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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: Centro de cuidado transitorio día-noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado transitorio memoria saber.

COORDINADOR O RESPONSABLE: William Fernández OPERADOR: AMUCI.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
31-10-24	Desayuno	Café en leche	Leche	10500	10500	x		✓		x		35'	80	78	9	9	9	9	x		
31-10-24	Desayuno	Huevos revueltos	Huevos.	50 Und	50 Und	x			x	x		35'	76	74	8	8	8	8	x		
31-10-24	Desayuno	Sorbete de mora	Mora	3150	3150	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	9	8	x		
31-10-24	Almuerzo	Pollo en salsa BBQ	Pechuga de pollo	5625	5625		x		x	x		60'	80	78	9	9	9	9	x		
31-10-24	Almuerzo	Arroz cilantro	Arroz Blanco	2025	2025		x		x	x		60'	76	72	9	9	9	9	x		
31-10-24	Almuerzo	Cubios guisados	Cubios	2368	2368.	x		x		x		50'	83	80	8	8	8	8	x		
31-10-24	Almuerzo	Sopa verduros	Carne de murillo	135	135		x		x	x		60'	85	82	9	9	9	9	x		
31-10-24	Almuerzo	Jugo de guanábana	Guanábana.	3407	3407	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	10	9	x		
31-10-24	Onces	Peto de maíz dulce	Leche.	4500	4500	x		x		x		55'	83	80	8	8	8	8	x		
31-10-24	Onces	Uvas	Uvos	5000	5000	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x		
31-10-24	Cena	Sobrebarriga en salsa criolla	Sobrebarriga	5000	5000		x		x	x		60'	86	82	9	9	9	9	x		
31-10-24	Cena	Arroz	Arroz	2250	2250		x		x	x		50'	76	72	8	8	8	8	x		
31-10-24	Cena	Calabaza guisado	Calabaza.	3334	3000	x		x		x		45'	80	74	8	8	8	8	x		
31-10-24	Cena	Papa al perejil	Papa	4167	3750.	x			x	x		50'	72	70	9	9	9	9	x		
31-10-24	Cena	Sopa de verduros	Murillo de res	150	150.		x		x	x		60'	80	76	8	8	8	8	x		
31-10-24	Cena	Jugo de mora	Mora.	2945	2650.	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
31-10-24																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lucero Sánchez. TIPO DE DOCUMENTO: 39767634 Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: CC CARGO: Aux. cocina

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: Centro de cuidado transitorio UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado transitorio memoria saber día - noche.

COORDINADOR O RESPONSABLE: William Fernández OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30-10-24	Desayuno	Té en leche	Leche	10500	10500	✓		✓		✓		30'	80	78	9	9	9	9	X		
30-10-24	Desayuno	Caldo de papa con pechuga	Pechuga de pollo	3750	3000		✓		✓	✓		50'	82	80	9	9	10	9	X		
30-10-24	Desayuno	Compota de manzana	Manzana	5883	5000	✓		✓		✓		50'	90	85	9	9	9	9	X		
30-10-24	Nueves	Sorbete de guanábana.	Leche	8400	8400	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
30-10-24	Nueves	Sorbete de guanábana	Guanábana	3600	2520	✓			✓		✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
30-10-24	Almuerzo	Filete de pescado en salsa criolla.	Filete pescado	8000	4000		✓		✓	✓		35'	76	72	8	8	8	8	X		
30-10-24	Almuerzo	Arroz al pimenton	Arroz.	1800	1800		✓		✓	✓		60'	80	78	8	8	8	8	X		
30-10-24	Almuerzo	Ensalada campesina.	Tomate, lechuga maíz	3354	2400	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
30-10-24	Almuerzo	Papa criolla guisada	Papa criolla.	3000	3000	✓			✓	✓		45'	78	74	8	8	9	8	X		
30-10-24	Almuerzo	Sopa de conchitas.	Carne de murillo	120	120		✓		✓	✓		60'	90	86	9	9	9	9	X		
30-10-24	Almuerzo	Jugo de piña	Piña.	3854	2120	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
30-10-24	Onces	Arroz con leche	Leche	4000	4000	✓		✓		✓		90'	86	82	10	10	10	10	X		
30-10-24	Onces	Fresa picada	Fresa	4210	4000	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	8	8	8	X		
30-10-24	Cena	Carne de cerdo caramelizado	lomo de cerdo	5000	5000	✓			✓	✓		60'	79	77	9	9	9	9	X		
30-10-24	Cena	Arroz al perejil	Arroz	2250	2250		✓		✓	✓		60'	82	80	8	8	8	8	X		
30-10-24	Cena	Potaje de ahuyama	Ahuyama.	2941	2500	✓			✓	✓		50'	78	74	9	9	9	9	X		
30-10-24	Cena	Papa dorada	Papa	4167	3750	✓			✓	✓		55'	80	77	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lúcero Sánchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39767634 CARGO: Aux. Cocina.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda. SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Centro de cuidado transitorio día noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado transitorio memoria saber.

