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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

0

COORDINADOR O RESPONSABLE: BERTILDAS SALAS OPERADOR: FUNDACION PEPASO

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
01/08/24	8:00	Sorbete de guayaba.	Leche.	15lt	15lt	X		X		X		45	4C	4C	10	10	10	10	X		- Alay pepe
		Huevos pericos.	huevos	85u	85u	X		X		X		35	89	76	10	10	10	10	X		
		Galleta de soda.	Galleta de soda	3P	3P		X		X		X	35	90	81	10	10	10	10	X		
	11:30	Pescado guisado.	pescado guisado			X			X	X		35	89	79	10	10	10	10	X		- Alay pepe
		Arroz con cilantro.	Arroz.	6lb	6lb.	X			X	X		35	89	79	10	10	10	10	X		
		Verduras cocida con mayonesa	Verdura cocida	8lb	8lb	X		X		X		50	85	46	10	10	10	10	X		
		Tajada platano.	Tajada platano	13lb	12lb	X		(X)	X	X		45	89.6	75	10	10	10	10	X		
		Sopa de Colicero.	murillo	11lb	11lb.	X			X	X		60	90	86	10	10	10	10	X		
		Jugo de Maracuya	Jugo de maracuya	26lb	20lb	X		X		\	X	25	32	45	10	10	10	10	X		
	3:00	Yogurt.	Yogurt.	15lt	15lt.	X		X			X	25	31	42	10	10	10	10	X		- Alay pepe
		Galleta de leche	Galleta de leche	105u	105u		X		X		X	25	AB	AB	10	10	10	10	X		
		Papaya	Papaya	20lb	19lb	X		X			X	25	AB	AB	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Paola Andrea Cardozo FIRMA: Paolacardozo CARGO: RESPONSABLE AREA DE NUTRICION

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PRS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 20242060826 - 31/05/2024
Página: 1 de 1

0

COORDINADOR O RESPONSABLE: BERTILDAS SALAS OPERADOR: FUNDACION PEPASO

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
02/08/24	8:00	Chocolate en leche.	Leche.	1517	1514	X		X		X		45.	90.1	85.	10	10	10	10	10	10	Sandra Pastos
		Caldo de pajarilla	Pajarilla.	816	816.	X			X	X		40.	95	86.2	10	10	10	10	X		
		Mango	Mango.	26lb	20lb	X		X			X	N/A	AB	AB.	10	10	10	10	X		
✓	11:00	Albondigas en salsa	Carne molida. ✓	11lb	11lb.	X			X	X		45.	85	75.	10	10	10	10	X		Sandra Pastos
		Spaghettis.	Spaghettis.	5lb	5lb.	X			X	X		35.	90	84.5	10	10	10	10	X		
		Papa dorada	papa dorada	8lb	7lb.	X			X	X		40.	89.6	80	10	10	10	10	X		
		Jugo Piña	Jugo Piña.	15lb	13lb	X		X			X	N/A	2.5	38	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS Paola Cardozo FIRMA: paolacardozo. CARGO: RESPONSABLE AREA DE NUTRICION

Powered by CamScanner

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 20190026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

