	9	T		
		MANANA CON QUESO DOBLE CREMA*	MANZANA			X		X			X	NA	3.7	4.7	9	9	9	9	T		
			QUESO DOBLE CREMA																		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIES ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1093739057_ CARGO: ____RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PR… ACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES … A LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO___ SERVICIO SOCIAL: _COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
1/07/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	89.7	80.3	9	a	a	a	T		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA			X		X		X		90	82.6	81.9	9	a	a	a	T		
		ESPAGUETIS	ESPAGUETIS			X		X		X		90	90.6	74.5	9	a	a	a	T		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO			X		X			X	NR	5.4	3.9	9	a	a	a	T		
		PLATANO MADURO MELAO	PLATANO MADURO			X		X		X		60	89.7	81.3	9	a	a	a	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA			X		X			X	NR	5.2	3.1	9	a	a	a	T		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA			X		X			X	NR	5.4	4.9	9	a	a	a	T		
			QUESO DOBLE CREMA			X		X			X	NR	25	3.1	9	a	a	a	T		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCEDIMIENTO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA ... SOCIAL
PROCEDIM... OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS ... SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Marzo INT 20190435/06 - 10/06/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL O LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: PROVIDENCIA ALTA
COORDINADOR O RESPONSABLE: LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ — OPERADOR: LIBRES PARA COOPERAR

FECHA (dd/mm/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
4/07/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	91.7	84.5	a	a	a	a	T		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA			X		X		X		90	90.6	85.1	a	a	a	a	T		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE	ARROZ			X		X		X		90	81.3	80.6	a	a	a	a	T		
			ARVEJA			X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA			X		X			X	NA	5.4	3.9	a	a	a	a	T		
		PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA			X		X		X		60	89.7	81.3	a	a	a	a	T		
		SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA			X		X			X	NA	3.2	4.1	a	a	a	a	T		
		GRANADILLA	GRANADILLA			X		X			X	NA	NA	NA	a	a	a	a	T		Cambio por Pera.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1093739057 — CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043588 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/07/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS			X		X		X		120	83.6	80.1	a	a	a	a	X		
		SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA			X		X		X		90	90.1	89.7	a	a	a	a	T		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ			X		X		X		90	90.3	78.8	a	a	a	a	T		
			CILANTRO			X		X		X											
		VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS			X		X		X		60	89.7	84.3	a	a	a	a	T		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA			X		X		X		60	86.2	81.4	a	a	a	a	T		
		BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO			X		X			X	Hr	5.1	4.3	a	a	a	a	T		
			QUESO DOBLE CREMA			X		X			X										
		JUGO DE MANGO	MANGO			X		X			X	Hr	5.0	3.2	a	a	a	a	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIS ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1093739057_____ CARGO: ___ RESPONSABLE DEL SERVICIO____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/07/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHAS	CARNE DE SOPA			X		X		X		120	91.3	84.5	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO GUISADA AL PIMENTON	CARNE DE POLLO PECHUGA			X		X		X		90	87.4	81.2	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	90.3	84.5	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE LORENA			X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA			X		X		X		60	89.7	80.6	9	9	9	9	X		
		JUGO DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA			X		X			X	NA	5.3	4.9	9	9	9	9	X		
		MANANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA			X		X			X	NA	4.9	3.1	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA																		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIES ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1093739057_ CARGO: ____RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/07/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	90.1	87.5	9	9	9	9	T		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO			X		X		X											
		ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	89.7	81.3	9	9	9	9	T		
			PIMENTON ROJO			X		X		X											
		TORTILLA DE ACELGA	ACELGAS			X		X		X		90	87.3	80.9	9	9	9	9	T		
			HUEVOS DE GALLINA			X		X		X											
		PLÁTANO MADURO CON CANELA	PLÁTANO HARTÓN MADURO			X		X		X		60	89.6	77.1	9	9	9	9	T		
		JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA			X		X			X	NA	54	53.7	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA ENTERA			X		X			X										
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO			X		X			X	NA	5.1	4.7	9	9	9	9	T		
			QUESO DOBLE CREMA			X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIS ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057_____ CARGO: ___RESPONSALBE 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: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
06/07/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	93.3	84.5	9	9	9	9	T		
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA			X		X		X		90	82.7	80.6	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	91.7	88.9	9	9	9	9	T		
			ZANAHORIA			X		X		X											
		ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE			X		X			X	NA	5.3	4.9	9	9	9	9	T		
		SORBETE DE MORA	MORA			X		X		X	X	NA	5.3	3.8	9	9	9	9	X		
			LECHE			X		X		X	X										
		FRESAS CON HELADO	FRESAS			X		X			X	NA	4.7	3.9	9	9	9	9	T		
			HELADO			X		X			X		-11	-9							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIS ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043588 - 19/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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 DE RES MAGRA			X		X		X		120	90	84.5	9	9	9	9	+		
			PASTA CONCHITAS																		
		CARNE DE RES MECHADA	CARNE GORDA			X		X		X		90	90.3	74.5	9	9	9	9	+		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	87.5	78.6	9	9	9	9	+		
			CILANTRO			X		X		X											
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	MAYONESA			X		X		X		60	5.4	5.5	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA			X		X		X		60	89.1	83.6	9	9	9	9	+		
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PULPA DE TOMATE DE ARBOL			X		X			X	NA	5.4	3.9	9	9	9	9	T		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		FRESAS CON CREMA	FRESAS			X		X			X	NA	5.6	4.9	9	9	9	9	X		
			CREMA DE LECHE										2.7	3.1							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa) *	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/07/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	89.7	83.5	a	a	a	a	T		
			AVENA MOLIDA			X		X		X											
		ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	ATUN EN AGUA			X		X		X		90	88.6	81.2	a	a	a	a	T		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	90.2	84.3	a	a	a	a	T		
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL			X		X		X		60	89.7	87.1	a	a	a	a	T		
		PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA			X		X		X		60	82.3	81.7	a	a	a	a	T		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA			X		X			X	NM	54	39	a	a	a	a	T		
		BANANO CON HELADO	BANANO			X		X			X	NM	5.3	4.7	a	a	a	a	T		
			HELADO			X		X			X		-11	-9							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/07/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	91.3	88.6	9	9	9	9	X		
			CUCHUCO DE CEBADA																		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	PECUGA DE POLLO			X		X		X		90	90.7	82.4	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	91.2	74.5	9	9	9	9	X		
			PIMENTON			X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE			X		X			X	NA	5.4	3.7	9	9	9	9	X		
		PLÁTANO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO			X		X		X		60	88.1	80.9	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA			X		X			X	NA	5.3	4.9	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		UVAS CON YOGURT	UVA ISABELA			X		X			X	NA	5.6	5.1	9	9	9	9	X		
			YOGURT			X		X			X		2.9	3.2							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR PSS 243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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 PATACON	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		110	81.6	81.2	a	a	a	a	+		
			PLÁTANO HARTON VERDE			X		X		X											
		MIX DE POLLO CON PARAJILLA	HIGADO DE RES			X		X		X		90	80.1	81.7	a	a	a	a	X		
			PECHUGA			X		X		X		90	80.1	81.7	a	a	a	a	+		
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	87.4	78.2	a	a	a	a	+		
			PEREJIL			X		X		X											
		VERDURAS CAMPESINAS	VERDURAS CAMPESINAS			X		X		X		60	88.1	83.6	a	a	a	a	X		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA			X		X		X		60	87.9	79.5	a	a	a	a	+		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA			X		X		X	X	LN	5.4	4.9	a	a	a	a	+		
			LECHE DE VACA			X		X		X	X										
		MANZANA TAJADA CON HELADO	MANZANA			X		X			X	LN	5.1	3.9	a	a	a	a	+		
			HELADO			X		X			X		-11	-9							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIS ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	3	SI	NO	
14/07/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	91.3	84.5	9	9	9	9	X		
			PASTA FIDEOS			X		X		X											
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	PECHUGA DE POLLO			X		X		X		90	89.7	82.3	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	81.7	80.3	9	9	9	9	X		
			AJONJOLÍ			X		X		X											
		TORTILLA DE ESPINACA	HUEVOS			X		X		X		60	86.2	81.7	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CÁSCARA	PAPA COMUN			X		X		X		60	89.7	82.9	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MANGO	PULPA DE MANGO			X		X			X	MN	5.3	4.7	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		MELON TAJADO CON LECHE CONDENSADA	MELON			X		X			X	MN	5.4	3.7	9	9	9	9	X		
			LECHE CONDENSADO			X		X			X		5.6	5.1							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO___

