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	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-PSS-343
	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 2019043008 - 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___ 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: 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		60	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___

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I2023036842 - 20/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL: CHAPINERO				SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO				UNIDAD OPERATIVA: LOURDES				
DIRECCIÓN:	AVENIDA CARACAS # 56-34							TELÉFONO: 3058209712				
OPERADOR:	AVENIDA CARACAS # 56-34											
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO: _____	FEBRERO: _17/02/2024_	MARZO: _26/03/2024_	ABRIL: 13/04/2024	MAYO: _____	JUNIO: _____	JULIO: _____					
	AGOSTO: _____	SEPTIEMBRE: _____	OCTUBRE: _____	NOVIEMBRE: _____	DICIEMBRE: _____							
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	20/02/2024	CONCEPTO	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	89	No. ACTA:	AS02N 156201	SUBRED	NORTE			
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		CONCEPTO		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		No. ACTA:		SUBRED				

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

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

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

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

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

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

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

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

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

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo (202303942 - 29/12/2023 Página: 4 de 5

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

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

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	1/12/2023	EMPRESA	FAS FUMIGACIONES	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	9/02/2023
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	30/03/2024	EMPRESA	Fumigaciones Ones Ecuador	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	05/03/2024
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	27/10/2023	EMPRESA	Fumigaciones y Servicios HB	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	09/02/2023
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I2023038 42 - 28/12/2023 Página: 5 de 5

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	PAOLA ANDREA ALARCON	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:	Paola Alarcon	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Luis E. Triana	Firma:	
Nombre Profesional:	Paola Alarcon	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Luis E. Triana	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I2023030842 - 29/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL: CHAPINERO			SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO				UNIDAD OPERATIVA: LOURDES						
DIRECCIÓN:	AVENIDA CARACAS # 56-34						TELÉFONO: 3058209712						
OPERADOR:	AVENIDA CARACAS # 56-34												
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO: _____	FEBRERO: _17/02/2024_	MARZO: _26/03/2024_	ABRIL: _____	MAYO: _____	JUNIO: _____	JULIO: _____						
	AGOSTO: _____	SEPTIEMBRE: _____	OCTUBRE: _____	NOVIEMBRE: _____	DICIEMBRE: _____								
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	20/02/2024	CONCEPTO	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	89	No. ACTA:	AS02N 156201	SUBRED	NORTE				
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		CONCEPTO		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		No. ACTA:		SUBRED					

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

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

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

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

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

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

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

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

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

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

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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Mayo 09/2023 - 26/12/2023 Página: 4 de 5

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

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

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	1/12/2023	EMPRESA	FAS FUMIGACIONES	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	9/02/2023
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	30/03/2024	EMPRESA	Fumigado nacional	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	05/08/2024
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo 20230308 2 - 20/12/2023 Página: 5 de 5

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	PAOLA ANDREA ALARCON	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:	Paola Alarcon	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Luis E. Triana	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL: CHAPINERO			SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO					UNIDAD OPERATIVA: LOURDES					
DIRECCIÓN:	AVENIDA CARACAS # 56-34						TELÉFONO: 3058209712						
OPERADOR:	AVENIDA CARACAS # 56-34												
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO: _____	FEBRERO: _17/02/2024_	MARZO: _____	ABRIL: _____	MAYO: _____	JUNIO: _____	JULIO: _____						
	AGOSTO: _____	SEPTIEMBRE: _____	OCTUBRE: _____	NOVIEMBRE:_____	DICIEMBRE: _____								
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	20/02/2024	CONCEPTO	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	89	No. ACTA:	AS02N 156201	SUBRED	NORTE				
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		CONCEPTO		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		No. ACTA:		SUBRED					

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

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

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

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

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

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

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

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

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

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

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

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

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

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	1/12/2023	EMPRESA	FAS FUMIGACIONES	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	9/02/2023
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: CHAPINERO	**SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNTARIO**	**UNIDAD OPERATIVA: LOURDES**
DIRECCIÓN:	**AV. CARACAS CON 56 - 34**	**TELÉFONO: 3183822321**
OPERADOR: CORPORACIÓN CONSTRUYAMOS EL FUTURO		