0

COORDINADOR O RESPONSABLE: BERTILDAS SALAS OPERADOR: FUNDACION PEPASO

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
05/08/21	8:00	Colada de harina plátano	Leche.	15lt	15lt	X		X		X		45.	90.1	85.	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	huevo.	100u.	100u.	X		X		X		40	85.2	75.	10	10	10	10	X		
	11:00	Pechuga de pollo entrada ambiente	Pechuga de pollo	13lb.	12lb.	X			X	X		40	89.2	75.	10	10	10	10	X		
		Arroz con cilantro.	Arroz.	6lb.	6lb.	X			X	X		35	89.5	76.2	10	10	10	10	X		
		Espinaca con huevo	huevo	40u	40u.	X		X		X		35	89.	75	10	10	10	10	X		
		Papa cocida con cascara	Papa cocida.	8lb.	7lb.	X			X	X		35	90.	75.	10	10	10	10	X		
		Sopa de avena	Murillo.	1250g	250g	X			X	X		60	96.2	88	10	10	10	10	X		
		Jugo de piña	Jugo de piña	15lb	13lb.	X		X			X	N/A	2.9	4.2	10	10	10	10	X		
	3:00	Colada de avena	Leche.	15lt	15lt	X		X		X		45.	96.5	89.	10	10	10	10	X		
		Mantecada	Mantecada.	105u.	105u.		X		X		X	N/A	AB	AB	10	10	10	10	X		
		Mandarina	Mandarina.	21lb.	21lb.	X		X			X	N/A	AB.	AB	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Paola Andrea Cardozo FIRMA: Paola Cardozo CARGO: RESPONSABLE AREA DE NUTRICION

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

0

COORDINADOR O RESPONSABLE: BERTILDAS SALAS OPERADOR: FUNDACION PEPASO

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	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
05/08/24	8:00	Colada: Fecula Maiz	Leche.	151t	151t	X		X		X		45.	92.1	85.2	10	10	10	10	10		Ø para Vasq
		Queso	Queso.	4 lb	4 lb	X		X			X	N/A	2.6	4.2	10	10	10	10	X		
		Pantajado	Pantajado.	6 p	6 p.		X		X			N/A	AB	AB	10	10	10	10	X		+ para Vasq
	11:00	Carne de res entrosijada	Carne de res.	13 lb.	12 lb.	X			X	X		40.	90.1	87.	10	10	10	10	X		
		Arroz con zanahoria.	Arroz.	6 lb	6 lb.	X			X	X		35.	89.2	75.2	10	10	10	10	X		
		Ahomallama guisada condiaria	Ahomallama.	5 7/16	7 lb.	X		X		X		35.	85.	75.2	10	10	10	10	X		
		Papa criolla Vapor.	Papa criolla.	10 lb	10 lb.	X			X	X		35.	85.2	75.	10	10	10	10	X		
		Sopa de conchitas.	Morillo.	125g	125g	X			X	X		60.	95.2	85.	10	10	10	10	X		
		Jugo tomate de arbol.	Jugo de tomate de arbol.	15 lb	13 lb.	X		X			X	N/A	2.5.	4.2	10	10	10	10	X		Ø para Vasq
				15 lt	15 lt.	X		X			X	N/A	2.2.	4.0	10	10	10	10	X		
	3:00	Yogurt	Yogurt.	3 p	3 p.		X		X		X	N/A	AB	AB	10	10	10	10	X		
		Galleta Crakier.	Galleta Crakier.			X		X			X	N/A	AB	AB.	10	10	10	10	X		
		Manzana	Manzano.	16 lb	16 lb.																

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS Paola Andrea Cardozo FIRMA: Paola Cardozo CARGO: RESPONSABLE AREA DE NUTRICION

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: 9
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190254408 31/05/2019
		Página: 1 de 1

0

COORDINADOR O RESPONSABLE: BERTILDAS SALAS OPERADOR: FUNDACION PEPASO

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
09/08/24	8:00	Chocolate en leche	Leche	15 LT	15 LT	X		X		X		45.	92.5	85	10	10	10	10	X		Nandy Pineda
		Queso	Queso.	4 LT	4 LT	X		X			X	N/A	3.2	4.0	10	10	10	10	X		
		papaya	papaya.	20 LT	19 LT	X		X			X	N/A	AB	AB	10	10	10	10	X		
	11:00	Higado de cerdo guisado.	Higadoderes.	11L	11L	X			X	X		45.	89.5	76.2	10	10	10	10	X		Nandy Pineda
		Arroz con pimenton	Arroz.	6L	6L	X			X	X		35	89	75	10	10	10	10	X		
		Yuca cocida	Yuracocida.	10L	10L	X			X	X		35	89.5	85	10	10	10	10	X		
		sopa de pollo con fideo	Sopa Murillo	7L	7L	X			X	X		60	85	75	10	10	10	10	X		
	3:00	Leche	Leche.	15 LT	15 LT	X		X		X		45	90.2	85	10	10	10	10	X		Nandy Pineda
		croissant	Croissant.	105 und	105 und	X			X		X	25	AB	AB	10	10	10	10	X		
		Granadilla	Granadilla	20L	20L	X		X			X	25	AB	AB	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS Paola Andrea Cardozo FIRMA Paolacardozo CARGO: RESPONSABLE AREA DE NUTRICION

