ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACION SOCIAL

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043568 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUSAGASUGA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: CAMINOS DE VIDA
COORDINADOR O RESPONSABLE: RAUL ARMANDO MARTINEZ OPERADOR: FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
01-11-23	Desayuno	Té en leche	Té	150 bls/litros	150 bls/litros		X		X	X		20	73	57	9	9	9	9	X		
01-11-23	Desayuno	Pechuga	Pechuga	18 libras	18 libras		X		X	X		40	68	56	9	9	9	9	X		
01-11-23	Almuerzo	Filete de pescado en salsa	Filete de pescado	150 ul	150 ul		X		X	X		35	71	59	8	8	9	8	X		
01-11-23	Almuerzo	Papa criolla guisada	Papa criolla	16 libras	13 libras	X			X	X		25	74	60	9	9	9	9	X		
01-11-23	Cena	Pollo dorado	Muslo	150 ul	150 ul		X		X	X		55	73	60	9	9	9	9	X		
01-11-23	Cena	Arroz blanco	Arroz	12 libras	12 libras		X		X	X		35	67	54	9	9	9	9	X		
02-11-23	Desayuno	Colada de harina de plátano	H. de plátano	4 libras	4 libras		X		X	X		15	74	62	9	9	9	9	X		
02-11-23	Desayuno	Huevos revueltos	Huevos	150 ul	N.A	X			X	X		25	76	60	9	9	9	9	X		
02-11-23	Almuerzo	Pollo en salsa BBQ	Muslos	150 ul	150 ul		X		X	X		50	74	60	9	9	9	9	X		
02-11-23	Almuerzo	Arroz al cilantro	Arroz	13 libras	13 libras		X		X	X		30	69	57	9	9	9	9	X		
02-11-23	Cena	Terrera guisada	Carne de res	23 libras	23 libras		X		X	X		70	71	58	9	9	9	9	X		
02-11-23	Cena	Verdura mixta	Verdura	30 libras	26 libras	X			X	X		50	66	56	9	9	9	9	X		
03-11-23	Desayuno	Chocolate en leche	Chocolate	4 libras	4 libras		X		X	X		20	72	60	9	9	9	9	X		
03-11-23	Desayuno	Queso doble crema	Queso	12 libras	12 libras		X		X		X	N.A	2	5	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MICHAEL RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,071,549,276 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043666 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUSAGASUGA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: CAMINOS DE VIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: RAUL ARMANDO MARTINEZ OPERADOR: FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
03-11-23	Almuerzo	Carne en bisteck	Carne de res	26 libras	26 libras	·	X		X	X		80	74	58	9	9	9	9	X		
03-11-23	Almuerzo	Tortilla de acelga	Acelga	N.A	24 libras	X	·		X	X		40	73	54	9	9	9	9	X		
03-11-23	Cena	Gobsh de cerdo	Carne de cerdo	27 libras	27 libras		X		X	X		60	72	59	9	9	9	9	X		
03-11-23	Cena	Arroz paganito	Arroz	12 libras	12 libras		X		X	X		30	70	58	9	9	9	9	X		
04-11-23	Desayuno	Colada fécula de maíz	Fécula de maíz	5 libras	5 libras		X		X	X		20	76	60	9	9	9	9	X		
04-11-23	Desayuno	Huevo	Huevo	150 ml	N.A	X			X	X		30	68	54	9	9	9	9	X		
04-11-23	Almuerzo	Carne de cerdo	Carne de cerdo	30 Lb	30 libras		X		X	X		60	70	58	9	9	9	9	X		
04-11-23	Almuerzo	Ensalada roja	Remolacha	22 libras	16 libras	X			X	X		30	72	5	9	9	9	9	X		
04-11-23	Almuerzo	Filete de pescado	Filete de pescado	150 ml	150 ml		X		X	X		35	70	54	9	9	9	9	X		Tiempo completo Cena
04-11-23	Cena	Tortilla de verduras	Verduras	N.A	26 libras	X			X	X		40	71	56	9	9	9	9	X		