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: 20/01/2024 FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: MAYO: JUNIO: JULIO:
AGOSTO: SEPTIEMBR OCTUBRE: NOVIEMBRE: DICIEMBRE:

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

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

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

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

	4. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.	C												
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.	C												
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.	C												
	ALMACENAMIENTO EN SECO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.	C												
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	C												
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.	C												
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.	C												
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fín de garantizar la rotación de los productos.	C												

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.	C												
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25.	C												
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.	C												
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.	C												
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras	C												
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día	C												
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.	C												
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben	C												
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.	C												
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.	C												
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.	C												

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fín de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.	C												
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.	C												
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	C												
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	C												
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.	C												
5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC).	C												
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C	C												

5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	C												
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos	C												
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.	C												
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.	C												
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarizaciòn de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.	C												
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.	C												
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.	C												

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

OBSERVACIONES

Enero: Se efectua acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Paola Andrea Alarcón Suta	Firma:	Paola Andrea Alarcón Suta	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

OBJETIVO

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-348 Versión: 1 Fecha: Memo I202303042 - 20/12/2023 Página: 5 de 5

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	PAOLA ANDREA ALARCON	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: CHAPINERO | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNTARIO** | **UNIDAD OPERATIVA: LOURDES**

DIRECCIÓN: AV. CARACAS CON 56 - 34 | **TELÉFONO: 3183822321**

OPERADOR: CORPORACIÓN CONSTRUYAMOS EL FUTURO

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: 26/04/2023 MAYO: 19/05/23 JUNIO: __22/06/23__ JULIO: _08/07/2023_

AGOSTO: _26/08/2023_ SEPTIEMBR 16/09/2023 OCTUBRE: _21/10/2023_ NOVIEMBRE: 11/11/2023 DICIEMBRE: ___16/12/2023___

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

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

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

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

	4. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	ALMACENAMIENTO EN SECO	**NIVEL DE CUMPLIMIENTO**												**OBSERVACIONES**
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fín de garantizar la rotación de los productos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fín de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC).				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarizaciòn de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

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

OBSERVACIONES

Abril: Se evidencia cumplimiento de las BPM Y PSB.

Mayo: Se efectua acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

Junio: Se efectua acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

Julio: Se realiza acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

Agosto: Se realiza acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

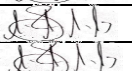
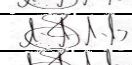
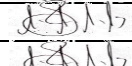
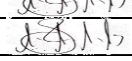
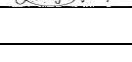
Septiembre: Se realiza acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

Octubre: Se realiza acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

Noviembre: Se realiza acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

Diciembre: Se realiza acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Claudia Yira Quiñones	Firma:	Claudia Yira Quiñones	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:	Claudia Yira Quiñones	Firma:	Claudia Yira Quiñones	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:	Claudia Yira Quiñones	Firma:	Claudia Yira Quiñones	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:	Claudia Yira Quiñones	Firma:	Claudia Yira Quiñones	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:	Paola Andrea Alarcón Suta	Firma:	Paola Andrea Alarcón Suta	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:	Paola Andrea Alarcón Suta	Firma:	Paola Andrea Alarcón Suta	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:	Paola Andrea Alarcón Suta	Firma:	Paola Andrea Alarcón Suta	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:	Paola Andrea Alarcón Suta	Firma:	Paola Andrea Alarcón Suta	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:	Paola Andrea Alarcón Suta	Firma:	Paola Andrea Alarcón Suta	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

OBJETIVO

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: CHAPINERO | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNTARIO** | **UNIDAD OPERATIVA: LOURDES**