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOC

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-IPSS-243 | Versión: 0 | Fecha: Marzo (INT 2019029439) 31/05/2019 | Página: 1 de 1

0

COORDINADOR O RESPONSABLE: BERTILDAS SALAS OPERADOR: FUNDACION PEPASO

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	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
08/08/21	8:00	Colada de avena	Leche.	15lt	15lt	X		X		X		45	95	80	10	10	10	10	X		Mayeli: Ok.
		Huevos revueltos	Huevos.	85u	85u	X		X		X		35	85	76	10	10	10	10	X		
		Galletas de sopa.	Galletas de soda.	3p	3p		X		X		X	25	AB	AB	10	10	10	10	X		
		Patilla	Patilla.	34lb	20lb	X		X			X	25	AB	AB	10	10	10	10	X		
	11:00	Carne de res guisada con papa criolla	Carne de Molida.	11lb	11lb.	X			X	X		40	89	76	10	10	10	10	X		- Mayeli: ok
		Spaguettis	Spagettis.	5lb	5lb.		X		X	X		35	89.3	76	10	10	10	10	X		
		Jugo Melon.	Jugo Melon.	16lb	15lb	X		X			X	25	4C	4C	10	10	10	10	X		
	3:00	Sorbete de Banano.	Leche.	15lt	15lt	X		X			X	45	95	80	10	10	10	10	X		- Mayeli: ok
		Torta de guinua	torta de guinua	105u	105u.		X		X		X	25	AB	AB	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS Paola Andrea Cardoso FIRMA: Paola Cardoso CARGO: RESPONSABLE AREA DE NUTRICION

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 20190026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

0

COORDINADOR O RESPONSABLE: BERTILDAS SALAS OPERADOR: FUNDACION PEPASO

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/08/24	8:00	Colada fecula de maiz.	Leche.	15lt.	15lt	X		X		X		45.	95.2	85.	10	10	10	10	X		Nancy Prado
		Huevos con Mazorca.	Huevos.	85u.	85u	X		X		X		35.	89.3	85.	10	10	10	10	X		
	11:00	Carne de cerdo en salsa con Papa	Carne cerdo.	11lb.	11lb.	X			X	X		45.	90.2	86	10	10	10	10	X		Nancy Prado
		Arepa con huevo	huevo.	40u	40u	X		X		X		35.	89.5	85.1	10	10	10	10	X		
		sopa de - ajiaco cha	Murillo	250g.	250g	X			X	X		60.	95.1	76.2	10	10	10	10	X		Nancy Prado
	3:00	sorbete de Mango	Leche.	15lt.	15lt	X		X			X	N/A	3.2.	4.2	10	10	10	10	X		
															10	10	10	10	X		
13/08/24	8:00	Sorbete de - Mango.	Leche.	15lt	15lt	X		X			X	N/A	3.0	3.9	10	10	10	10	X		Eustolia
		Queso.	Queso.	3lb	03lb	X		X			X	N/A	3.2	4.1	10	10	10	10	X		
	11:00	Pechuga de Pollo guisada	Pechuga de Pollo	12lb	12lb.	X			X	X		45.	97.1	85.2	10	10	10	10	X		Eustolia
	3:00	Kumis.	Kumis.	15lt	15lt	X		X			X	N/A	3.2.	4.3	10	10	10	10	X		
14/08/20	8:00	Leche. Arepa con queso	Leche.	15lt.	15lt	X		X		X		45.	90.2	75.	10	10	10	10	X		Eustolia
		Huevo	Huevo	85u.	85u.	X		X		X		35.	78	69.	10	10	10	10	X		
			Queso.	11b.	11b.	X		X		(X)	X	N/A			10	10	10	10	X		Sandra Bustos
	✓	Hamburguesa de carne.	Carne Molida. ✓	10lb	10lb	X			X	X		40.	72.	68	10	10	10	10	X		
		Chocolate en leche.	Leche.	15lt.	15lt.	X		X		X		45.	90.1	68.	10	10	10	10			Sandra Bustos