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Version: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043588 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/07/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOLES			X		X		X		120	91.7	81.5	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES			X		X		X		90	90.3	87.3	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	90.2	81.7	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE			X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO COCIDO	PLÁTANO MADURO			X		X		X		60	87.3	80.5	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	PULPA DE LULO			X		X			X	NA	5.4	4.7	9	9	9	9	X		
		PAPAYA EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA			X		X			X	NA	5.6	5.1	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA			X		X			X		2.5	3.1							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIS ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUS AL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043598 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/07/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	90.3	84.5	9	9	9	9	X		
			PASTA FIDEOS			X		X		X											
		PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO			X		X		X		90	89.7	81.2	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA			X		X		X											
		ARROZ ATOMATADO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	88.6	87.1	9	9	9	9	X		
			TOMATE CHONTO			X		X		X											
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL			X		X			X	NA	5.4	3.9	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE PLATANO MADURO	PLÁTANO MADURO			X		X		X	X	60	89.7	81.7	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYÁ	PULPA DE MARACUYA			X		X			X	NA	5.4	3.7	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	FRESAS			X		X			X	NA	5.0	3.1	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA			X		X			X		2.7	3.8							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTA	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 20190435S - 10/10/2019
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	SI	NO	
18/07/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		NO	91.7	90.1	a	a	a	a	T		
			ARROZ BLANCO			X		X		X											
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA			X		X		X		90	88.6	81.2	a	a	a	a	X		
			HUEVO DE GALLINA			X		X		X											
		ESPAGUETTIS	PASTA ESPAGUETTIS			X		X		X		90	89.5	82.7	a	a	a	a	T		
		TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE			X		X			X	NA	5.4	3.7	a	a	a	a	T		
		PAPA SIN CÁSCARA DORADA	PAPA COMÚN			X		X		X		60	88.1	81.2	a	a	a	a	T		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA			X		X			X	NA	5.3	4.9	a	a	a	a	T		
			LECHE DE VACA			X		X			T										
		PAPAYA EN CUADROS CON YOGURT	PAPAYA MADURA			X		X			X	NA	39	5.3	a	a	a	a	T		
			YOGURT			X		X			X		27	3.1							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA ___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIAL ARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2E19043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/07/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	88.3	80.1	9	9	9	9	T		
			AVENA MOLIDA			X		X		X											
		CARNE DE CERCO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO			X		X		X		90	90.2	84.5	9	9	9	9	T		
			PEREJIL			X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	91.2	88.3	9	9	9	9	T		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	MAYONESA			X		X		X		60	5.3	4.9	9	9	9	9	T		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMÚN			X		X		X		60	87.1	82.4	9	9	9	9	T		
		SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA			X		X			X	NA	5.3	4.2	9	9	9	9	T		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		BANANO PICADO CON CREMA DE LECHE	BANANO			X		X			X	NA	5.6	5.1	9	9	9	9	T		
			CREMA DE LECHE			X		X			X		3.7	3.2							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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: Mayo o INT 20180613586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21/07/2023	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	91.2	84.5	9	9	9	9	T		
			CEBADA PERLADA			X		X		X											
		CARNE DE HAMBERGUESA A LAS FINAS HIERBAS	CARNE MOLIDA			X		X		X		90	90.3	78.5	9	9	9	9	+		
			HUEVOS			X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			X		X		X		60	91.2	84.5	9	9	9	9	X		
		GUACAMOLE	GUACAMOLE			X		X			X	NA	5.6	4.9	9	9	9	9	+		
		YUCA DORADA	YUCA			X		X		X		60	87.3	82.9	9	9	9	9	+		
		JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA			X		X			X	NA	5.3	4.7	9	9	9	9	T		
		FRESAS CON HELADO	FRESAS MADURAS			X		X			X	NA	5.0	4.1	9	9	9	9	+		
			HELADO			X		X			X		-11	-9							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO: _CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Mes o INT 20190630566 - 10102010
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/07/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	91.5	82.6	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES			X		X		X		90	89.7	81.6	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	90.3	84.5	9	9	9	9	X		
			CILANTRO			X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA			X		X			X	NA	5.3	4.7	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO	PLATANO MADURO			X		X		X		60	87.1	81.2	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA			X		X			X	NA	5.3	4.9	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		MANDARINA	MANDARINA			X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS _LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

	PROCESO PRES. ÓN 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: Mes o INT 2019/04/566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		110	90.6	85.1	9	9	9	9	+		
		CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO			X		X		X		90	84.2	80.3	9	9	9	9	+		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ			X		X		X		90	90.2	88.3	9	9	9	9	+		
		ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL			X		X			X	NA	7.1	4.9	9	9	9	9	+		
		PLATACÓN DE PLÁTANO MADURO	PAPA SIN CASCARA			X		X		X		60	88.1	82.9	9	9	9	9	+		
		SORBETE DE TOMATE DE ÁRBOL	TOMATE DE ÁRBOL			X		X			X	NA	5.4	3.9	9	9	9	9	+		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		PERA TAJADA	PERA TAJADA			X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	+		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1,093,739,057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 20190435B5 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
25/07/2023	ALMUERZO	MONDONGO	MONDNGO			X		X		X		120	90.3	85.1	9	9	9	9	T		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO			X		X		X		90	89.7	83.2	9	9	9	9	T		
		ARROZ BLANCO	ARROZ			X		X		X		90	91.7	84.5	9	9	9	9	T		
		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO			X		X			X	NA	53	44.9	9	9	9	9	T		
		PAPA A LA FRACESA	PAPA			X		X		X		60	88.1	82.7	9	9	9	9	T		
		SORBETE DE MORA	MORA			X		X			X	NA	5.4	3.7	9	9	9	9	T		
			LECHE ENTERA			X		X			X										
		MANZANA CON HELADO	MANZANA			X		X			X	NA	5.1	4.7	9	9	9	9	T		
			HELADO			X		X			X	NA	-11	-9	9	9	9	9	T		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190043660 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
26/07/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJA			X		X		X		120	90.3	84.5	a	a	a	a	+		
		SOBREBARRIGA EN SALSA	CARNE MAGRA			X		X		X		90	89.7	87.6	a	a	a	a	+		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ			X		X		X		90	90.3	84.5	a	a	a	a	+		
			CILANTRO			X		X		X		90	90.3	84.5	a	a	a	a	+		
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL			X		X			X	NA	5.6	5.1	a	a	a	a	+		
		PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA			X		X		X		60	87.1	78.3	a	a	a	a	+		
		JUGO DE LULO	LULO			X		X			X	NA	4.3	4.9	a	a	a	a	+		
		MELON CON QUESO DOBLE CREMA	MELON			X		X			X	NA	5,6	5.1	a	a	a	a	+		
			QUESO DOBLE CREMA			X		X			X	NA	2.3	3,1	a	a	a	a	+		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1093739057___ CARGO: ____RESPONSALBE DEL SERVICIO_____