COORDINADOR O RESPONSABLE: William Fernández OPERADOR: AMICI

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					
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29-10-24	Desayuno	Colada avena	Leche.	8400	8400.	✓		✓		✓		35'	82	80.	9	9	9	9	y		
29-10-24	Desayuno	Caldo de papa pechuga	Pechuga.	3000	2400		✓		✓	✓		55'	76	74	8	8	8	8	x		
29-10-24	Desayuno	Papaya picada	Papaya.	5714	4000	✓			✓		✓	NA	NA	NA	9	9	8	8	y		
29-10-24	Nueves	sorbete fresa	Leche.	8400	8400.	✓		✓			✓	NA	NA	NA	7	9	9	9	x		
29-10-24	Nueves	Sorbete fresa	Fresa.	2653	2520.	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	9	9	9	x		
29-10-24	Almuerzo	carne de cerdo	Lomo de cerdo.	4000	4000		✓		✓	✓		50'	80	76	8	8	10	8	x		
29-10-24	Almuerzo	Arroz con ajonjolí	Arroz.	1880	1800		✓		✓	✓		60	85	82	8	8	8	8	x		
29-10-24	Almuerzo	Ensalada tomate	Tomate, cebolla y lechuga	3569	2440	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
29-10-24	Almuerzo	Papa cocida	Papa.	3750	3000	✓			✓	✓		50'	78	74	8	8	9	8	x		
29-10-24	Almuerzo	cazuela garbanzos	Callo de res	120	120		✓		✓	✓		120'	85	82	10	9	10	9	y		
29-10-24	Almuerzo	Jugo de mango	Mango.	4240	2120	✓			✓		✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
29-10-24	Onces	chocolate leche	Leche.	4200	4200	✓		✓		✓		35'	86	82.	8	8	8	8	x		
29-10-24	Onces	Arepa	Harina maiz	1200	1200		✓		✓	✓		35'	75	70	9	9	9	9	x		
29-10-24	Onces	pollo en salsa champ.	Pollo. pechuga	4000	4000		✓		✓	✓		55'	78	74.	8	8	8	8	x		
29-10-24	Cena	Arroz con zanahoria	Arroz.	1800	1800		✓		✓	✓		60'	82	80	9	9	9	9	y		
29-10-24	cena	Ensalada de zanahoria.	zanahoria, pepino tomate, cebolla	2929	2400	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
29-10-24	Cen	Yuca cocida	Yuca.	NA	3000		✓		✓	✓		45'	80	76	9	9	10	9	x.		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lucero Sánchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39767634. CARGO: Aux. cocina.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Centro de cuidado transitorio memoria UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado transitorio memoria saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: William Fernández OPERADOR: Saber AMUCI.

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28-10-24	Des	cafe con leche.	leche	10.500	10.500		✓		✓	✓		60min	78°	75°	9	9	9	9	✓		
28-10-24	Des	caldo de papa con carne	Carne	3000	3000	✓			✓	✓		60min	87°	75°	9.5	9.5	9.5	9.5	✓		
28-10-24	Des.	papaya picada.	papaya.	7500	5000	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	8	8	8	✓		
28-10-24	Nuev	Ensalada frutas.	Queso	2000	2000		✓		✓		✓	NA	4°	4°	9	9	9	9	✓		
28-10-24	Almuer	Carne de res guisada	Carne	5000	5000	✓			✓	✓		80min	82°	75°	9.5	9.5	9.5	9.5	✓		
28-10-24	Almuer	ponqué de Ahuyama	Ahuyama.	3750	3500	✓			✓	✓		70min	87°	78°	8.7	8.7	8.7	8.7	✓		
28-10-24	Almuer	papa salada.	Carne.	3750	3500	✓			✓	✓		75min	80°	82°	8	8	8	8	✓		
28-10-24	Almuer	Sopa de cebada.	Carne.	200	200	✓			✓	✓		120min	85°	83°	8.5	8.5	8.5	8.5	✓		
28-10-24	Almuer	Limonada panela.	panela.	800	800		✓		✓		✓	NA	4°	4°	9	9	9	9	✓		
28-10-24	Once	colada fecula ya	leche.	10500	10500		✓		✓	✓		80min	89°	89°	9.2	9.2	9.2	9.2	✓		
28-10-24	Once	Melon picado	Melon.	6800	5000	✓		✓			✓	NA	4°	4°	8	8	8	8	✓		
28-10-24	Cena	cazuelo frijol	Frijol.	1800	1800	✓			✓	✓		120min	90°	87°	9.5	9.5	9.5	9.5	✓		
28-10-24	Cena	arroz blanco	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		60min	92°	87	8	8	8	8	✓		
28-10-24	Cena.	Rodajas Tomate	Tomate	3750	3500	✓		✓			✓	NA	4°	4°	7.5	7.5	7.5	7.5	✓		
28-10-24	Cena.	Tajada de plátano	platano	3900	3700	✓			✓	✓		45min	87°	85°	9	9	9	9	✓		
28-10-24	Cena.	Limonada panela.	panela.	800	800		✓				✓	NA	4°	4°	8.3	8.3	8.3	8.3.	-		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuceni Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39767634 CARGO: Aux cocina.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Centro de cuidado transitorio diurnoche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado transitorio memono saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: William Fernández OPERADOR: AMUCI