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS Paola Andrea Cardozo. FIRMA: Paola Cardozo CARGO: RESPONSABLE AREA DE NUTRICION

Powered by CamScanner

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

0

COORDINADOR O RESPONSABLE: BERTILDAS SALAS OPERADOR: FUNDACION PEPASO

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/08/24	8:00	Colada avena.	Leche.	15lt	15lt	X		X		X		45.	40.2	85	10	10	10	10	X		EL
		Huevos Pericos.	Huevos.	85u.	85u.	X		X		X		40.	85.3	75	10	10	10	10	X		EL
	11:00	Pescado a la plancha.	Pescado.	1Lb.	1Lb.	X			X	X		35.	89.3	76	10	10	10	10	X		EL
		Sopa de fideos.	Murillo.	1Lb.	1Lb	X			X	X		60.	92.6	86	8	8	8	8			EL.
	3:00	Arroz con leche.	Leche.	10lt.	10lt.	X		X		X		45.	92.1	86	10	10	10	10	X		NandaPineda.
20/08/24	8:00	Colada de avena.	Leche.	14lt	14lt	X		X		X		45.	92.1	85	10	10	10	10	X		SandraBustos
		Queso	Queso.	3Lb.	3Lb.	X		X			X	N/A	2.5	3.9	10	10	10	10	X		
	11:00	Tortilla de corazones.	Corazones de pollo.	6Lb.	6Lb.	X			X	X		35.	89	76	10	10	10	10	X		SandraBustos
		Sopa de Fideos	Murillo.	250	250	X			X	X		60.	85	75	10	10	10	10	X		
	3:00	Leche	Leche.	14lt	14lt	X		X		X		45.	90	85	10	10	10	10	X		SandraBustos.
21/08/24	8:00	Changua	Leche.	14lt	14lt	X		X		X		45.	92	88	10	10	10	10	X		- AlbyPAE2
		Huevo	Huevo.	100	100.	X		X		X		40.	90.1	80	10	10	10	10	X		
	11:00	Carne de res en trozo asada	Carne de res.	1Lb	1Lb	X			X	X		40.	89	85	10	10	10	10	X		- AlbyPAE2
		Sopa de verduras.	Murallo	250g	250g.	X			X	X		60.	85	75	10	10	10	10	X		
	3:00	Sorbete de Mango.	Leche.	14lt	14lt	X		X			X	N/A	90	85	10	10	10	10	X		- AlbyPAE2

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS Paola Cardozo. FIRMA: PaolaCardozo. CARGO: RESPONSABLE AREA DE NUTRICION