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043599 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
27/07/2023	ALMUERZO	AJIACO	PECHUGA DE POLLO			X		X		X		120	91.5	84.6	9	9	9	9	T		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO			X		X		X		90	89.7	81.2	9	9	9	9	T		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	83.1	80.6	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE			X		X			X	NA	5.4	3.7	9	9	9	9	T		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA			X		X			X	NA	5.1	5.0	9	9	9	9	T		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA			X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	T		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ__TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	...SO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435680 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
28/07/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	91.2	88.6	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA			X		X		X		90	89.7	81.4	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	88.2	74.5	9	9	9	9	X		
			PIMENTON			X		X		X											
		ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE			X		X			X	UN	5.2	5.0	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA			X		X		X		60	86.7	81.2	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa			X		X			X	UN	5.3	4.9	9	9	9	9	X		
			Fresa maduro, pulpa			X		X			X										
			Uva Isabella, pulpa			X		X			X										
		BANANO CON YOGURT	BANANO			X		X			X	UN	5.0	3.7	9	9	9	9	X		
			YOGURT			X		X			X		2.1	3.2	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Mismo INT 20190043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
29/07/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	89.7	83.2	a	a	a	a	T		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA			X		X		X		90	87.6	82.3	a	a	a	a	T		
		ESPAGUETIS	ESPAGUETIS			X		X		X		90	80.6	74.3	a	a	a	a	T		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO			X		X			X	NA	5.3	4.9	a	a	a	a	T		
		PLATANO MADURO MELAO	PLATANO MADURO			X		X		X		60	86.1	82.3	a	a	a	a	T		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA			X		X			X	NA	5.2	5.1	a	a	a	a	T		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA			X		X			X	NA	5.3	4.7	a	a	a	a	X		
			QUESO DOBLE CREMA			X		X			X	NA	2.3	2.1	a	a	a	a	T		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
31/07/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	87.3	80.6	9	9	9	9	T		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO			X		X		X		90	84.5	81.9	9	9	9	9	+		
		ARROZ BLANCO	ARROZ			X		X		X		90	90.6	71.1	9	9	9	9	T		
		ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA			X		X			X	NA	5.6	5.1	9	9	9	9	T		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COMUN			X		X		X		60	89.1	83.6	9	9	9	9	T		
		SORBETE DE CURUBA	CURUBA			X		X			X	NA	5.4	4.9	9	9	9	9	T		
			LECHE			X		T			X	NA	5.4	4.9	9	9	9	9	T		
		MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON			X		X			X	NA	3.1	3.5	9	9	9	9	T		
			LECHE CONDENSADA			X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190043999 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO____ SERVICIO SOCIAL: _COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES___

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
1/06/2023	ALMUERZO	AJIACO	PECHUGA DE POLLO			X		X		X		120	90.3	84.5	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO			X		X		X		90	80.7	78.6	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	90.3	84.5	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE			X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA			X		X		X	X	NA	5.4	3.9	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA			X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ__TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/09/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO___ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES__

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_LIBRES PARA COOPERAR___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
2/06/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	90.3	84.5	9	9	9	9	+		
		SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA			X		X		X		90	87.3	81.2	9	9	9	9	+		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	91.7	81.5	9	9	9	9	+		
			PIMENTON			X		X		X											
		ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE			X		X			X	MN	3.4	3.9	9	9	9	9	+		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA			X		X		X		60	87.6	81.2	9	9	9	9	+		
		SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa			X		X			X	MN	3.4	3.9	9	9	9	9	+		
			Fresa maduro, pulpa			X		X			X										
			Uva Isabella, pulpa			X		X			X										
		BANANO CON YOGURT	BANANO			X		X			X	MN	3.6	5.1	9	9	9	9	+		
			YOGURT			X		X			X		27	3.9	9	9	9	9	+		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES P/ LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/09/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO___ SERVICIO SOCIAL: _COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
3/06/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	90.3	84.5	a	a	a	a	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA			X		X		X		90	82.7	80.6	a	a	a	a	X		
		ESPAGUETIS	ESPAGUETIS			X		X		X		90	84.5	81.6	a	a	a	a	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO			X		X			X	NA	5.4	5.3	a	a	a	a	X		
		PLATANO MADURO MELAO	PLATANO MADURO			X		X		X		60	80.3	74.5	a	a	a	a	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA			X		X			X	NA	5.4	3.7	a	a	a	a	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA			X		X			X	NA	5.6	5.1	a	a	a	a	X		
			QUESO DOBLE CREMA			X		X			X	NA	2.5	2.7	a	a	a	a	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRES ...IÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR-PSS-283
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo INT 2019043556 - 10/10/2019
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO___ SERVICIO SOCIAL: _COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
5/06/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	90.3	84.5	a	a	a	a	X		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO			X		X		X		90	87.3	81.2	a	a	a	a	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ			X		X		X		90	91.7	81.5	a	a	a	a	X		
		ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA			X		X			X	NA	5.4	3.9	a	a	a	a	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COMUN			X		X		X		60	87.6	81.2	a	a	a	a	X.		
		SORBETE DE CURUBA	CURUBA			X		X			X	NA	5.4	3.9	a	a	a	a	X		
			LECHE			X		X			X	NA	5.3	4.9	a	a	a	a	X		
		MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON			X		X			X	NA	5.3	4.9	a	a	a	a	X		
			LECHE CONDENSADA			X		X			X	NA	4.5	4.0	a	a	a	a	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INC[illegible] OCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LO[illegible] VICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043686 - 10/9/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/ LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: PROVIDENCIA ALTA Lourdes - Chapinero
COORDINADOR O RESPONSABLE: LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ OPERADOR: LIBRES PARA COOPERAR

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
6/06/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	91.5	89.1	9	9	a	9	T		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA			X		X		X		90	84.6	80.7	9	9	a	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE	ARROZ			X		X		X		90	90.7	87.1	9	9	a	a	T		
			ARVEJA			X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA			X		X			X	NA	5.4	5.7	9	9	a	a	T		
		PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA			X		X		X		60	86.7	84.3	9	9	a	a	T.		
		SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA			X		X			X	NA	5.1	5.2	9	9	a	a	T		
		GRANADILLA	GRANADILLA			X		X			X	NA	NA	NA	9	9	a	a	T		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1093739057 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2910043566 - 19/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CHAPINERO SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: LOURDES

COORDINADOR O RESPONSABLE: LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ OPERADOR: CONSTRUYAMOS EL FUTURO

FECHA (dd/m/m/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
7/06/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS			X			X	X		180	92°C	89°C	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA			X			X	X		90	90°C	86°C	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ			X			X	X		90	91.5°C	89.3°C	9	9	9	9	X		
			CILANTRO			X		X		X											
		VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS			X		X		X		60	80.2°C	80.1°C	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA			X		X		X		60	81.5°C	80.3°C	9	9	9	9	X		
		BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO			X		X			X	—	4.9°C	5.3°C	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA			X		X			X										
		JUGO DE MANGO	MANGO			X		X			X	—	3.1°C	4.6°C	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUIS ENRIQUE TRIANA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1093739057 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUS CIAL	Código: POR-PSS-343
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043598 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CHAPINERO SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LOURDES

COORDINADOR O RESPONSABLE: LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ OPERADOR: CONSTRUYAMOS EL FUTURO

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/06/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHAS	CARNE DE SOPA			X			X	X		180	92.6	88.2	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO GUISADA AL PIMENTON	CARNE DE POLLO PECHUGA			X			X	X		90	80.3	80.5	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			X			X	X		90	91.6	83.9	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE LORENA			X		X			X	—	Tuvo	Tuvo	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA			X		X		X		60	80.6	74.1	9	9	9	9	X		
		JUGO DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA			X		X			X	—	2.3	2.5	9	9	9	9	X		
		MANANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA			X		X			X	—	4.1	4.4	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA																		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUIES ENRIQUE TRIANA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1093739057 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	...ESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043569 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CHAPINERO SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LOURDES

COORDINADOR O RESPONSABLE: LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ OPERADOR: CONSTRUYAMOS EL FUTURO

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/06/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES MAGRA			X			X	X		180	91-C	88-C	9	9	9	9	X		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO			X			X	X		90	89,1-C	85,2-C	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO			X			X	X		90	94-C	88,3-C	9	9	9	9	X		
			PIMENTON ROJO			X		X		X											
		TORTILLA DE ACELGA	ACELGAS			X		X		X		60	80,3-C	80,4-C	9	9	9	9	X		
			HUEVOS DE GALLINA			X			X	X											
		PLÁTANO MADURO CON CANELA	PLÁTANO HARTÓN MADURO			X		X		X		60	82,6-C	80,3-C	9	9	9	9	X		
		JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA			X		X			X	—	2,9-C	3,6-C	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA ENTERA			X		X			X										
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO			X		X			X	—	2,9-C	3,9-C	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA			X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUIS ENRIQUE TRIANA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1093739057 CARGO: RESPONSALBE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUS. CIAL	Código: POR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Marzo INT 20190435S6 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CHAPINERO SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LOURDES