05-11-23	Desayuno	Agua de panela con leche	Panela	4 libras	4 libras		X		X	X		20	70	58	9	9	9	9	X		
05-11-23	Desayuno	Tamal	Tamal	150 ml	150 ml		X		X	·		40	73	62	9	9	9	9	X		
05-11-23	Almuerzo	Carne de cerdo	Carne de cerdo	30 libras	30 libras		X		X	X		60	71	60	9	9	9	9	X		
05-11-23	Almuerzo	Puré de papa criolla	Papa criolla	21 libras	21 libras	X			X	X		30	68	56	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MICHAEL RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,071,549,276 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUSAGASUGA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: CAMINOS DE VIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: RAUL ARMANDO MARTINEZ OPERADOR: FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/libras/unidad)	PESO NETO (gramos/libras/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	
05-11-23	Cena	Carne de res con salsa	Carne de res	23 libras	23 libras		X		X	X		70	72	60	9	9	9	9	X		
05-11-23	Cena	Platano maduro	Platano maduro	24 libras	18 libras		X		X	X		25	69	59	9	9	9	9	X		
06-11-23	Desayuno	Colada de avena	Avena	4 libras	4 libras		X		X	X		20	73	60	9	9	9	9	X		
06-11-23	Desayuno	Pechuga	Pechuga	18 libras	18 libras		X		X	X		30	69	58	9	9	9	9	X		
06-11-23	Almuerzo	Carne de cerdo	Carne de cerdo	70 libras	30 libras		X		X	X		50	72	60	9	9	9	9	X		
06-11-23	Almuerzo	Papa criolla dorada	Papa criolla	22 libras	20 libras	X			X	X		50	68	56	9	9	9	9	X		
06-11-23	Cena	Filete de pescado	Filete de pescado	150 und	150 und		X		X	X		30	69	53	9	9	9	9	X		
06-11-23	Cena	Arroz al cilantro	Arroz	12 libras	12 libras		X		X	X		30	68	56	9	9	9	9	X		
07-11-23	Desayuno	Colada de fecula de maiz	Fecula de maiz	4 libras	4 libras		X		X	X		30	71	60	9	9	9	9	X		
07-11-23	Desayuno	Huevo en tortilla	Huevo	150 und	150 und	X			X	X		30	70	58	9	9	9	9	X		
07-11-23	Almuerzo	Carne de res molida	Carne de res	26 libras	26 libras		X		X	X		45	72	60	9	9	9	9	X		
07-11-23	Almuerzo	Pedazos de tomate	Tomate	21 libras	18 libras	X		X		X		N/A	1	6	9	9	9	9	X		Cocción: No x
07-11-23	Cena	Pechuga mechada	Pechuga	34 libras	34 libras		X		X	X		45	70	62	9	9	9	9	X		
07-11-23	Cena	Arroz con espinaca	Arroz	12 libras	12 libras		X		X	X		30	66	54	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MICHAEL RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,071,549,276 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

ALCALDIA 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 2019043686 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUSAGASUGA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: CAMINOS DE VIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: RAUL ARMANDO MARTINEZ OPERADOR: FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
08-11-23	Desayuno	Colada de harina de plátano	H. de plátano	4 libras	4 libras		X		X	X		30	73	60	9	9	9	9	X		
08-11-23	Desayuno	Queso campesino	Queso campesino	12 libras	12 libras		X		X		X	N.A	0	5	9	9	9	9	X		
08-11-23	Almuerzo	Carne de cerdo caramelizada	Carne de cerdo	30 libras	30 libras		X		X	X		70	72	58	9	9	9	9	X		