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27-10-24	Desay.	Aguapanela con leche	Panela.	800g	800g		✓		✓	✓		45min	92°	87°	8.5	8.5	8.5	8.5	✓		
27-10-24	Desay	Tamal.	Tamales	300n	300n		✓		✓		✓	NA	80°	80°	9	9	9	9	✓		
27-10-24	Desayun	Patilla picada.	Patilla.	10.000	5000	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	8	8	8	✓		
27-10-24	Nueve)	Ensalada de frutas	Yogurt.	2L+	2L+		✓		✓		✓	NA	NA	NA	9.2	9.2	9.2	9.2	✓		
27-10-24	Almue	Pierna de pollo Bbq	pierna de pollo	6800	5000	✓			✓	✓		80min	92°	87	7.5	7.5	7.5	7.5	✓		
27-10-24	Almue	Arroz Blanco	Arroz	2250	2250		✓		✓	✓		60min	93°	85°	8	8	8	8	✓		
27-10-24	Almuer	Rodajas Tomate	Tomate	3750	3500	✓		✓			✓	NA	4°	4°	7.6	7.6	7.6	7.6	✓		
27-10-24	Almue	Ajiaco	pollo.	500g	500g.	✓			✓	✓		120min	78°	76°	9	9	9	9	✓		
27-10-24	Almuer	Tajada de platano.	platano M.	3750	3500	✓			✓	✓		NA	75°	76°	9	9	9	9	✓		
27-10-24	Almuer	Limonada	Limon.	1800	1500	✓		✓		✓		NA	4°	4°	8.5	8.5	8.5	8.5	✓		
27-10-24	Once	Colada de fecula Maiz	leche.	10.500	10.500		✓		✓	✓		90min	92°	87°	7.2	7.2	7.2	7.2	✓		
27-10-24	cena.	carne de cerdo coc	Carne cerdo	5000	5000	✓			✓	✓		120min	78°	83	9	9	9	9	✓		
27-10-24	cena	Arroz al perejil	Arroz	2250	2250		✓		✓	✓		60min	92°	87°	8.5	8.5	8.5	8.5	✓		
27-10-24	cena	Ensalada de Ahuyama	Ahuyama.	3750	3500	✓			✓	✓		60min	84°	80°	9	9	9	9	✓		
27-10-24	cena	papa en chupe	papa	3750	3500	✓			✓	✓		75min	81°	80°	9.2	9.2	9.2	9.2	✓		
27-10-24	cena	Sopa de cuchuco.	Carne	200	200	✓			✓	✓		120min	87°	82°	8.7	8.7	8.7	8.7	✓		
27-10-24	cena.	Jugo de Guayaba.	Guayaba.	4500	3800	✓		✓			✓	NA	4°	4°	7.5	7.5	7.5	7.5	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lucero Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39767630 CARGO: Aux.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN S

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: Centro de cuidado transitorio día/noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado transitorio menor a saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: William Fernández OPERADOR: AMUCS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26-10-24	Des.	colado de Avena.	leche.	10.500	10.500		✓		✓	✓		60min	92°	75°	9	9	9	9	✓		
26-10-24	Des	Huevos en tortilla.	Huevos	50un.	50un.	✓		✓		✓		60min.	73	66°	8	8	8	8	✓		
26-10-24	Des	Mandarina.	Mandarina.	50un	50un	✓		✓		✓		NA	NA	NA	8.5	8.5	8.5	8.5	✓		
26-10-24	Nue	Granadilla	Granadilla	50un.	50un.	✓		✓		.	✓	NA	NA	NA	8	8	8	8	✓		
26-10-24	Alm	carne de cerdo al Aj	Carne de Ced.	5000	5000	✓			✓	✓		70min	78°	73°	8.5	8.5	8.5	8.5	✓		
26-10-24	Alm.	Arroz Ajonjolí	Arroz.	7250	2250	✓			✓	✓		60min	92°	82°	10	10	10	10	✓		
26-10-24	Alm.	Tajada de Aguacate	Aguacate	3750	3500	✓		✓			✓	NA	NA	NA	10	10	10	10	✓		
26-10-24	Alm.	Yuca Dorada.	Yuca.	4000	3700	✓			✓	✓		70min	95°	76°	9.2	9.2	9.2	9.2	✓		
26-10-24	Alm.	Sopa de cebollas	Carne	200	200	✓			✓	✓		120min	83°	76°	8	8	8	8	✓		
26-10-24	Alm	Jugo de Mora.	Mora.	3750	3500	✓			✓		✓	NA	4°	4°	9.5	9.5	9.5	9.5	✓		
26-10-24	Onc	Sorbete de Curuba.	Leche	10.500	10.500	✓	✓		✓		✓	NA	4°	4°	8	8	8	8	✓		
26-10-24	Cena	Arroz Blanc	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		60min	91°	75°	9.3	9.3	9.3	9.3	✓		
26-10-24	Cena	Cocido Boyace	carne cerdo carne res.	2500 2500	2500 2500	✓			✓	✓		120min	87°	89°	8.3	8.3	8.3	8.3	✓		
26-10-24	Cena	Papa Dorada	papa	3800	3700	✓			✓	✓		60min	90°	80°	8	8	8	8	✓		
26-10-24	Cena	Jugo de Mora	Mora	3800	3500	✓		✓	.		✓	30min	4°	4°	7.8	7.8	7.8	7.8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jucero Sauly TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39.767.630 CARGO: Auxiliar