COORDINADOR O RESPONSABLE: LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ OPERADOR: CONSTRUYAMOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/09/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	CARNE DE RES MAGRA			X			X	X		120	85.1°C	82.3°C	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA			X			X	X		90	81.3°C	80.8°C	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO			X			X	X		90	91°C	87.4°C	9	9	9	9	X		
			ZANAHORIA			X		X		X											
		ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE			X		X			X	—	4.7°C	8.5°C	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	MORA			X		X			X	—	3.8°C	4.2°C	9	9	9	9	X		
			LECHE			X		X			X										
		FRESAS CON HELADO	FRESAS			X		X			X	—	-4.2°C	-4°C	9	9	9	9	X		
			HELADO			X			X		X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUIS ENRIQUE TRIANA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1093739057 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO__ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO__ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ____ OPERADOR: __CONSTRUYAMOS EL FUTURO__

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/06/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA			x			x	x		120	85.1-C	83.2-C	9	9	9	9	x		
			AVENA MOLIDA			x			x	x											
		ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	ATUN EN AGUA			x		x			x	—	7.1°C	6.5°C	9	9	9	9	x		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			x			x	x		90	91-C	83-C	9	9	9	9	x		
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL			x		x		x		60	83.9°C	81.8°C	9	9	9	9	x		
		PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA			x		x		x		60	86.1°C	83.2°C	9	9	9	9	x		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA			x		x			x	—	3.9°C	4.2°C	9	9	9	9	x		
		BANANO CON HELADO	BANANO			x		x			x	—	-5°C	-3.9°C	9	9	9	9	x		
			HELADO			x			x		x										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: __CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLU... CIAL	Código: POR-PSS-343
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/09/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: chapinero SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: lourdes

COORDINADOR O RESPONSABLE: Los Encargados OPERADOR: Construyamos el futuro

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14/06/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE DE RES MAGRA			X			X	X		180	91.0	90.3	9	9	9	9	X		
			CUCHUCO DE CEBADA																		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	PECUGA DE POLLO			X			X	X		90	83.1	84.7	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO			X			X	X		90	85.2	83.2	9	9	9	9	X		
			PIMENTON			X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE			X		X			X	1	4.1.0	5.2.1	9	9	9	9	X		
		PLÁTANO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO			X		X		X		60	80.9	80.6	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA			X		X			X	1	4.0.1	3.9.1	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		UVAS CON YOGURT	UVA ISABELA			X		X			X	1	3.9.1	4.5.1	9	9	9	9	X		
			YOGUIRT			X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-345
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043598 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __ COMEDOR COCINA _____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L_____ OPERADOR: ___CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/06/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	91.5	84.6	a	a	a	a	X		
			PLÁTANO HARTON VERDE			X		X		X											
		MIX DE POLLO CON PARAJILLA	HIGADO DE RES			X		X		X		90	87.3	87.9	a	a	a	a	X		
			PECHUGA			X		X		X		90	87.3	87.9	a	a	a	a	X		
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	90.6	74.5	a	a	a	a	X		
			PEREJIL			X		X		X											
		VERDURAS CAMPESINAS	VERDURAS CAMPESINAS			X		X		X		60	88.7	81.2	a	a	a	a	X		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA			X		X		X		60	89.7	82.3	a	a	a	a	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA			X		X			X	NA	5.3	4.7	a	a	a	a	X		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		MANZANA TAJADA CON HELADO	MANZANA			X		X			X	NA	5.6	5.2	a	a	a	a	X		
			HELADO			X		X			X		-11	-9							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIS ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO: _____CC_____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1093739057_____ CARGO: ____RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUS... CIAL	Código: #OR-PSS-343
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043598 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __ COMEDOR COCINA ___ UNIDAD OPERATIVA: ___LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: __CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	3	SI	NO	
16/06/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	90.3	84.5	a	a	a	a	T		
			PASTA FIDEOS			X		X		X											
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	PECHUGA DE POLLO			X		X		X		90	89.7	81.2	a	a	a	a	T		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	90.2	84.5	a	a	a	a	T		
			AJONJOLÍ			X		X		X											
		TORTILLA DE ESPINACA	HUEVOS			X		X		X		60	89.6	81.2	a	a	a	a	T		
		PAPA COCIDA CON CÁSCARA	PAPA COMUN			X		X		X		60	89.7	80.3	a	a	a	a	X		
		SORBETE DE MANGO	PULPA DE MANGO			X		X			X	NA	3.4	3.9	a	a	a	a	T		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		MELON TAJADO CON LECHE CONDENSADA	MELON			X		X			X	NA	5.6	5.1	a	a	a	a	T		
			LECHE CONDENSADO			X		X			X		5.6	5.1							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO: ____CC_____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO___

	...ESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: ROB-PSS-343
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043596 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __ COMEDOR COCINA _____ UNIDAD OPERATIVA: ___CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:___CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/06/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOLES			X		X		X		170	95°C	80°C	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES			X		X		X		90	89°C	85°C	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	60°C	87°C	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE			X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO COCIDO	PLÁTANO MADURO			X		X		X		60	83.1°C	84.1°C	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	PULPA DE LULO			X		X			X	NA	3.9°C	4.2°C	9	9	9	9	X		
		PAPAYA EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA			X		X			X	NA	3.6°C	4.1°C	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA			X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIS ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __ COMEDOR COMUNITARIO ____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/06/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA			X				X		180	92.2	85.2	9	9	9	9	X		
			ARROZ BLANCO			X				X											
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA			X				X		90	85.6	80.2	9	9		9	X		
			HUEVO DE GALLINA			X				X											
		ESPAGUETTIS	PASTA ESPAGUETTIS			X				X		60	81.4	80.6	9	9		9	X		
		TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE			X		X			X	1	39.2	41.1	9	9	9	9	X		
		PAPA SIN CÁSCARA DORADA	PAPA COMÚN			X		X		X		60	85.3	82.1	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA			X		X			X	1	3.9	4.32	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		PAPAYA EN CUADROS CON YOGURT	PAPAYA MADURA			X		X			X	1	3.8	3.9	9	9	9	9	X		
			YOGURT			X		X			X		3	3							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA ___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 16/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _LIBRES PARA COOPERAR___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA			X			X	X		240	83.9°C	86.1°C	9	9	9	9	X		
			AVENA MOLIDA			X			X	X											
		CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO			X			X	X		90	84.1°C	80.6°C	9	9	9	9	X		
			PEREJIL			X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			X			X	X		90	91.2°C	88.2°C	9	9	9	9	X		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA , ZANAHORIA Y MAYONESA	MAYONESA			X		X			X	1	39.2°C	35.2°C	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMÚN			X		X		X		60	80.6°C	81.3°C	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA			X		X			X	1	4.2°C	4.5°C	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		BANANO PICADO CON CREMA DE LECHE	BANANO			X		X			X	1	3.8°C	3.9°C	9	9	9	9	X		
			CREMA DE LECHE			X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ____ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 19/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _LIBRES PARA COOPERAR____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/06/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA SECA	ARVEJA SECA			X			X	X		180	84.1°C	86.2°C	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO			X			X	X		90	83.1°C	82.1°C	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO			X			X	X		90	90.7°C	85.4°C	9	9	9	9	X		
			PASTA FIDEOS			X			X	X											
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO			X		X			X	—	39.2°C	44.7°C	9	9	9	9	X		
		PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO			X		X		X		60	80.1°C	81.7°C	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA			X		X			X	—	38.2°C	45.1°C	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA			X		X			X	—	Zumo	Tomo	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1093739057__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

	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 2019043568 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO ___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _LIBRES PARA COOPERAR____