08-11-23	Almuerzo	Polenta de chuguacua	Chuguacua	30 libras	23 libras	X			X	X		40	69	56	9	9	9	9	X		
08-11-23	Cena	Carne de res al cilantro	Carne de res	24 libras	24 libras		X		X	X		80	69	59	9	9	9	9	X		
09-11-23	Cena	Spaguettis	Spaguettis	12 libras	12 libras		X		X	X		66	66	53	9	9	9	9	X		Tiempo cocción: 30 minutos
09-11-23	Desayuno	Té en leche	Té	150 bolsitas	150 bolsitas		X		X	X		70	68	56	9	9	9	9	X		
09-11-23	Desayuno	Empredado de queso	Queso	12 libras	12 libras		X		X	X		N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		Cocción: No X
09-11-23	Almuerzo	Pollo con champiñón	Pollos	150 un	150 un		X		X	X		60	72	60	9	9	9	9	X		
09-11-23	Almuerzo	Arroz con zanahoria	Arroz	13 libras	13 libras		X		X	X		35	68	56	9	9	9	9	X		
09-11-23	Cena	Carne de res picada	Carne de res	23 libras	23 libras		X		X	X		80	69	58	9	9	9	9	X		
09-11-23	Cena	Arroz blanco	Arroz	12 libras	12 libras		X		X	X		30	66	54	9	9	9	9	X		
10-11-23	Desayuno	Agua de panela	Panela	4 libras	4 libras		X		X	X		20	70°	58	9	9	9	9	X		
10-11-23	Desayuno	Huevo	Huevo	150 un	NA	X			X	X		30	66	53	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MICHAEL RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,071,849,276 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

ALCALDIA 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: FUSAGASUGA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: CAMINOS DE VIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: RAUL ARMANDO MARTINEZ OPERADOR: FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
10-11-23	Almuerzo	Filete de pescado en salsa	Filete de pescado	150 ml	150 ml		X		X	X		40	70	58	9	9	9	9	X		
10-11-23	Almuerzo	Arroz con coco	Arroz	13 libras	13 libras		X		X	X		30	68	53	9	9	9	9	X		
10-11-23	Cena	Pollo a la jardinera	Pechuga	39 libras	39 libras		X		X	X		70	69	56	9	9	9	9	X		
10-11-23	Cena	Arroz atamutado	Arroz	12 libras	12 libras		X		X	X		30	66	55	9	9	9	9	X		
11-11-23	Desayuno	Café con leche	Café	1 libra	1 libra		X		X	X		20	69	57	9	9	9	9	X		
11-11-23	Desayuno	Carne	Carne de res	12 libras	12 libras		X		X	X		70	68	59	9	9	9	9	X		
11-11-23	Almuerzo	Sobrebarriga en salsa	Sobrebarriga	26 libras	26 libras		X		X	X		80	70	59	9	9	9	9	X		
11-11-23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	13 libras	13 libras		X		X	X		25	68	56	9	9	9	9	X		
11-11-23	Cena	Carne de cerdo BBQ	Carne de cerdo	27 libras	27 libras		X		X	X		60	72	60	9	9	9	9	X		
11-11-23	Cena	Arroz al pimentón	Arroz	12 libras	12 libras		X		X	X		30	69	57	9	9	9	9	X		
12-11-23	Desayuno	Chocolate en leche	Chocolate	4 libras	4 libras		X		X	X		20	70	59	9	9	9	9	X		
12-11-23	Desayuno	Tamal	Tamal	150 ml	150 ml		X		X	X		40	72	60	9	9	9	9	X		
12-11-23	Almuerzo	Carne de res	Carne de res	26 libras	26 libras		X		X	X		70	71	62	9	9	9	9	X		
12-11-23	Almuerzo	Yuca cocida	Yuca	NA	12 libras		X		X	X		40	69	58	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MICHAEL RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,071,549,276 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.