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Centro de cuidado transitorio día noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado transitorio memora saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: William Fernández OPERADOR: ANUCI

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25.10.24	Desay.	Cafe con leche.	leche.	10.300	10.300		✓		✓	✓		40mt.	18	75	8.5	8.5	8.5	8.5	8		
25.10.24	Desay	caldo de papa pesca	Pescado	6000	3000	✓			✓	✓		60mt.	92	87°	9	9	9	9	✓		
25.10.24	Desay.	Papaya picada	papaya	7800	3000	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	8	8	8	✓		
25.10.24	Omuer	Sorbete de yuba	leche	10.300	10.300		✓		✓		✓	NA	3°	4°	8.7	8.7	8.7	8.7	✓		
25.10.24	Almuer	carne de res	Carne res	3000	3000	✓			✓	✓		70mt	84°	80°	9.5	9.5	9.5	9.5	✓		
25.10.24	Almuer	Arroz pimenton	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		60mt	90	75°	8.3	8.3	8.3	8.3	✓		
25.10.24	Almuer	verduras sancochadas	Calabaza	1000	800	✓			✓	✓		60mt	87°	70°	9	9	9	9	✓		
25.10.24	Almut.	papa a la francesa	papas	3710	3500	✓			✓	✓		60mt	87°	80°	10	10	10	10	✓		
25.10.24	Almuer	Sopa de pollo con	Carne	200	200	✓			✓			120mt	89°	75°	8.5	8.5	8.5	8.5	✓		
25.10.24	Almuer.	Jugo Tomate de Arbol	Tomate Arbol	4800	3500	✓		✓			✓	NA	4°	4°	9	9	9	9	✓		
25.10.24	Onces	Caudel	leche.	8000	8000		✓		✓	✓		75mt	80°	72°	9.3	9.3	9.3	9.3	✓		
25.10.24	Once	Maíz pira	Maíz pira.	1000	1000		✓		✓	✓		20min	73	42°	8	8	8	8	✓		
25.10.24	Onces	Mango pica	Mango	7800	5200	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9.3	9.3	9.3	9.3	✓		
25.10.24	Cena.	Carne de cerdo cocinado	Carne de cerdo	5000	5000	✓			✓	✓		70mt	91°	70°	10	10	10	10	✓		
25.10.24	Cena.	Arroz con zanahoria	Arroz.	2250	2250	✓			✓	✓		60m.	93	87°	8	8	8	8	✓		
25.10.24	Cena.	Papa chanuscada	papa	3750	3500	✓			✓	✓		37mt	82°	80°	8.5	8.5	8.5	8.5	✓		
25.10.24	Cena.	Sopa de lentejas	lentejas	1700	1700	✓			✓	✓		120mt	89	81°	9	9	9	9.	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lucero Saavedra TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.767654 CARGO: Aux cocina.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 2	
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Centro de cuidado transitorio día noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado transitorio memoria saber.

COORDINADOR O RESPONSABLE: William fernández. OPERADOR: AMUCI

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO					ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR 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
24.10.24	Desa.	colado de harina plat.	Leche	10.500	10.500		✓		✓	✓		60m,l	83°	75	9	9	9	9	✓		
24.10.24	Desay	caldo de papa crema	Carne.	3000	3000	✓			✓	✓		120mcH	89	80	8.5	8.5	85	85	—		
24.10.24	Desay.	Te en leche.	Leche	1a500	10.500	.	✓		✓	✓		65mcH	75°	80	8	8	8	8	—		
24.10.24	Nuev	Fresas picados	fresas	6000	5000	✓		✓			✓	NA	4°	4°	9	9	9	9	—		
24.10.24	Almuer	Arroz con Cilan.	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		60mcl	92°	81°	83	8.3	83	83	—		
24.10.24	Almuer	Filete Pescado	filete pesca.	10.000	5000	✓			✓	✓		45mc.	85°	75°	7.5	7.5	7.5	7.5	—		
24.10.24	Almue.	Pure de papa.	papa.	3750	3500	✓			✓	✓		45 mcl	89°	80°	8	8	8	8	—		
24.10.24	Almuer	Ensalada Agridulce	Repollo.	1800	1800	✓			✓	✓		NA	4°	4°	9	9	9	9	—		
24.10.24	Almuer	Sopa de Avena.	Carne.	200	200	✓			✓	✓		120mc.	4°	4°	8	9	9	9	—		
24.10.24	Almuer	Jugo de Maracuya	Maracuya	6000	5000	✓		✓			✓	NA	4°	4°	8.5	8.5	8.5	8.5	—		
24.10.24	Duces	Flan.	Leche.	10.500	10.500		✓		✓	.	✓	40mcH	NA	NA	9	9	9	9	—		
24.10.24	Once	papaya picada	papaya.	7800	5000	✓		✓		✓		NA	NA	NA	8.1	8.1	8.1	8.1	—		
24.10.24	Cena	Pollo desmechado	pollo.	10.000	5000	✓			✓	✓		70mH	75°	70°	9.3	9.3	9.3	9.3	—		
24.10.24	Cena.	Arroz Blanco	Arroz	2250	2250	.	✓		✓	✓		60mH	92°	81°	9	9	9	9	—		
24.10.24	Cena	Ensalada Pepino Cab.	pepino Cabeza	3000	2800	✓		✓			✓	NA	4°	4°	85	8.5	8.5	8.5	—		
24.10.24	Cena	Sopa. Finos.	Carne.	200	200	✓			✓	✓		120mH	78°	75°	8	8	8	8	—		
24.10.24	Cena	Yuca cocida.	Yuca.	3.750	3500	✓			✓	✓		80mH	92	78	8.2	8.2	8.2	8.2	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jocelyn Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39767634 CARGO: Auxcocina1