Powered by CamScanner

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

0

COORDINADOR O RESPONSABLE: BERTILDAS SALAS OPERADOR: FUNDACION PEPASO

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/08/24	8:00	Colada de mes d avena y plátano	leche.	14lt	14lt.	X		X		X		45.	90.1	80.	10	10	10	10	X		
		Queso	Queso.	3lb.	3lb.	X		X			X	N/A	3.2.	4.2.	10	10	10	10	X		
	11:00	Carne de res molida guisada	Carne Molida.	10lb	10lb.	X			X	X		40.	95.	76.2	10	10	10	10	X		
	3:00	Arroz de leche.	leche	11lt	11lt.	X		X		X		45	93.5	75.3	10	10	10	10	X		
23/08/24	8:00	chocolate en leche.	leche.	14lt	14lt	X		X		X		45.	92.3	86.2	10	10	10	10	X		Aldy PAEZ
		Huevos Pericos	Huevos.	85u.	85u.	X		X		X		40.	85.	72.5	10	10	10	10	X		Aldy PAEZ
		salsa de higado de pollo	higados de pollo.	5lb.	5lb.	X			X	X		40.	90.1	85.	10	10	10	10	X		Aldy PAEZ
26/08/24	8:00	Colada de harina plátano	leche	14lt	14lt.	X		X		X		45.	93.	86.	10	10	10	10	X		SandraBustos
		Queso	Queso.	4lb.	4.lb.	X		X			X	N/A	3.0	4.2.	10	10	10	10	X		
	11:00	Pechuga de pollo guisada.	Pechuga de pollo	12lb.	12lb.	X			X	X		45.	90.1	85.	10	10	10	10	X		SandraBustos.
															10	10	10	10	X		
	3:00	Sorbete de vainilla	leche.	14.lt	14.lt	X		X			X	N/A	3.2	4.2.	10	10	10	10	X		SandraBustos.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Paola Andrea Cardozo FIRMA: PaolaCardozo CARGO: RESPONSABLE AREA DE NUTRICION

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: P-SEPSS-245 | Versión: 5 | Fecha: Marzo INT 27/03/2024 - 31/03/2025 | Página: 1 de 1

0

COORDINADOR O RESPONSABLE: BERTILDAS SALAS OPERADOR: FUNDACION PEPASO

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	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
27/08/24	8:00	Colada de maiz	Leche	14lt.	14lt.	X		X		X		45.	90.2	85.	10	10	10	10	X		Diana Vasquez
		Huevos Preparados	Huevos.	85u.	85u.	X		X		X		40.	85.3	75.	10	10	10	10	X		
	11:00	Carne de cerdo en trozos asada	Carne de cerdo.	11lb.	11lb	X			X	X		45.	89.	735	10	10	10	10	X		Diana Vasquez
		Sopa de arroz	Murillo.	250g.	250g.	X			X	X		60.	95.3	80.2	10	10	10	10	X		
	3:00	Kumis.	Kumis.	15lt	15lt.	X		X			X	N/A	3.2.	4.2.	10	10	10	10	X		Diana Vasquez
28/08/24	8:00	Leche	Leche.	14lt.	14lt.	X		X		X		90.1.	90.1	85	10	10	10	10	X		Nandy Pineda
		Huevo Cocido	Huevo.	100u.	100u.	X		X		X		89.	89	75.	10	10	10	10	X		
	11:00	Carne de res entrozo asada	Carne de res.	11lb.	11lb.	X			X	X		89.5.	89.5	76.	10	10	10	10	X		Nandy Pineda
		Queso Rayado.	Queso.	3lb.	3lb.	X		X			X	N/A	3.2.	4.3	10	10	10	10	X		Nandy Pineda
29/08/24	8:00	Sorbete de guayaba	Leche.	14lt	14lt.	X		X			X	N/A	3.3	45.	10	10	10	10	X		Mayerlo CH
		Huevos Pericos	Huevos.	85	85.	X		X		X		35.	89.	75.	10	10	10	10	X		
	11:00	Pescado guisado	Pescado.	1lb.	11lb.	X			X	X		20	90.2	85	10	10	10	10	X		Mayerlo CH
		Sopa de collero	murillo.	250	250.	X			X	X		60.	95.1	86	10	10	10	10	X		Mayerlo CH
	3:00	Yogurt	Yogurt.	15lt	15lt.	X		X			X	N/A	3.2	4.2	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS Paola Andrea Cardozo FIRMA: Paola Cardozo. CARGO: RESPONSABLE AREA DE NUTRICION

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FCR-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