SECRETARIA DE INTEGRACION 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: FUSAGASUGA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: CAMINOS DE VIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: RAUL ARMANDO MARTINEZ OPERADOR: FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
12-11-23	Cena	Tenera a los finos hierbas	Carne de res	23 libras	23 libras		X			X		80	70	59	9	9	9	9	X		
12-11-23	Cena	Verduras diversas	Verdura	N.A	26 libras	X				X	X	40	66	53	9	9	9	9	X		
13-11-23	Desayuno	Colada de avena	Avena	4 libras	4 libras		X			X	X	25	72	61	9	9	9	9	X		
13-11-23	Desayuno	Huevos pericos	Huevos	150 un	N.A	X				X	X	35	73	60	9	9	9	9	X		
13-11-23	Almuerzo	Carne de res mechada	Carne de res	26 libras	26 libras		X			X	X	70	71	60	9	9	9	9	X		
13-11-23	Almuerzo	Papa cocida	Papa	150 un	150 un	X				X	X	30	69	58	9	9	9	9	X		
13-11-23	Cena	Pollo guisado	Muslo de pollo	150 un	150 un		X			X	X	60	72	61	9	9	9	9	X		
13-11-23	Cena	Arroz con zanahoria	Arroz	13 libras	13 libras		X			X	X	30	68	57	9	9	9	9	X		
13-11-23	Desayuno	Chocolate en leche	Chocolate	4 libras	4 libras		X			X	X	25	69	59	9	9	9	9	X		Fecha: 14-11-23
13-11-23	Desayuno	Pescado	Pescado	18 libras	18 libras		X			X	X	30	68	56	9	9	9	9	X		Fecha: 14-11-23
14-11-23	Almuerzo	Sancocho de carne de res	Carne de res	26 libras	26 libras		X			X	X	80	73	61	9	9	9	9	X		
14-11-23	Almuerzo	Papa criolla cocinada	Papa criolla	21 libras	17 libras	X				X	X	50	67	58	9	9	9	9	X		
15-11-23	Desayuno	Colada fécula de maíz	Fécula de maíz	4 libras	4 libras		X			X	X	20	76	64	9	9	9	9	X		
15-11-23	Desayuno	Emparedado	Jamón y queso	150 tajadas	150 tajadas		X		X		X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MICHAEL RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,071,549,276 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.
SECRETARIA DE INTEGRACION 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: FUSAGASUGA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: CAMINOS DE VIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: RAUL ARMANDO MARTINEZ OPERADOR: FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
15-11-23	Almuerzo	Pollo a las finas hierbas	Pechuga	29 libras	28 libras		X		X	X		50	74	60	9	9	9	9	X		
15-11-23	Almuerzo	Verdura oriental	Verdura	N/A	20 libras	X			X	X		40	69	58	9	9	9	9	X		
15-11-23	Cena	Carne de res picada	Carne de res	23 libras	23 libras		X		X	X		80	73	60	9	9	9	9	X		
15-11-23	Cena	Arroz blanco	Arroz	12 libras	12 libras		X		X	X		25	68	56	9	9	9	9	X		
16-11-23	Desayuno	Agua de panela	Huevo	4 libras	4 libras		X		X	X		20	70	58	9	9	9	9	X		Nombre alimento: Panela
16-11-23	Desayuno	Huevo	Huevo	150 ml	150 ml	X			X	X		30	66	53	9	9	9	9	X		
16-11-23	Almuerzo	Albóndigas	Carne de res	28 libras	28 libras		X		X	X		80	72	60	9	9	9	9	X		
16-11-23	Almuerzo	Spaguetti	Spaguettis	12 libras	12 libras		X		X	X		20	73	61	9	9	9	9	X		
16-11-23	Cena	Filete de pescado en salsa	Filete de pescado	150 ml	150 ml		X		X	X		35	68	56	9	9	9	9	X		
16-11-23	Cena	Calabaza guisada	Calabaza	N.A	20 libras	X			X	X		40	70	58	9	9	9	9	X		
17-11-23	Desayuno	Té en leche	Té	150 bolsitas	150 bolsitas		X		X	X		20	68	57	9	9	9	9	X		
17-11-23	Desayuno	Carne	Carne de res	18 libras	16 libras		X		X	X		70	72	61	9	9	9	9	X		
17-11-23	Almuerzo	Filete de pescado	Filete de pescado	150 ml	150 ml		X		X	X		35	68	56	9	9	9	9	X		
17-11-23	Almuerzo	Papa criolla dorada	Papa criolla	21 libras	18 libras	X			X	X		40	66	50	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MICHAEL RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,071,549,276 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.