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo 12023039 42 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Centro de cuidado transitorio día noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado transitorio Memoria saber.

COORDINADOR O RESPONSABLE: William Fernández OPERADOR: AHUCT

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23-10-24	Des.	Chocolate con leche	Chocolate	800	800		✓		✓	✓		45min	87°	80	9	9	9	9	✓		
23-10-24	Desay	Queso campesino	Queso	2000	2000		✓		✓		✓	NA	N°	H°	8.3	8.3	8.3	8.3	—		
23-10-24	Desayo	Mango picado.	Mango	6700	5000	✓		✓			✓	NA	4°	4°	9.2	9.2	9.2	9.2	—		
23-10-24	Dveres	Batido de Banano	Leche	10.500	10.500		✓		✓	.	✓	NA	4°	4°	7.8	7.8	7.8	7.8	—		
23.10.24	Dveres	Torta de Zanahor	Zanahoria.	800	800	✓			✓	✓		60min	NA	NA	9	9	9	9	—		
23.10.24	Almver	carne de res Molida	Carne res Molida	5000	5000		✓		✓	✓		65min	86°	76°	9.3	9.3	9.3	9.3	—		
23-10-24	Almver2	Arroz al perejil.	Arroz	2250	2250		✓		✓	✓		70min	91°	83°	8.7	8.7	8.7	8.7	—		
23.10.24	Almver	Ensalada Tomate	Tomate	3700	3500	✓		✓			✓	NA	4°	4°	7.5	7.5	7.5	7.5	—		
23-10-24	Almver	Papa Salada.	papa.	3800	3600	✓			✓	✓		45min	78	47°	8	8	8	8	—		
23-10-24	Almver	cazuela de Alverja.	Carne.	200	200		✓		✓	✓		120min	83°	70°	8.7	8.7	8.7	8.7	—		
23-10-24	Almver	Jugo de Guayaba.	Guayaba	4000	3700	✓		✓			✓	NA	4°	4°	8	8	8	8	—		
23-10-24	onee	Arroz con leche.	Arroz	2250	2250		✓		✓	✓		75min	89°	75°	9.5	9.5	9.5	9.5	—		
23-10-24	onees	Fresas picadas	Fresas	3800	3500	✓		✓			✓	NA	4°	4°	8.2	8.2	8.2	8.2	—		
23.10.24	Cena	Filete de pescado	Filete pescad	10.000	5000	✓			✓	✓		45min	83°	75°	9.3	9.3	9.3	9.3	—		
23.10.24	cena	Arroz con coco	Arroz	2250	2250		✓		✓	✓		70min	92°	87°	10	10	10	10	—		
23.10.24	cena	Torta de platano	platano	3700	3500	✓			✓	✓		80min	NA	NA	8.7	8.7	8.7	8.7	—		
23.10.24	cena	Sopa de cebado	Carne	200	200	✓			✓	✓		130min	89°	75°	9	9	9	9	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuceli Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39'76.76.34 CARGO: Aux. Cocina

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 2019043565 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: Centro de cuidado transitorio día noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado transitorio memorias saberes.