DIRECCIÓN: AV. CARACAS CON 56 - 34 | **TELÉFONO: 3183822321**

OPERADOR: CORPORACIÓN CONSTRUYAMOS EL FUTURO

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: | FEBRERO: _____ | MARZO: _____ | ABRIL: 26/04/2023 | MAYO: 19/05/23 | JUNIO: __22/06/23__ | JULIO: _08/07/2023_

AGOSTO: _26/08/2023_ | SEPTIEMBR 16/09/2023 | OCTUBRE: _21/10/2023_ | NOVIEMBRE: 11/11/2023 | DICIEMBRE: _____

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

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

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

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

	4. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C	C	C	C	C	C	C		
	ALMACENAMIENTO EN SECO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fín de garantizar la rotación de los productos.				C	C	C	C	C	C	C	C		

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C	C	C	C	C		
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C	C	C	C	C	C		

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fín de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC).				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C	C	C	C	C	C	C		

5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarizaciòn de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.				C	C	C	C	C	C	C	C		
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C	C	C	C	C	C		

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

OBSERVACIONES

Abril: Se evidencia cumplimiento de las BPM Y PSB.

Mayo: Se efectua acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

Junio: Se efectua acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

Julio: Se realiza acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

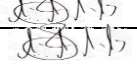
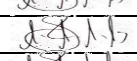
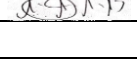
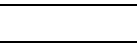
Agosto: Se realiza acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

Septiembre: Se realiza acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

Octubre: Se realiza acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

Noviembre: Se realiza acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Claudia Yira Quiñones	Firma:	Claudia Yira Quiñones	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:	Claudia Yira Quiñones	Firma:	Claudia Yira Quiñones	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:	Claudia Yira Quiñones	Firma:	Claudia Yira Quiñones	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:	Claudia Yira Quiñones	Firma:	Claudia Yira Quiñones	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:	Paola Andrea Alarcón Suta	Firma:	Paola Andrea Alarcón Suta	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:	Paola Andrea Alarcón Suta	Firma:	Paola Andrea Alarcón Suta	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:	Paola Andrea Alarcón Suta	Firma:	Paola Andrea Alarcón Suta	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:	Paola Andrea Alarcón Suta	Firma:	Paola Andrea Alarcón Suta	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

OBJETIVO

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: CHAPINERO | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNTARIO** | **UNIDAD OPERATIVA: LOURDES**

DIRECCIÓN: AV. CARACAS CON 56 - 34 | **TELÉFONO: 3183822321**

OPERADOR: CORPORACIÓN CONSTRUYAMOS EL FUTURO

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: 26/04/2023 MAYO: 19/05/23 JUNIO: __22/06/23__ JULIO: _08/07/2023_

AGOSTO: _26/08/2023_ SEPTIEMBR 16/09/2023 OCTUBRE: _21/10/2023_ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

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

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

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

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

	4. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.				C	C	C	C	C	C	C			
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C	C	C	C	C			
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C	C	C	C	C	C			
	ALMACENAMIENTO EN SECO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C	C	C	C	C	C			
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C	C	C	C	C			
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.				C	C	C	C	C	C	C			
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C	C	C	C	C	C	C			
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fín de garantizar la rotación de los productos.				C	C	C	C	C	C	C			

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C	C	C	C	C			
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25.				C	C	C	C	C	C	C			
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C	C	C	C	C			
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C	C	C	C	C			
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C	C	C	C	C			
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C	C	C	C	C	C	C			
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C	C	C	C	C			
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C	C	C	C	C			
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C	C	C	C	C	C			
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C	C	C	C			
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C	C	C	C	C			

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fín de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C	C	C	C			
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C			
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C			
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C	C	C	C	C	C			
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				C	C	C	C	C	C	C			
5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC).				C	C	C	C	C	C	C			
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C	C	C	C	C	C			

5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C			
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C	C	C	C	C	C			
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.				C	C	C	C	C	C	C			
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C	C	C	C	C	C			
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarizaciòn de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C			
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.				C	C	C	C	C	C	C			
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C	C	C	C	C			

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

OBSERVACIONES

Abril: Se evidencia cumplimiento de las BPM Y PSB.