FECHA (dd/mm/aaaa) *	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/06/2023	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	89.7	81.2	a	a	a	a	X		
			CEBADA PERLADA			X		X		X											
		CARNE DE HAMBERGUESA A LAS FINAS HIERBAS	CARNE MOLIDA			X		X		X		90	88.4	82.1	a	a	a	a	X	·	
			HUEVOS			X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	90.3	81.5	a	a	a	a	X		
		GUACAMOLE	GUACAMOLE			X		X			X	NA	5.3	4.9	a	a	a	a	X		
		YUCA DORADA	YUCA			X		X		X		60	88.3	81.1	a	a	a	a	X		
		JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA			X		X			X	NA	5.3	4.9	a	a	a	a	X		
		FRESAS CON HELADO	FRESAS MADURAS			X		X			X	NA	5.2	4.7	a	a	a	a	X		
			HELADO			X		X			X		-11	-9							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA ... INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 19/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _LIBRES PARA COOPERAR___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/05/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	91.7	81.1	a	a	a	a	X		
		CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES			X		X		X		90	84.5	80.3	a	a	a	a	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	89.7	80.2	a	a	a	a	X		
			CILANTRO			X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA			X		X			X	NA	5.4	5.2	a	a	a	a	X		
		PLATANO MADURO	PLATANO MADURO			X		X		X		60	87.3	80.1	a	a	a	a	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA			X		X			X	NA	5.4	4.9	a	a	a	a	X		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		MANDARINA	MANDARINA			X		X			X	NA	NA	NA	a	a	a	a	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/09/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES___

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
26/06/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	91.2	84.5	9	9	a	9	T		
		CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO			X		X		X		90	82.6	80.3	9	a	a	a	T		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ			X		X		X		90	90.6	84.5	9	a	a	a	T		
		ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL			X		X			X	NA	5.6	4.9	9	a	a	a	T		
		PLATACÓN DE PLÁTANO MADURO	PAPA SIN CASCARA			X		X		X		60	87.3	80.9	9	a	a	a	T		
		SORBETE DE TOMATE DE ÁRBOL	TOMATE DE ÁRBOL			X		X			X	NA	5.3	4.7	9	a	a	a	T		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		PERA TAJADA	PERA TAJADA			X		X			X	NA	NA	NA	9	a	a	a	T		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1,093,739,057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: _COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/06/2023	ALMUERZO	MONDONGO	MONDNGO			X		X		X		120	89.3	81.2	a	a	a	a	T		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO			X		X		X		90	84.5	81.6	a	a	a	a	T		
		ARROZ BLANCO	ARROZ			X		X		X		90	90.3	81.9	a	a	a	a	T		
		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO			X		X			X	NA	5.4	3.8	a	a	a	a	T		
		PAPA A LA FRACESA	PAPA			X		X		X		60	89.7	81.2	a	a	a	a	T		
		SORBETE DE MORA	MORA			X		X			X	NA	5.6	4.7	a	a	a	a	T		
			LECHE ENTERA			X		X			X										
		MANZANA CON HELADO	MANZANA			X		X			X	NA	5.3	4.3	a	a	a	a	T		
			HELADO			X		X			X	NA	-11	-9	a	a	a	a	T		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1083739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019IC0566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
28/06/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJA			X		X		X		120	91.7	87.6	a	a	a	a	T		
		SOBREBARRIGA EN SALSA	CARNE MAGRA			X		X		X		90	90.1	82.7	a	a	a	a	T		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ			X		X		X		90	90.6	82.7	a	a	a	a	T		
			CILANTRO			X		X		X		90	90.6	82.7	a	a	a	a	T		
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL			X		X			X	NA	5.3	4.7	a	a	a	a	T		
		PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA			X		X		X		60	87.9	81.2	a	a	a	a	T		
		JUGO DE LULO	LULO			X		X			X	NA	5.3	4.7	a	a	a	a	T		
		MELON CON QUESO DOBLE CREMA	MELON			X		X			X	NA	5.6	5.1	a	a	a	a	T		
			QUESO DOBLE CREMA			X		X			X	NA	2.7	3.2	a	a	a	a	T		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1093739057___ CARGO: ____RESPONSALBE DEL SERVICIO_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRES. ÓN DE SERVICIOS SOCIALE ARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/09/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES___

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
29/06/2023	ALMUERZO	AJIACO	PECHUGA DE POLLO			X		X		X		170	89.2	80.2	9	9	9	9	T		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO			X		X		X		90	86.2	81.6	9	9	9	9	T		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	90.3	84.5	9	9	9	9	T		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE			X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	T		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA			X		X		X	X	NA	5.3	4.9	9	9	9	9	T		
			LECHE DE VACA			X		X		X	X										
		GRANADILLA	GRANADILLA			X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	T		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ__TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043506 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO___ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES__

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_LIBRES PARA COOPERAR____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
30/06/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	87.7	80.3	a	a	a	a	+		
		SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA			X		X		X		90	89.1	87.6	a	a	a	a	+		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	89.1	83.7	a	a	a	a	+		
			PIMENTON			X		X		X											
		ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE			X		X			X	NA	5.4	4.7	a	a	a	a	+		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA			X		X		X		60	90.3	85.6	a	a	a	a	+		
		SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa			X		X			X	NA	5.2	3.9	a	a	a	a	+		
			Fresa maduro, pulpa			X		X			X										
			Uva Isabella, pulpa			X		X			X										
		BANANO CON YOGURT	BANANO			X		X			X	NA	5.6	5.1	a	a	a	a	+		
			YOGURT			X		X			X		2.7	3.9	a	a	a	a	+		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO____ SERVICIO SOCIAL: __ COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
2/02/2023	ALMUERZO	MONDONGO	MONDNGO	2.5	2.5	X		X		X		120	81.7	80.3	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO	33.6	23	X		X		X		90	89.7	81.7	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	14.2	14.2	X		X		X		90	90.2	81.4	9	9	9	9	X		
		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	NA	NA	X		X			X	NA	5.4	3.8	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRACESA	PAPA	20.6	A	X		X		X		60	82.1	80.6	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	MORA	19	19	X		X			X	NA	5.3	4.7	9	9	9	9	X		
			LECHE ENTERA	59	59	X		X			X										
		MANZANA CON HELADO	MANZANA	16.3	14.5	X		X			X	NA	5.4	3.8	9	9	9	9	X		
			HELADO	5	5	X		X			X	NA	-11	-9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019063588 - 10/12/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO___ SERVICIO SOCIAL: __ COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
3/05/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJA	9.0	9.0	X		X		X		120	90.1	81.7	9	9	9	9	+		
		SOBREBARRIGA EN SALSA	CARNE MAGRA	23.6	23.6	X		X		X		90	91.2	84.5	9	9	9	9	+		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	14.1	14.1	X		X		X		90	90.6	82.9	9	9	9	9	+		
			CILANTRO	1.6	1.4	X		X		X			87.4	91.2	9	9	9	9	+		
		PAPA EN CASCOS DORADA	PAPA	18.1	16.5	X		X		X		60	86.1	84.5	9	9	9	9	+		
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	NA	NA	X		X			X	NA	5.4	3.9	9	9	9	9	+		
		JUGO DE LULO	LULO	19	19	X		X			X	NA	4.9	5.1	9	9	9	9	+		
		MELON CON QUESO DOBLE CREMA	MELON	22.6	14.5	X		X			X	NA	5.3	4.7	9	9	9	9	+		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5	X		X			X		2.7	3.1	9	9	9	9	+		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Luis E Triana TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1093739057 CARGO: Responsable de Servicio.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/09/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO____ SERVICIO SOCIAL: __ COMEDOR COMUNITARIO ____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
4/05/2023	ALMUERZO	AJIACO	PECHUGA DE POLLO	1.1	0.7	X		X		X		120	87.5	80.3	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO	35.4	24	X		X		X		90	89.7	82.5	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	14.1	14.1	X		X		X		90	87.1	78.3	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	21.2	14.7	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	19	19	X		X			X	NA	5.4	3.9	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	59	59	X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA	28	28	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		Cambio por mango