0

COORDINADOR O RESPONSABLE: BERTILDAS SALAS OPERADOR: FUNDACION PEPASO

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	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
31/07/19	8:00	Leche.	Leche.	15lt	15lt	X		X		X		45.	92.1	86.	10	10	10	10	X		SandraBustos
		Huevo cocido	Huevo.	99100	100u.	X		X		X		40.	89.3	99.	10	10	10	10	10		
		Pera	Pera.	16lb	16lb.	X		X			X	N/A	AB	AB.	10	10	10	10	10		
	11:00	Lentejas	Lentejas.	3lb	3lb.	X			X	X		35.	90.1	86.2	10	10	10	10	X		SandraBustos
		Carne de res. entrosos asada	Carne de res.	12lb	12lb.	X			X	X		35.	89.	85.	10	10	10	10	X		
		Arroz con zanahoria	Arroz.	6lb	6lb.	X			X	X		35.	90.2	85.2	10	10	10	10	X		
		ensalada de lechuga zanahoria	zanahoria en lechuga tomate	8lb	8lb.	X		X			X	N/A	3.2	4.5	10	10	10	10	X		
		Yuca cocida	Yuca cocida.	10lb	10lb	X			X	X		40.	89.5	95.	10	10	10	10	X		
		Jugo lulo	Jugo lulo.	13lb	13lb.	X		X			X	N/A	2.5	3.8	10	10	10	10	X		
	3:00	Queso Paipa	Queso.	4lb	4lb.	X		X			X	N/A	3.3	4.0	10	10	10	10	X		SandraBustos
		Galleta wafer	Galleta wafer	105u	105u.		X		X		X	N/A	AB	AB	10	10	10	10	X		
	5	Ensalada de Frutas	Ensalada de frutas.									N/A	3.5	4.6	10	10	10	10	X		
		Mango papaya banano.	Mango. banano.	7lb	7lb.	X		X			X	N/A	3.5	4.6	10	10	10	10	X		
		manzana.	Manzana	7lb	7lb.	X		X			X	N/A	3.5	4.6	10	10	10	10	X		
		Fresa.	Fresa.	7lb	7lb	X		X			X	N/A	3.5	4.6	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Paola Andrea Cardozo FIRMA: Paola Cardozo CARGO: RESPONSABLE AREA DE NUTRICION

Powered by CamScanner

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

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

Código: PCSI-PSS-243
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

0

COORDINADOR O RESPONSABLE: BERTILDAS SALAS OPERADOR: FUNDACION PEPASO

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	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	
30/09/2	8:00	Cocoa	Leche.	15lt	15lt	X		X		X		45.	90.1	85.	10	10	10	10	X		• Yorcela Matinez
		Huevo revueltos	huevos.	85u.	85u.	X		X		X		35.	92.1	86.2	10	10	10	10	X		
		Patilla	Patilla.	34lb	20lb.	X		X			X	N/A	AB	AB.	10	10	10	10	X		
	11:00	Carne de cerdo asada.	Carne cerdo.	12lb.	12lb.	X			X	X		35	89.2	85	10	10	10	10	X		• Yorcela Matinez
		Arroz blanco	Arroz.	6lb	6lb.	X			X	X		35.	90.1	86	10	10	10	10	X		
		Pepino pelado	Pepino pelado.	7lb	7lb.	X		X		X		35.	91.2	87.2	10	10	10	10	X		
		papa criolla, chorreada	Papa criolla.	10lb	10lb.	X			X	X		35.	90.	85.	10	10	10	10	X		
		Sopa de arroz.	carne molida.	1/4	1/4.	X			X	X		60.	95.6	86.9	10	10	10	10	X		
		Jugo de melon	Jugo Melon.	16lb	16lb	X		X			X	N/A	2.3	3.9	10	10	10	10	X		
	3:00	kumis.	kumis.	15lt	15lt	X	(X)	X	(X)		X	N/A	3.2.	4.5	10	10	10	10	X		• Marcela Matinez
		ponque.	ponque.	105u	105u		X		X		X	N/A	AB	AB	10	10	10	10	X		
		pera.	Pera.	16lb	16lb	X		X			X	N/A	AB	AB.	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Paola Andrea Cardoso FIRMA: Paolacardoso CARGO: RESPONSABLE AREA DE NUTRICION

Powered by CamScanner