Mayo: Se efectua acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

Junio: Se efectua acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

Julio: Se realiza acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

Agosto: Se realiza acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

Septiembre: Se realiza acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

Octubre: Se realiza acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Claudia Yira Quiñones	Firma:	Claudia Yira Quiñones	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:	Claudia Yira Quiñones	Firma:	Claudia Yira Quiñones	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:	Claudia Yira Quiñones	Firma:	Claudia Yira Quiñones	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:	Claudia Yira Quiñones	Firma:	Claudia Yira Quiñones	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:	Paola Andrea Alarcón Suta	Firma:	Paola Andrea Alarcón Suta	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:	Paola Andrea Alarcón Suta	Firma:	Paola Andrea Alarcón Suta	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:	Paola Andrea Alarcón Suta	Firma:	Paola Andrea Alarcón Suta	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

OBJETIVO

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: CHAPINERO | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNTARIO** | **UNIDAD OPERATIVA: LOURDES**

DIRECCIÓN: AV. CARACAS CON 56 - 34 | **TELÉFONO: 3183822321**

OPERADOR: CORPORACIÓN CONSTRUYAMOS EL FUTURO

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: 26/04/2023 MAYO: 19/05/23 JUNIO: __22/06/23__ JULIO: _08/07/2023_

AGOSTO: _26/08/2023_ SEPTIEMBR 16/09/2023 OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

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

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

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

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

	4. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.				C	C	C	C	C	C				
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C	C	C	C				
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C	C	C	C	C				
	ALMACENAMIENTO EN SECO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C	C	C	C	C				
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C	C	C	C				
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.				C	C	C	C	C	C				
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C	C	C	C	C	C				
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fín de garantizar la rotación de los productos.				C	C	C	C	C	C				

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C	C	C	C				
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25.				C	C	C	C	C	C				
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C	C	C	C				
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C	C	C	C				
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C	C	C	C				
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C	C	C	C	C	C				
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C	C	C	C				
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C	C	C	C				
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C	C	C	C	C				
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C	C	C				
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C	C	C	C				

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fín de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C	C	C				
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C	C	C	C	C				
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				C	C	C	C	C	C				
5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC).				C	C	C	C	C	C				
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C	C	C	C	C				

5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C	C	C	C	C				
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.				C	C	C	C	C	C				
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C	C	C	C	C				
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarizaciòn de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.				C	C	C	C	C	C				
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C	C	C	C				

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

OBSERVACIONES

Abril: Se evidencia cumplimiento de las BPM Y PSB.

Mayo: Se efectua acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

Junio: Se efectua acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

Julio: Se realiza acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

Agosto: Se realiza acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

Septiembre: Se realiza acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Claudia Yira Quiñones	Firma:	Claudia Yira Quiñones	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:
Nombre Profesional:	Claudia Yira Quiñones	Firma:	Claudia Yira Quiñones	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:
Nombre Profesional:	Claudia Yira Quiñones	Firma:	Claudia Yira Quiñones	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:
Nombre Profesional:	Claudia Yira Quiñones	Firma:	Claudia Yira Quiñones	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:
Nombre Profesional:	Paola Andrea Alarcón Suta	Firma:	Paola Andrea Alarcón Suta	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:
Nombre Profesional:	Paola Andrea Alarcón Suta	Firma:	Paola Andrea Alarcón Suta	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:

OBJETIVO

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: CHAPINERO | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNTARIO** | **UNIDAD OPERATIVA: LOURDES**

DIRECCIÓN: AV. CARACAS CON 56 - 34 | **TELÉFONO: 3183822321**

OPERADOR: CORPORACIÓN LIBRES PARA COOPERAR

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: | FEBRERO: _____ | MARZO: _____ | ABRIL: 26/04/2023 | MAYO: 19/05/23 | JUNIO: __22/06/23__ | JULIO: _08/07/2023_