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043506 - 10/09/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO____ SERVICIO SOCIAL: __ COMEDOR COMUNITARIO ____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
5/05/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA	0.7	0.7	X		X		X		170	91.5	84.3	9	9	9	9	T		
		SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA	23.6	23.6	X		X		X		90	90.6	82.1	9	9	9	9	T		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	14.1	14.1	X		X		X		90	84.5	80.3	9	9	9	9	T		
			PIMENTON	4.3	4.0	X		X		X											
		ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	NA	NA	X		X			X	NA	5.4	3.9	9	9	9	9	T		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	20.6	16.7	X		X		X		60	89.7	81.2	9	9	9	9	T		
		SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	7	7	X		X			X	NA	5.3	4.7	9	9	9	9	T		
			Fresa maduro, pulpa	7	7	X		X			X										
			Uva Isabella, pulpa	5	5	X		X			X										
		BANANO CON YOGURT	BANANO	19.1	14.5	X		X			X	NA	5.5	5.0	9	9	9	9	T		
			YOGURT	5250	5250	X		X			X		2.7	3.5	9	9	9	9	T		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190403506 - 10/09/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO____ SERVICIO SOCIAL: __ COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
6/05/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA	0.7	0.7	X		X		X		120	91.5	82.3	9	a	a	a	7		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	24.7	24	X		X		X		90	84	85.2	9	a	a	a	T		
		ESPAGUETIS	ESPAGUETIS	14.250	14.250	X		X		X		90	86.7	80.1	a	a	a	a	T		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	NA	NA	X		X			X	NA	5.4	3.9	a	a	a	a	T		
		PLATANO MADURO MELAO	PLATANO MADURO	24.7	16.5	X		X		X		60	89.7	82.7	9	a	a	a	T		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	19	19	X		X			X	NA	5.4	3.9	a	a	a	a	T		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA	18.4	14.5	X		X			X	NA	5.1	5.0	9	a	a	a	T		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5	X		X			X	NA	2.7	3.1	a	a	a	a	T		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	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 2019040566 - 10/
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __ COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: ___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litro s/unidad)	PESO NETO (gramos/litro s/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
8/05/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA			X		X		X		170	91.5	82.6	9	9	9	9	T		
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS			X		X		X		90	86.1	80.9	9	9	9	9	T		
		ARROZ BLANCO	ARROZ			X		X		X		90	92.0	84.3	9	9	9	9	T		
		ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA			X		X			X	NA	5.4	3.7	9	9	9	9	T		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COCIDA CON CASCARA			X		X		X		60	80.1	74.5	9	9	9	9	T		
		SORBETE DE CURUBA	SORBETE DE CURUBA			X		X			X	NA	4.9	3.8	9	9	9	9	T		
		MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON			X		X			T	NA	5.1	4.3	9	9	9	9	T		
			LECHE CONDENSADA			X		X			T										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Luis Enrique Triana TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1093393057 CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/0/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL: RAFAEL URIBE URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: PROVIDENCIA ALTA
COORDINADOR O RESPONSABLE: LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ — OPERADOR: LIBRES PARA COOPERAR

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
9/05/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		70	91.2	87.6	9	9	9	9	T		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA			X		X		X		90	87.1	80.3	9	9	9	9	T		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE	ARROZ			X		X		X		90	90.3	88.6	9	9	9	9	T		
			ARVEJA			X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA			T		T			X	NA	5.3	4.9	9	9	9	9	T		
		PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA			T		T		T		60	87.1	81.2	9	9	9	9	T.		
		SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA			T		T			T	NA	5.4	3.9	9	9	9	9	T		
		GRANADILLA	GRANADILLA			X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1093739057 — CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043505 - 19/09/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CHAPINERO SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: LOURDES

COORDINADOR O RESPONSABLE: LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ OPERADOR: CONSTRUYAMOS EL FUTURO

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/05/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS			X		X		X		120	89.6	82.1	9	9	9	9	T		
		SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA			X		X		X		90	88.4	81.9	9	9	9	9	9		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ			X		X		X		90	89.3	81.2	9	9	9	9	T		
			CILANTRO			X		X		X											
		VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS			X		X		X	X	60	83.9	80.1	a	a	a	a	T		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA			X		X		X		60	87.1	81.2	9	a	a	9	t		
		BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO			X		X			X	NA	5.3	4.9	9	a	a	9	T		
			QUESO DOBLE CREMA			X		X			X										
		JUGO DE MANGO	MANGO			X		X			X	NA	4.9	3.7	9	a	a	9	T		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUIS ENRIQUE TRIANA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1093739057 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 2018943568 - 10/10/2018
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CHAPINERO SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LOURDES

COORDINADOR O RESPONSABLE: LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ OPERADOR: CONSTRUYAMOS EL FUTURO

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/05/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHAS	CARNE DE SOPA			X		X		X		120	89.7	80.3	9	9	9	9	+		
		PECHUGA DE POLLO GUISADA AL PIMENTON	CARNE DE POLLO PECHUGA			X		X		X		90	85.6	81.2	9	9	9	9	+		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	90.6	88.1	9	9	9	9	+		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE LORENA			X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	+		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA			X		X		X		60	86.5	81.6	9	9	9	9	+		
		JUGO DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA			X		X			X	NA	5.3	4.9	9	9	9	9	+		
		MANANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA			X		X			X	NA	5.2	5.1	9	9	9	9	+		
			QUESO DOBLE CREMA																		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUIES ENRIQUE TRIANA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1093739057 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 2019643586 - 19/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CHAPINERO SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LOURDES

COORDINADOR O RESPONSABLE: LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ OPERADOR: CONSTRUYAMOS EL FUTURO

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/05/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	87.5	92.1	9	9	9	9	X		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO			X		X		X											
		ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	90.6	87.4	9	9	9	9	X		
			PIMENTON ROJO			X		X		X											
		TORTILLA DE ACELGA	ACELGAS			X		X		X		90	87.3	81.2	9	9	9	9	X		
			HUEVOS DE GALLINA			X		X		X											
		PLÁTANO MADURO CON CANELA	PLÁTANO HARTÓN MADURO			X		X		X		60	86.3	81.2	9	9	9	9	X		
		JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA			X		X			X	NA	5.4	3.9	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA ENTERA			X		X			X										
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO			X		X			X	NA	5.3	4.9	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA			X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUIS ENRIQUE TRIANA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1093739057 CARGO: RESPONSALBE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-343
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043560 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CHAPINERO SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LOURDES

COORDINADOR O RESPONSABLE: LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ OPERADOR: CONSTRUYAMOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/05/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	90.6	81.3	9	9	9	9	T		
		SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA			X		X		X		90	80.1	74.5	9	9	9	9	T		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	86.3	82.1	9	9	9	9	T		
			ZANAHORIA			X		X		X											
		ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE			X		X			X	NA	5.6	5.3	9	9	9	9	T		
		SORBETE DE MORA	MORA			X		X			X	NA	5.1	4.7	9	9	9	9	T		
			LECHE			X		X			X										
		FRESAS CON HELADO	FRESAS			X		X			X	NA	-3	-2	9	9	9	9	T		
			HELADO			X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LUIS ENRIQUE TRIANA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1093739057 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 2019843598 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __ COMEDOR COMUNITARIO _____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:__ CONSTRUYAMOS EL FUTURO ____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/05/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	91.2	81.3	9	9	9	9	X		
			PASTA CONCHITAS																		
		CARNE DE RES MECHADA	CARNE GORDA			X		X		X		90	90.3	82.6	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	86.5	80.3	9	9	9	9	X		
			CILANTRO			X		X		X											
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	MAYONESA			X		X		X	/	60	5.3	4.9	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA			X		X		X		60	88.6	83.2	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PULPA DE TOMATE DE ARBOL			X		X			X	NR	5.4	3.8	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		FRESAS CON CREMA	FRESAS			X		X			X	NR	3.1	4.3	9	9	9	9	X		
			CREMA DE LECHE										2.5	3.1							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA__ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057_ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	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 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CHAPINERO SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: LOURDES