COORDINADOR O RESPONSABLE: William Fernández OPERADOR: AHUCT.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22-10-24	Des.	Leche Cahest.	Leche.	10500	10.500		✓		✓	✓		45min	85°	75°	8	8	8	8	—		
22-10-24	Des.	caldo de papa carne	Carne.	3000	3000	✓			✓	✓		120min	87°	80°	7.5	7.5	7.5	7.5	—		
22-10-24	Des	papaya picada.	papaya.	1000	1000	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8.7	8.7	8.7	8.7	—		
22-10-24	Dve	Sorbete de mora.	Leche.	10500	10.500		✓		✓		✓	NA	4°	4°	8	8	8	8	—		
22-10-24	Alm.	pollo Dorado	pollo.	7800	7000	✓			✓	✓		75min	75°	70°	10	10	10	10	—		
22-10-24	Alm.	Spaguetti	Spaguetti	2250	2250		✓		✓	✓		40min	80°	67°	9	9	9	9	—		
22-10-24	Alm.	Tomate cebolla lechuga	lechuga.	1800	1800	✓		✓			✓	NA	21°	21°	7.5	7.5	7.5	7.5	—		
22-10-24	Alm.	papa Dorada.	papa.	3750	3500	✓			✓	✓		70min	78°	70°	8.5	8.5	8.5	8.5	—		
22-10-24	Alm.	Sopa de Ahuyama.	Carne.	200	200	✓			✓	✓		120min	81°	81°	9	9	9	9	—		
22-10-24	Alm.	Jugo de piña	piña	7800	6000	✓		✓			✓	NA	4°	4°	8.1	8.1	8.1	8.1	—		
22-10-24	Onc	Sorbete de Guanabana.	Leche.	10.500	10.500	✓			✓		✓	NA	4°	4°	7	7	7	7	—		
22.10.24	Dve.	Torta de Banano.	Banano.	2000	2000	✓			✓	✓		80min	NA	NA	8	8	8	8	—		
22-10-24	cena.	carne de cerdo a la naranja.	Carne de res.	5000	5000	✓			✓	✓		85min	75°	75°	7.5	7.5	7.5	7.5	—		
22.10.24	cena.	Arroz Blanco	Arroz.	2250	2250		✓		✓	✓		60min	91°	83°	8	8	8	8	—		
22.10.24	cena.	papa Dorada.	papa.	3750	3750	✓			✓	✓		120min	87°	80°	9	9	9	9.	—		
22.10.24	cena.	Sopa de Guineo	Carne	200	200	✓		✓			✓	1200min	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	—		
22.10.24	Cena	Jugo de Mango	Mango.	7800	7000	✓		✓			✓	NA	4°	4°	7.5	7.5	7.5	7.5	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuleon Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39476634 CARGO: Aux cocina.

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: Centro de cuidado transitorio dia-noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado transitorio memorio saber.

COORDINADOR O RESPONSABLE: William Fernández OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21-10-24	Des.	colado de fecula maiz	leche.	10.500	10.500		✓		✓	✓		80min.	92°	78°	8.5	8.5	8.5	8.5	✓		
21-10-24	Des	Huevos cocidos	Huevos	5000	5000	✓		✓		✓		60min	87°	82°	9	9	9	9.	✓		
21-10-24	Des	compota de Manzana	Manzana.	3800	3800	✓			✓	✓		120min	NA	NA	8.7	8.7	8.7	8.7	✓		
21-10-24	Nue	chocolate con leche.	Chocolate	1700	1700		✓		✓	✓		60min	93°	75°	8	8	8	8	✓		
21-10-24	Nue	picado de patilla y Melon	patilla Melon.	5000 5000	2500 2500	✓		✓			✓	80min	NA	NA	9	9	9	9	✓		
21-10-24	Alm.	carne de res a los finos Hierb	Carne de res	5000	5000	✓			✓	✓		60min	78°	85°	8.1	8.1	8.1	8.1	✓		
21-10-24	Alm	Arroz pajarito	Arroz	2250	2250		✓		✓	✓		80min	92°	87°	9	9	9	9	✓		
21-10-24	Alm.	poteca de Ahuyama.	Ahuyama.	3750	3500	✓			✓	✓		35min	83°	75°	8.7	8.7	8.7	8.7	✓		
21-10-24	Alm.	papa criolla al perejil.	papa. Criolla	3750	3500	✓			✓	✓		70min	75°	70°	8	8	8	8	✓		
21-10-24	Alm.	sopa de cuchuco de trigo.	carne	200	200	✓			✓	✓		NA	80°	81°	7.9	7.9	7.9	7.9.	✓		
21-10-24	Alm.	Jugo de Mango.	Mango.	6800	5000	✓		✓			✓	70min	74°	71°	7	7	7	7	✓		
21-10-24	Once.	colada de Avena.	leche.	10500	10500		✓		✓	✓		60min	87°	80°	8	8	8	8	✓		
21-10-24	cena	carne de res molida.	carne res molid	5000	5000	✓			✓	✓		60min	81°	75°	9.5	9.5	9.5	9.5	✓		
21-10-24	cena.	Arroz Blanco	Arroz.	2250	2250	✓			✓	✓		60min	91°	81°	9	9	9	9	✓		
21-10-24	cena	Rodajas de tomate	Tomate	3750	3500	✓		✓			✓	NA	74°	74°	8.5	8.5	8.5	8.5	✓		
21-10-24	cena.	cazuela de frijol.	frijol.	1700	1700	✓			✓	✓		120min	75°	80	9	9	9	9	✓		
21-10-24	cena	limonada con panela.	panela.	800	800	.	✓		✓	✓		80min	74°	74°	8	8	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuceli Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39767634. CARGO: Auxcocina.