AGOSTO: _26/08/2023_ | SEPTIEMBRE: _____ | OCTUBRE: _____ | NOVIEMBRE: _____ | DICIEMBRE: _____

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

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

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

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

	4. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.				C	C	C	C	C					
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C	C	C					
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C	C	C	C					
	ALMACENAMIENTO EN SECO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C	C	C	C					
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C	C	C					
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.				C	C	C	C	C					
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C	C	C	C	C					
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fín de garantizar la rotación de los productos.				C	C	C	C	C					

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C	C	C					
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25.				C	C	C	C	C					
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C	C	C					
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C	C	C					
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C	C	C					
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C	C	C	C	C					
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C	C	C					
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C	C	C					
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C	C	C	C					
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C	C					
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C	C	C					

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fín de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C	C					
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C	C					
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C	C	C					
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C	C	C	C					
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				C	C	C	C	C					
5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC).				C	C	C	C	C					
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C	C	C	C					

5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C	C	C	C					
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C	C	C	C					
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.				C	C	C	C	C					
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C	C	C	C					
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarizaciòn de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C					
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.				C	C	C	C	C					
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C	C	C					

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

OBSERVACIONES

Abril: Se evidencia cumplimiento de las BPM Y PSB.

Mayo: Se efectua acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

Junio: Se efectua acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

Julio: Se realiza acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

Agosto: Se realiza acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Claudia Yira Quiñones	Firma:	Claudia Yira Quiñones	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:	Claudia Yira Quiñones	Firma:	Claudia Yira Quiñones	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:	Claudia Yira Quiñones	Firma:	Claudia Yira Quiñones	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:	Claudia Yira Quiñones	Firma:	Claudia Yira Quiñones	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:	Paola Andrea Alarcón Suta	Firma:	Paola Andrea Alarcón Suta	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

OBJETIVO

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: CHAPINERO | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNTARIO** | **UNIDAD OPERATIVA: LOURDES**

DIRECCIÓN: AV. CARACAS CON 56 - 34 | **TELÉFONO: 3183822321**

OPERADOR: CORPORACIÓN LIBRES PARA COOPERAR

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: 26/04/2023 MAYO: 19/05/23 JUNIO: __22/06/23__ JULIO: _08/07/2023_

AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

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

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

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

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

	4. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.				C	C	C	C						
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C	C						
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C	C	C						
	ALMACENAMIENTO EN SECO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C	C	C						
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C	C						
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.				C	C	C	C						
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C	C	C	C						
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fín de garantizar la rotación de los productos.				C	C	C	C						

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C	C						
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25.				C	C	C	C						
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C	C						
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C	C						
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C	C						
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C	C	C	C						
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C	C						
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C	C						
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C	C	C						
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C						
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C	C						

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fín de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C						
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C						
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C	C						
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C	C	C						
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				C	C	C	C						
5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC).				C	C	C	C						
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C	C	C						

5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C	C	C						
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C	C	C						
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.				C	C	C	C						
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C	C	C						
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarizaciòn de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C						
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.				C	C	C	C						
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C	C						

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

OBSERVACIONES

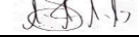
Abril: Se evidencia cumplimiento de las BPM Y PSB.

Mayo: Se efectua acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

Junio: Se efectua acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

Julio: Se realiza acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Claudia Yira Quiñones	Firma:	Claudia Yira Quiñones	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:	Claudia Yira Quiñones	Firma:	Claudia Yira Quiñones	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:	Claudia Yira Quiñones	Firma:	Claudia Yira Quiñones	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:	Claudia Yira Quiñones	Firma:	Claudia Yira Quiñones	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

OBJETIVO

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: CHAPINERO | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNTARIO** | **UNIDAD OPERATIVA: LOURDES**