COORDINADOR O RESPONSABLE: LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ OPERADOR: CONSTRUYAMOS EL FUTURO

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: 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
16/05/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA			✓		✓		✓		120	91.5	81.3	9	9	9	9	✓		
			AVENA MOLIDA			✓		✓		✓		90	84.3	80.6	9	9	9	9	✓		
		ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	ATUN EN AGUA																		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			✓		✓		✓		90	90.2	88.6	9	9	9	9	✓		
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA FRESCA Y PEREJIL			✓		✓		✓		60	80.6	74.5	9	9	9	9	✓		
		PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PAPA			✓		✓		✓		60	86.2	81.4	9	9	9	9	✓		
		DORBETE DE MORA	PULPA DE MORA			✓		✓			✓	NA	5.4	3.9	9	9	9	9	✓		
		BANANO CON HELADO	BANANO			✓		✓			✓	NA	3.3	5.1	9	9	9	9	9		
			HELADO			✓		✓			✓		-9	-7							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Luis E Triana TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79373907 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/05/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL: __ COMEDOR COCINA POPULAR __ UNIDAD OPERATIVA: _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/05/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	91.5	84.3	9	9	9	9	+		
			CUCHUCO DE CEBADA																		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	PECUGA DE POLLO			X		X		X		90	88.1	82.6	9	9	9	9	+		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	90.3	81.3	9	9	9	9	+		
			PIMENTON			X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE			X		X		X	X	NA	4.5	3.9	9	9	9	9	+		
		PLÁTANO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO			X		X		X		60	83.6	80.9	9	9	9	9	+		
		SORBETE DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA			X		X			X	NA	5.3	3.7	9	9	9	9	+		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		UVAS CON YOGURT	UVA ISABELA			X		X			X	NA	5.3	4.9	9	9	9	9	+		
			YOGURT			X		X			X		2.7	3.1							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Luis Graja Triana TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1093759057 CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __ COMEDOR COCINA _____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:___CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/05/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	91.2	88.2	9	9	9	9	X		
			PLÁTANO HARTON VERDE			X		X		X											
		MIX DE POLLO CON PARAJILLA	HIGADO DE RES			X		X		X		90	90.2	74.5	9	9	9	9	X		
			PECHUGA			X		X		X		90	90.2	74.5	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	87.2	81.3	9	9	9	9	X		
			PEREJIL			X		X		X											
		VERDURAS CAMPESINAS	VERDURAS CAMPESINAS			X		X		X		60	83.7	82.3	9	9	9	9	9		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA			X		X		X		60	78.6	69.7	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA			X		X			X	NA	5.4	3.9	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		MANZANA CON HELADO	MANZANA			X		X			X	NA	5.3	4.9	9	9	9	9	9		
			HELADO			X		X			X		-11	-9							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIS ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1093739057_____ 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: Marzo INT 2019043598 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __ COMEDOR COCINA ___ UNIDAD OPERATIVA: ___LOURDES____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: __CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	3	SI	NO
19/05/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	91.7	85.6	a	a	a	a	+	
			PASTA FIDEOS			X		X		X										
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	PECHUGA DE POLLO			X		X		X		90	86.4	90.1	a	a	a	a	+	
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	84.5	80.2	a	a	a	a	+	
			AJONJOLÍ			X		X		X										
		TORTILLA DE ESPINACA	HUEVOS			X		X		X		60	83.7	81.1	a	a	a	a	+	
		PAPA COCIDA CON CÁSCARA	PAPA COMUN			X		X		X		60	84.5	80.6	a	a	a	a	+	
		SORBETE DE MANGO	PULPA DE MANGO			X		X		X	X	10	5.4	3.9	a	a	a	a	+	
			LECHE DE VACA			X		X		X	X									
		MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON			X		X		X	X	10	5.6	5.0	a	a	a	a	+	
			LECHE CONDENSADO			X		X		X	X		5.1	5.0						

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA_____ TIPO DE DOCUMENTO: ____CC_____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: POR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019640566 - 19/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _CHAPINERO____ SERVICIO SOCIAL: __ COMEDOR COCINA____ UNIDAD OPERATIVA: ___CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:___CONSTRUYAMOS EL F____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/05/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOLES			X		X		X		170	91.5	87.3	a	a	a	a	X		
		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES			X		X		X		90	80.6	74.5	a	a	a	a	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	82.9	80.6	a	a	a	a	X		
		TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE			X		X		X		NA	NA	NA	a	a	a	a	X		
		TAJADA DE PLÁTANO	PLÁTANO MADURO			X		X		X		60	84.5	81.2	a	a	a	a	X		
		JUGO DE LULO	PULPA DE LULO			X		X			X	NA	5.1	4.7	a	a	a	a	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA			X		X			X	NA	5.4	5.0	a	a	a	a	X		
			QUESO DOBLE CREMA			X		X			X		2.7	3.1							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LUIS ENRIQUE TRIANA____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA L[illegible]USIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 19/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/04/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	90.3	87.1	9	9	9	9	T		
			ARROZ BLANCO			X		X		X											
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA			X		X		X		90	88.6	80.7	9	9	9	9	T		
			HUEVO DE GALLINA			X		X		X											
		ESPAGUETTIS	PASTA ESPAGUETTIS			X		X		X		90	90.3	84.5	9	9	9	9	T		
		TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE			X		X			X	NA	5.6	5.2	9	9	9	9	T		
		PAPA SIN CÁSCARA DORADA	PAPA COMÚN			X		X		X		60	88.2	80.3	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA			X		X			X	NA	5.4	3.7	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		PAPAYA EN CUADROS CON YOGURT	PAPAYA MADURA			X		X			X	NA	5.8	5.5	9	9	9	9	T		
			YOGURT			X		X			X		2.7	3.1							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA ___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO: ...TACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019047966 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _LIBRES PARA COOPERAR___

FECHA (dd/mm/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
24/05/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	91.5	87.2	9	9	9	9	✓		
			AVENA MOLIDA			X		X		X											
		CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO			X		X		X		90	90.3	81.2	9	9	9	9	✓		
			PEREJIL			X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	90.6	74.5	9	9	9	9	✓	.	
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	MAYONESA			X		X			X	N/A	5.3	4.9							
			PAPA A LA FRANCESA			X		X		X		60	87.1	80.6	9	9	9	9	✓		
		SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA			X		X			X	N/A	5.3	4.9	9	9	9	9	✓		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		BANANO PICADO CON CREMA DE LECHE	BANANO			X		X			X	N/A	5.6	5.1							
			CREMA DE LECHE			X		X			X		2.1	2.3	T	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PAR	NCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo INT 20190435B0 - 10/09/2019
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _LIBRES PARA COOPERAR___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/05/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA SECA	ARVEJA SECA			X		X		X		120	90.6	84.5	9	9	9	9	T		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO			X		X		X		90	91.3	83.2	9	9	9	9	T		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	91.7	82.9	9	9	9	9	T		
			PASTA FIDEOS			X		X		X											
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO			X		X			X	NA	5.3	4.7	9	9	9	9	T		
		PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO			X		X		X		60	84.5	83.6	9	9	9	9	T		
		SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA			X		X			X	NA	5.3	4.7	9	9	9	9	T		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA			X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	T		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1093739057__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	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 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _LIBRES PARA COOPERAR___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/06/2023	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	90.3	84.5	9	9	9	9	X		
			CEBADA PERLADA			X		X		X											
		CARNE DE HAMBERGUESA A LAS FINAS HIERBAS	CARNE MOLIDA			X		X		X		90	88.6	80.3	9	9	9	9	X		
			HUEVOS			X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	89.6	74.5	9	9	9	9	X		
		GUACAMOLE	GUACAMOLE			X		X			X	NA	5.3	4.9	9	9	9	9	X		
		YUCA DORADA	YUCA			X		X		X		60	86.7	80.2	9	9	9	9	X		
		JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA			X		X			X	NA	5.2	4.7	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON HELADO	FRESAS MADURAS			X		X			X	NA	5.3	4.9	9	9	9	9	X		
			HELADO			X		X			X		-11	-9							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435686 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_LIBRES PARA COOPERAR____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/05/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	83	80.2	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES			X		X		X		90	90.7	87.5	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO			X		X		X		90	88.6	82.1	9	9	9	9	X		
			CILANTRO			X		X													
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA			X		X			X	NA	54	3.9	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO	PLATANO MADURO			X		X		X		60	88.6	81.9	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA			X		X			X	NA	5.3	4.1	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		MANDARINA	MANDARINA			X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES___