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: centro de cuidado transitorio día-noche UNIDAD OPERATIVA: centro de cuidado transitorio memorias saber.

COORDINADOR O RESPONSABLE: William Fernández OPERADOR: AHUCT.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20.10.24	Des	cafe con leche.	Leche	10500	10500		✓		✓	✓		75min.	78°	75°	8.5	8.5	8.5	8.5	✓		
20.10.24	Des	Tamal.	Tamal	500ml	500ml		✓		✓		✓	NA	92°	92°	8	8	8	8	✓		
20.10.24	Des	papaya. picada.	papaya.	7800	5000	✓		✓			✓	NA	NA	NA	7.6	7.6	7.6	7.6	✓		
20.10.24	Dve	Sollocte de curuba.	Leche.	10500	10500		✓		✓		✓	NA	4°	4°	9	9	9	9	-		
20.10.24	Alm.	cerdo y res.	cerdo carne res. carne	2500 2500	2500 2500	✓			✓	✓		75mn	87°	83°	8	8	8	8	-		
20.10.24	Alm	Arroz Blanco.	Arroz.	2250	2250		✓		✓	✓		60min	91°	84°	8.3	8.3	8.3	8.3	-		
20.10.24	Alm.	cocido Boyacense	Cubios.	1800	1800	✓			✓	✓		170mn	87°	85°	7.6	7.6	7.6	7.6	-		
20.10.24	Alm.	papa cocida.	papa.	3750	3500	✓			✓	✓		70min	87°	83°	8	8	8	8	✓		
20.10.24	Alm	Jugo de mora.	Mora.	6800	5000	✓		✓			✓	NA	4°	4°	8	8	8	8	✓		
20.10.24	Dmc	colada de Fecula Maiz	Leche.	10500	10500		✓		✓	✓		80min	85°	82°	9.2	9.2	9.2	9.2	✓		
20.10.24	cena	carne de cerdo-carauca	Carne de Cerdo	5000	5000	✓			✓	✓		85min	86°	74°	8	8	8	8	✓		
20.10.24	Cena	Arroz con perejil	Arroz	2250	2250		✓		✓	✓		60min	91°	75°	7	7	7	7	✓		
20.10.24	cena	polenta de Ahuyama.	Ahuyama.	3750	3500	✓			✓	✓		90min	84°	66°	7.6	7.6	7.6	7.6	✓		
20.10.24	cena	papa en chupe.	papa.	3750	3000	✓			✓	✓		75min	80°	73°	8	8	8	8	✓		
20.10.24	cena	Sopa de cocho co trigo.	Carne	200	200	✓			✓	✓		120min	82°	80°	8.3	8.3	8.3	8.3	✓		
20.10.24	cena	Jugo de Guayaba	Guayaba.	7800	5000	✓		✓			✓	NA	4°	4°	9	9	9	9	✓		
20.10.24																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuceli Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39767634 CARGO: Aux cocina.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: Centro de cuidado transitorio día - noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado transitorio memoria saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: William Fernández OPERADOR: ANUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19-10-24	Des	Colada de H de platano	leche.	10500	10500		✓		✓	✓		80 mint	75°	70°	9.5	9.5	9.5	9.5	✓		
19.10.24	Des	Huevos revueltos	Huevos	500 und	500 und	✓			✓	✓		45 mint	80°	63°	8.1	8.1	8.1	8.1	✓		
19-10-24	Des	Patilla picada.	patilla	10000	5000	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	8	8	8	✓		
19-10-24	Nue	leche caliente	leche.	10500	10500		✓		✓	✓		35 mint	89°	82°	7.5	7.5	7.5	7.5	✓		
19-10-24	Alm	carne de cerdo Dorada	Carne Cerdo.	5000	5000	✓			✓	✓		70 mint	88°	75°	9	9	9	9	✓		
19-10-24	Alm.	Arroz con zanahoria.	Arroz.	2250	2250		✓		✓	✓		60 mint	92°	83°	8.1	8.1	8.1	8.1	—		
19-10-24	Alm	Guacamole.	Aguacate	3800	3000	✓		✓			✓	NA	4°	4°	9	9	9	9	—		
19.10.24	Alm.	papa al vapor	papa.	3750	3500	✓			✓	✓		60 mint	75°	70°	7.9	7.9	7.9	7.9	—		
19.10.24	Alm.	Sopa de lentejas	Carne.	200	200	✓			✓	✓		120 mint	87°	83°	8	8	8	8	—		
19.10.24	Alm.	Jugo de Piña	piña.	7800	5000	✓		✓			✓	NA	4°	4°	9	9	9	9	✓		
19.10.24	Once	Sorbete de Mango.	Leche	10500	10500		✓		✓		✓	NA	4°	4°	8.5	8.5	8.5	8.5	—		
19.10.24	cena	carne de cerdo cocida.	Carne d'Cerdo	5000	5000	✓			✓	✓		70 mint	78°	80°	8	8	8	8	✓		
19.10.24	cena	Spaguetti	Spaguetti	2250	2250		✓		✓	✓		40 mint	83°	75°	9.2	9.2	9.2	9.2	—		
19.10.24	Cena	Ensalada roja.	Remolacha.	1800	1500	✓			✓	✓		NA	4°	4°	8.5	8.5	8.5	8.5	—		
19.10.24	cena	papa en salsa criolla.	papa.	3800	3500	✓			✓	✓		70 mint	75°	83°	9	9	9	9	—		
19.10.24	cena	Sopa de Patacon.	Carne.	200	200	✓			✓	✓		120 mint	93°	87°	9.3	9.3	9.3	9.3	—		
19.10.24	cena	Jugo de Tomate de Arbol.	Tomate Arbd.	6800	5000	✓		✓			✓	NA	4°	4°	7.8	7.8	7.8	7.8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yeeny Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39'767634 CARGO: Aux cocina.