SECRETARIA DE INTEGRACION 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: FUSAGASUGA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: CAMINOS DE VIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: RAUL ARMANDO MARTINEZ OPERADOR: FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
17-11-23	Cena	Carne de cerdo mechada	Carne de cerdo	22 libras	22 libras		X		X	X		70	73	60	9	9	9	9	X		
17-11-23	Cena	Arroz con espinaca	Arroz	12 libras	12 libras		X		X	X		64	64	56	9	9	9	9	X		Tiempo en minutos: 30
18-11-23	Desayuno	Colada de harina de trigo	Harina de plátano	4 libras	4 libras		X		X	X		25	72	63	9	9	9	9	X		
18-11-23	Desayuno	Huevos revueltos	Huevos	150 ml	150 ml	X			X	X		35	71	60	9	9	9	9	X		
18-11-23	Almuerzo	Carne de cerdo guisada	Carne de cerdo	30 libras	30 libras		X		X	X		65	73	60	9	9	9	9	X		
18-11-23	Almuerzo	Arroz con zanahoria	Arroz	13 libras	13 libras		X		X	X		30	69	58	9	9	9	9	X		
18-11-23	Cena	Carne de res al cilantro	Carne de res	23 libras	23 libras		X		X	X		80	72	61	9	9	9	9	X		
18-11-23	Cena	Spaguettis	Spaguettis	12 libras	12 libras		X		X	X		25	69	56	9	9	9	9	X		
19-11-23	Desayuno	Café con leche	Café	1 libra	1 libra		X		X	X		20	73	60	9	9	9	9	X		
19-11-23	Desayuno	Tamal	Tamal	150 ml	150 ml		X		X	X		30	71	56	9	9	9	9	X		
19-11-23	Almuerzo	Cerdo cocido	Carne de cerdo	30 libras	30 libras		X		X	X		60	74	62	9	9	9	9	X		
19-11-23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	13 libras	13 libras		X		X	X		30	68	56	9	9	9	9	X		
19-11-23	Cena	Pechuga gratinada	Pechuga	24 libras	24 libras		X		X	X		60	66	53	9	9	9	9	X		
19-11-23	Cena	Arroz al perejil	Arroz	12 libras	12 libras		X		X	X		25	65	50	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MICHAEL RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,071,549,276 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.
SECRETARIA DE INTEGRACION 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: FUSAGASUGA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: CAMINOS DE VIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: RAUL ARMANDO MARTINEZ OPERADOR: FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
20-11-23	Desayuno	Colada de fecha de maíz	Fécula de maíz	4 libras	4 libras		X		X	X		25	73	64	9	9	9	9	X		
20-11-23	Desayuno	Huevo cocido	Huevo	N.A	150 ml	X			X	X		30	66	56	9	9	9	9	X		
20-11-23	Almuerzo	Carnede res en Alas hierbas	Carne de res	26 libras	26 libras		X		X	X		80	73	62	9	9	9	9	X		
20-11-23	Almuerzo	Polenta de ahuyama	Ahuyama	N.A	21 libras		X		X	X		40	70	60	9	9	9	9	X		
20-11-23	Cena	Carne de cerdo guisada	Carne de cerdo	26 libras	26 libras		X		X	X		60	72	56	9	9	9	9	X		
20-11-23	Cena	Arroz al pimentón	Arroz	12 libras	12 libras		X		X	X		30	66	54	9	9	9	9	X		
21-11-23	Desayuno	Caldo con Pechuga	Pechuga	16 libras	16 libras		X		X	X		40	68	54	9	9	9	9	X		
21-11-23	Desayuno	Leche caliente	Leche	29 litros	29 litros		X		X	X		30	70	56	9	9	9	9	X		
21-11-23	Almuerzo	Pechuga mechada	Pechuga	39 libras	39 libras		X		X	X		60	73	62	9	9	9	9	X		
21-11-23	Almuerzo	Spaguettis	Spaguettis	13 libras	13 libras		X		X	X		30	69	58	9	9	9	9	X		
21-11-23	Cena	Carne de res al pimentón	Carne de res	23 libras	23 libras		X		X	X		80	72	58	9	9	9	9	X		
21-11-23	Cena	Arroz con zanahoria	Arroz	12 libras	12 libras		X		X	X		25	68	54	9	9	9	9	X		
22-11-23	Desayuno	Chocolate en leche	Chocolate	5 libras	5 libras		X		X	X		25	73	60	9	9	9	9	X		
22-11-23	Desayuno	Queso campesino	Queso	12 libras	12 libras		X		X		X	N/A	1	6	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MICHAEL RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,071,549,276 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.