DIRECCIÓN: AV. CARACAS CON 56 - 34 | **TELÉFONO: 3183822321**

OPERADOR: CORPORACIÓN LIBRES PARA COOPERAR

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: 26/04/2023 MAYO: 19/05/23 JUNIO: __22/06/23__ JULIO: _____

AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

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

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

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

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

	4. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.				C	C	C							
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C							
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C	C							
	ALMACENAMIENTO EN SECO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C	C							
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C							
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.				C	C	C							
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C	C	C							
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fín de garantizar la rotación de los productos.				C	C	C							

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C							
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25.				C	C	C							
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C							
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C							
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C							
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C	C	C							
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C							
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C							
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C	C							
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C							
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C							

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fín de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C							
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C							
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C							
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C	C							
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				C	C	C							
5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC).				C	C	C							
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C	C							

5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C	C							
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C	C							
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.				C	C	C							
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C	C							
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarizaciòn de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C	C							
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.				C	C	C							
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C							

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

OBSERVACIONES

Abril: Se evidencia cumplimiento de las BPM Y PSB.

Mayo: Se efectua acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

Junio: Se efectua acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Claudia Yira Quiñones	Firma:	Claudia Yira Quiñones	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:
Nombre Profesional:	Claudia Yira Quiñones	Firma:	Claudia Yira Quiñones	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:
Nombre Profesional:	Claudia Yira Quiñones	Firma:	Claudia Yira Quiñones	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:

OBJETIVO

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: CHAPINERO | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNTARIO** | **UNIDAD OPERATIVA: LOURDES**

DIRECCIÓN: AV. CARACAS CON 56 - 34 | **TELÉFONO: 3183822321**

OPERADOR: CORPORACIÓN LIBRES PARA COOPERAR

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: 26/04/2023 MAYO: 19/05/2023 JUNIO: _____ JULIO: _____

AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

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

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

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

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

	4. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.				C	C								
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C								
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C								
	ALMACENAMIENTO EN SECO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C								
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C								
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.				C	C								
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C	C								
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fín de garantizar la rotación de los productos.				C	C								

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C								
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25.				C	C								
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C								
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C								
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C								
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C	C								
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C								
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C								
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C								
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C								
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C								

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fín de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C								
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C								
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C								
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C								
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				C	C								
5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC).				C	C								
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C								

5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C								
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C								
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.				C	C								
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C								
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarizaciòn de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C								
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.				C	C								
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C								

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

OBSERVACIONES

Abril: Se evidencia cumplimiento de las BPM Y PSB.

Mayo: Se efectua acompañamiento al comedor donde se evidencia cumplimiento de las BPM y PSB, Se garantizan las porciones servidas de acuerdo al grupo etario.

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Claudia Yira Quiñones	Firma:	Claudia Yira Quiñones	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:	Claudia Yira Quiñones	Firma:	Claudia Yira Quiñones	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

OBJETIVO

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: CHAPINERO | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNTARIO** | **UNIDAD OPERATIVA: LOURDES**

DIRECCIÓN: AV. CARACAS CON 56 - 34 | **TELÉFONO: 3183822321**

OPERADOR: CORPORACIÓN LIBRES PARA COOPERAR

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: 26/04/2023 MAYO: JUNIO: _____ JULIO: _____

AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

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

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

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

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

	4. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.				C									
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C									
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C									
	ALMACENAMIENTO EN SECO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C									
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C									
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.				C									
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C									
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fín de garantizar la rotación de los productos.				C									

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C									
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25.				C									
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C									
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C									
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C									
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C									
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C									
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C									
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C									
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C									
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C									

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fín de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C									
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C									
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C									
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C									
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				C									
5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC).				C									
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C									

5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C									
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C									
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.				C									
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C									
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarizaciòn de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C									
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.				C									
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C									

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

OBSERVACIONES

Abril: Se evidencia cumplimiento de las BPM Y PSB.

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Claudia Yira Quiñones	Firma:	Claudia Yira Quiñones	Nombre Responsable o Coordinador:	LUIS ENRIQUE TRIANA L	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

OBJETIVO

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