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE 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	
29/05/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES MAGRA			X		X		X		120	90.3	84.5	9	9	9	9	T		
		CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO			X		X		X		90	88.1	83.6	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ			X		X		X		90	90.2	86.5	9	9	9	9	T		
		ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL			X		X			X	NA	5.4	3.9	9	9	9	9	T		
		PLATACÓN DE PLÁTANO MADURO	PAPA SIN CASCARA			X		X		X		60	89.3	81.2	9	9	9	9	T		
		SORBETE DE TOMATE DE ÁRBOL	TOMATE DE ÁRBOL			X		X			X	NA	5.3	4.9	9	9	9	9	T		
			LECHE DE VACA			X		X			X										
		PERA TAJADA	PERA TAJADA			X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	T		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,093,739,057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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
30/05/2023	ALMUERZO	MONDONGO	MONDNGO			X		X		X		170	90.2	84.5	9	9	9	9	X	
		PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO			X		X		X		90	90.1	74.5	9	9	9	9	T	
		ARROZ BLANCO	ARROZ			X		X		X		90	86.5	84.3	9	9	9	9	T	
		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO			X		X			X	NA	5.4	3.9	9	9	9	9	T	
		PAPA A LA FRACESA	PAPA			X		X		X		60	87.5	80.8	9	9	9	9	T	
		SORBETE DE MORA	MORA			X		X			X	NA	5.4	3.9	9	9	9	9	T	
			LECHE ENTERA			X		X			X									
		MANZANA CON HELADO	MANZANA			X		X			X	NA	5.4	3.9	9	9	9	9	T	
			HELADO			X		X			X	NA	-11	-9	9	9	9	9	T	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO___

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-343
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 - 10/09/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
31/05/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJA			X		X		X		170	90.3	81.6	9	9	9	9	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA	CARNE MAGRA			X		X		X		90	88.9	81.7	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ			X		X		X		90	90.3	82.1	9	9	9	9	X		
			CILANTRO			X		X		X		90	90.3	81.1	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL			X		X			X	NA	5.4	3.9	9	9	9	9	X		
		PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA			X		X		X		60	87.4	80.1	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	LULO			X		X			X	NA	5.4	3.9	9	9	9	9	X		
		MELON CON QUESO DOBLE CREMA	MELON			X		X			X										
			QUESO DOBLE CREMA			X		X			X	NA	2.3	4.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1093739057___ CARGO: ____RESPONSALBE DEL SERVICIO_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	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 20190443566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_ CONSTRUYAMOS FUTURO____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/04/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	91.7	82.3	9	9	9	9	X		
			PASTA FIDEOS	5	5	X		X		X											
		PECHUGA DE POLLO AL AJILLO GRATINADO	PECHUGA DE POLLO	35.4	24	X		X		X		90	89.1	80.6	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	3.4	3.4	X		X		X											
		ARROZ ATOMATADO	ARROZ BLANCO	14.3	14.3	X		X		X		90	91.0	84.3	9	9	9	9	T		
			TOMATE CHONTO	3.9	3.6	X		X		X											
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	NA	NA	X		X			X	NA	5.3	4.9	9	9	9	9	T		
		PLÁTANO MADURO DORADO CON CANELA	PLÁTANO MADURO	24.15	16.2	X		X		X		60	88.1	74.7	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	PULPA DE MARACUYA	20	20	X		X			X	NA	5.2	4.3	9	9	9	9	T		
		FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	FRESAS	15.7	14.5	X		X			X	NA	5.1	4.3	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	5	5	X		X			X		2.7	3.2							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC___Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _LIBRES PARA COOPERAR____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/04/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		110	90.1	78.9	9	9	9	9	✓		
			ARROZ BLANCO	5	5	X		X		X											
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	23.6	23.6	X		X		X		90	87.6	81.9	9	9	9	9	✓		
			HUEVO DE GALLINA	5.7	4.7	X		X		X											
		ESPAGUETTIS	PASTA ESPAGUETTIS	14.3	14.3	X		X		X	/	90	80.9	72.6	9	9	9	9	✓		
		ZANAHORIA RALLADA CON CILANTRO Y LIMON	TOMATE	23.6	23.6	X		X			X	NA	5.3	4.9	9	9	9	9	✓		
		PAPA SIN CÁSCARA DORADA	PAPA COMÚN	20.2	16.5	X		X		X		60	87.3	80.2	9	9	9	9	✓		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	20	20	X		X			X	NA	3.7	4.2	9	9	9	9	✓		
			LECHE DE VACA	58	58	X		X			X										
		PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA MADURA	18.6	14.3	X		X			X	NA	5.2	4.4	9	9	9	9	✓		
			YOGURT	5	5	X		X			X		2.7	3.1							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FDR-PSS-240
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2018043668 - 10/09/2018
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _LIBRES PARA COOPERAR___

FECHA (dd/mm/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
25/04/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	91.5	81.3	9	9	9	9	+		
			AVENA MOLIDA	5	5	X		X		X											
		CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	23.6	23.6	X		X		X		90	89.7	82.6	9	9	9	9	+		
			PEREJIL	1.3	1.2	X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	14.3	14.3	X		X		X		90	90.3	82.1	9	9	9	9	+		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	MAYONESA	2	2	X		X		X		60	5.4	3.9	9	9	9	9	+		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMÚN	20.2	16.5	X		X		X		60	88.1	80.3	9	9	9	9	+		
		SORBETE DE FRESA	PULPA DE FRESA	19.3	20	X		X			X	NA	87.5	81.2	9	9	9	9	+		
			LECHE DE VACA	60	60	X		X			X										
		BANANO CON CREMA DE LECHE	BANANO	19.3	14.5	X		X			X	NA	5.4	3.9	9	9	9	9	+		
			CREMA DE LECHE	2	2	X		X			X		2.7	3.1							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ____ TIPO DE DOCUMENTO: __CC__Nú de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043565 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_LIBRES PARA COOPERAR___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/04/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA SECA	ARVEJA SECA	9	9	X		X		X		120	91.7	80.2	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO	35.4		X		X		X		90	81.2	72.7	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	10.9	10.9	X		X		X		90	90.3	84.5	9	9	9	9	X		
			PASTA FIDEOS	3.4	3.4	X		X		X											
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	NA	NA	X		X			X	NA	5.3	4.9	9	9	9	9	X		
		PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	24.2	20.9	X		X		X		60	83.5	81.2	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	20	20	X		X			X	NA	5.4	3.9	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	60	60	X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA	64.7	64.7	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1093739057__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR: _LIBRES PARA COOPERAR____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/04/2023	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	91.5	82.3	9	9	9	9	X		
			CEBADA PERLADA	5	5	X		X		X											
		CARNE DE HAMBERGUESA A LAS FINAS HIERBAS	CARNE MOLIDA	23.6	23.6	X		X		X		90	90.6	81.9	9	9	9	9	X		
			HUEVOS	5.7	5.5	X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	14.3	14.3	X		X		X		90	90.8	81.6	9	9	9	9	X		
		GUACAMOLE	GUACAMOLE	NA	NA	X		X			X	NA	5.7	5.1	9	9	9	9	X		
		YUCA DORADA	YUCA	20.2	18.5	X		X		X		60	87.1	80.3	9	9	9	9	X		
		JUGO DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	20	20	X		X			X	NA	3.9	4.2	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON HELADO	FRESAS MADURAS	15.7	15	X		X			X	NA	5.2	4.7	9	9	9	9	X		
			HELADO	5	5	X		X			X		-11	-9							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057__ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: __COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LUIS ENRIQUE TRIANA L._____ OPERADOR:_LIBRES PARA COOPERAR____

FECHA * (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/04/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	CARNE DE RES MAGRA	0.75	0.75	X		X		X		120	87.1	82.1	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES	23.6	23.6	X		X		X		90	88.6	81.3	9	9	9	9	T		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	14.3	14.3	X		X		X		90	88.1	82.1	9	9	9	9	T		
			CILANTRO	1.6	1.5	X		X		X											
		ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE	NA	NA	X		X			X	NA	5.4	5.1	9	9	9	9	T		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	20	20	X		X			X	NA	5.1	4.7	9	9	9	9	T		
			LECHE DE VACA	60	60	X		X			X										
		MANDARINA	MANDARINA	NA	NA	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	T		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___