SECRETARIA 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 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUSAGASUGA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: CAMINOS DE VIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: RAUL ARMANDO MARTINEZ OPERADOR: FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
22-11-23	Almuerzo	Carne de cerdo horneada	Carne de cerdo	30 libras	30 libras		X		X	X		70	73	56	9	9	9	9	X		
22-11-23	Almuerzo	Arroz al cilantro	Arroz	13 libras	13 libras		X		X	X		35	68	53	9	9	9	9	X		
22-11-23	Cena	Carne de res mechada	Carne de res	23 libras	23 libras		X		X	X		80	72	58	9	9	9	9	X		
22-11-23	Cena	Arroz con fideos	Arroz	12 libras	12 libras		X		X	X		30	66	55	9	9	9	9	X		
23-11-23	Desayuno	Colada de harina de plátano	Harina de plátano	4 libras	4 libras		X		X	X		20	71	58	9	9	9	9	X		
23-11-23	Desayuno	Caldo con carne de res	Carne de res	13 libras	13 libras		X		X	X		70	70	56	9	9	9	9	X		
23-11-23	Almuerzo	Filet de pescado	Filete de pescado	150 ml	150 ml		X		X	X		40	73	61	9	9	9	9	X		
23-11-23	Almuerzo	Puré de papa	Papa	N.A	14 libras		X		X	X		30	66	53	9	9	9	9	X		
23-11-23	Cena	Pechuga mechada	Pechuga	39 libras	39 libras		X		X	X		50	72	60	9	9	9	9	X		
23-11-23	Cena	Arroz atamtado	Arroz	12 libras	12 libras		X		X	X		30	66	57	9	9	9	9	X		
24-11-23	Desayuno	Café con leche	Café	1 libra	1 libra		X		X	X		20	72	60	9	9	9	9	X		
24-11-23	Desayuno	Caldo con pescado	Filete de pescado	18 libras	18 libras		X		X	X		25	71	58	9	9	9	9	X		
24-11-23	Almuerzo	Carne de res con salsa	Carne de res	26 libras	26 libras		X		X	X		80	66	55	9	9	9	9	X		
24-11-23	Almuerzo	Verduras salteadas	Verduras	N.A	21 libras	X			X	X		40	69	56	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MICHAEL RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,071,649,276 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUSAGASUGA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: RAUL ARMANDO MARTINEZ OPERADOR: FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
24-11-23	Cena	Carne de res al cilantro	Carne de res	23 libras	23 libras		X		X	X		90	69	56	9	9	9	9	X		
24-11-23	Cena	Spaguettis	Spaguettis	14 libras	14 libras		X		X	X		30	74	61	9	9	9	9	X		
25-11-23	Desayuno	Colada de avena	Avena	4 libras	4 libras		X		X	X		25	72	60	9	9	9	9	X		
25-11-23	Desayuno	Huevo en tortilla	Huevo	150 ml	NA	X			X	X		35	73	61	9	9	9	9	X		
25-11-23	Almuerzo	Carne de cerdo al ajillo	Carne de cerdo	30 libras	30 libras		X		X	X		60	69	57	9	9	9	9	X		
25-11-23	Almuerzo	Arroz con zanahoria	Arroz	13 libras	13 libras		X		X	X		30	66	53	9	9	9	9	X		
25-11-23	Cena	Pollo dorado	Pollo	150 ml	150 ml		X		X	X		60	70	58	9	9	9	9	X		
25-11-23	Cena	Calabaza guisada	Calabaza	NA	21 libras		X		X	X		40	69	56	9	9	9	9	X		
26-11-23	Desayuno	Agua de panela con leche	Panela	5 libras	5 libras		X		X	X		30	70	57	9	9	9	9	X		
26-11-23	Desayuno	Tamal	Tamal	150 ml	150 ml		X		X	X		30	68	59	9	9	9	9	X		
26-11-23	Almuerzo	Pollo guisado	Pollo	150 ml	150 ml		X		X	X		60	73	61	9	9	9	9	X		
26-11-23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	13 libras	13 libras		X		X	X		30	68	56	9	9	9	9	X		
26-11-23	Cena	Filete de pescado en salsa	Filete de pescado	150 ml	150 ml		X		X	X		40	70	57	9	9	9	9	X		
26-11-23	Cena	Verdura caliente	Verdura	NA	22 libras	X			X	X		40	68	54	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,069,754,866 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.
SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL

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 2019043566 - 10/10/2019 | Pagina: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUSAGASUGA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: RAUL ARMANDO MARTINEZ OPERADOR: FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

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	DESINFECCION SI	DESINFECCION 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
27-11-23	Desayuno	Café con leche	Café	1 libra	1 libra		X		X	X		20	70	61	9	9	9	9	X		
27-11-23	Desayuno	Caldo con carne	Carne de res	2 libras	2 libras		X		X	X		70	73	62	9	9	9	9	X		
27-11-23	Almuerzo	Carne de res guisada	Carne de res	26 libras	26 libras		X		X	X		80	71	58	9	9	9	9	X		
27-11-23	Almuerzo	Polenta de ahuyama	Ahuyama	N/A	22 libras		X		X	X		40	69	56	9	9	9	9	X		
27-11-23	Cena	Pechuga marinada	Pechuga	31 libras	31 libras		X		X	X		60	72	60	9	9	9	9	X		
27-11-23	Cena	Arroz al perejil	Arroz	13 libras	13 libras		X		X	X		35	66	54	9	9	9	9	X		
28-11-23	Desayuno	Colada de avena	Avena	4 libras	4 libras		X		X	X		25	71	58	9	9	9	9	X		
28-11-23	Desayuno	Huevos pericos	Huevos	150 ml	150 ml		X		X	X		30	69	59	9	9	9	9	X		Lavado: SI X
28-11-23	Almuerzo	Carne de cerdo en salsa	Carne de cerdo	30 libras	30 libras		X		X	X		60	73	64	9	9	9	9	X		
28-11-23	Almuerzo	Verdura oriental	Verdura	N.A	20 libras	X			X	X		40	72	60	9	9	9	9	X		
28-11-23	Cena	Carne de res en finas hierbas	Carne de res	23 libras	23 libras		X		X	X		80	71	58	9	9	9	9	X		
28-11-23	Cena	Calabaza y maiz	Calabaza	N.A	22 libras		X		X	X		40	69	56	9	9	9	9	X		
29-11-23	Desayuno	Té en leche	Té	150 tabletas	150 tabletas		X		X	X		20	71	68	9	9	9	9	X		Temperatura final: 58°
29-11-23	Desayuno	Colada papa con pechuga	Pechuga	22 libras	22 libras		X		X	X		70	72	62	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,069,754,866 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043565 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUSAGASUGA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: CAMINOS DE VIDA
COORDINADOR O RESPONSABLE: RAUL ARMANDO MARTINEZ OPERADOR: FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

FECHA (dd/mm/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	DESINFECCION SI	DESINFECCION 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
29-11-23	Almuerzo	Filete de pescado	Filete de pescado	150 ml	150 ml		X		X	X		45	72	58	9	9	9	9	X		
29-11-23	Almuerzo	Papa criolla guisada	Papa criolla	18 libras	13 libras	X			X	X		40	70	59	9	9	9	9	X		
29-11-23	Cena	Pollo dorado	Muslo	150 ml	150 ml		X		X	X		60	74	60	9	9	9	9	X		
29-11-23	Cena	Arroz blanco	Arroz	12 libras	12 libras		X		X	X		35	69	56	9	9	9	9	X		
30-11-23	Desayuno	Chocolisto en leche	chocolisto	4 libras	4 libras		X		X	X		25	71	59	9	9	9	9	X		
30-11-23	Desayuno	Huevo en omelette	Huevos	150 ml	N.A	X			X	X		120	68	53	9	9	9	9	X		
30-11-23	Almuerzo	Albondiga de pollo	Pechuga	39 libras	39 libras		X		X	X		80	66	52	9	9	9	9	X		
30-11-23	Almuerzo	Verdura a la crema	Verduras	N.A	21 libras	X			X	X		50	68	56	9	9	9	9	X		
30-11-23	Cena	Torta de carne	Carne de res	23 libras	23 libras		X		X	X		60	70	58	9	9	9	9	X		
30-11-23	Cena	Calabacin en salsa	Calabacin	N.A	27 libras		X		X	X		40	69	56	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MICHAEL RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,071,549,276 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

COORDINADOR: RAUL ARMANDO MARTINEZ

NUTRICIONISTA: LESLY PAOLA FONTALVO ALVAREZ