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: Puente Aranda. SERVICIO SOCIAL: Centro de cuidado transitorio día - noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado transitorio memoria saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: William Fernández OPERADOR: AMUCI.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18.10.24	Des	Te en leche	leche.	10.500	10500		✓		✓	✓		45m/t	75°	70°	8.5	8.5	8.5	8.5	✓		
18.10.24	Des	caldo de papa carne	Carne.	3000	3000	✓			✓	✓		120m/t	80	78°	9.1	9.1	9.1	9.1	✓		
18.10.24	Des	compota de pera y canela	pera.	3700	3500	✓			✓	✓		180m/t	NA	NA	8.1	8.1	8.1	8.1	✓		
18.10.24	Nue	Cafe con leche	leche.	10500	10500		✓		✓	✓		75m/t	75°	70°	7	7	7	7	✓		
18.10.24	Nue	Fresas picadas.	Fresas	4800	4500	✓		✓			✓	NA	4°	4°	8.5	8.1	8.1	8.1	✓		
18.10.24	Alm	Pollo Dorado colombina	Colombinas de pollo.	6800	5000	✓			✓	✓		80m/t	75°	80°	9.7	9.7	9.7	9.7	✓		
18.10.24	Alm	Arroz Blanco	Arroz	2250	2250		✓		✓	✓		60m/t	91°	87°	8	8	8	8	✓		
18.10.24	Alm.	Ensalada Zanahoria.	Zanahoria.	800	750	✓		✓			✓	NA	4°	4°	7.8	7.8	7.8	7.8	✓		
18.10.24	Alm	Yuca cocida	Yuca.	3700	3500	✓			✓	✓		75m/t	87°	70°	8	8	8	8	✓		
18.10.24	Alm.	Sopa de Fideos	Carne	200	200	✓			✓	✓		80m/t	81°	67°	5.4	5.4	5.4	5.4	✓		
18.10.24	Alm	Limonada con Azucar	Limon.	1800	1800	✓		✓			✓	NA	4°	4°	8	8	8	8	✓		
18.10.24	Onc	Sorbete de Guanabana	Guanabana	3800	3500	✓		✓			✓	NA	4°	4°	7.5	7.5	7.5	7.5	✓		
18.10.24	Cena	carne de res Guisada.	Carne	5000	5000	✓			✓	✓		75m/t	78°	80°	8.5	8.5	8.5	8.5	✓		
18.10.24	Cena	Arroz con alverja.	Carne Alverja.	1000	1000	✓			✓	✓		80m/t	92°	82°	9	9	9	9	✓		
18.10.24	Cena	Guisado Ahuyama	Ahuyama.	3000	1800	✓			✓	✓		60m/t	87°	76°	8.7	8.7	8.7	8.7	✓		
18.10.24	Cena	Papa Guisada	Papa	3750	3000	✓			✓	✓		70m/t	88°	76°	9.2	9.2	9.2	9.2	✓		
18.10.24	Cen	Limonada	Limon.	1800	1800	✓		✓			✓	NA	4°	4°	8	8	8	8			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jocen Gaviria TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39176734 CARGO: Aux cocina

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: Centro de cuidado transitorio día-noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado transitorio memoria saber.

COORDINADOR O RESPONSABLE: William Fernández OPERADOR: AMUCT.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17-10-24	Des.	Aguapanela	Panela.	800	800		✓		✓	✓		45mnt	92°	78°	9	9	9	9	✓		
17-10-24	Des	Changua con Huevos	Huevos	30un.	30 und	✓			✓	✓		60mnt	84°	80°	8	8	8	8	✓		
17-10-24	Nuer	Picado de pastilla Melon yog	Yogurt	2 Lt	2 Lt.		✓		✓		✓	30mnt	4°	4°	7.5	7.5	7.5	7.5	✓		
17-10-24	Alm.	Albondigas	Carne molida	5000	5000		✓		✓	✓		60mnt	70°	70°	8.7	8.7	8.7	8.7	✓		
17-10-24	Alm	Spaguetti	Spaguetti	2200	2200		✓		✓	✓		45mnt	78°	80°	6.5	6.5	6.5	6.5	✓		
17-10-24	Alm.	Ensalada Roja.	Remolacha.	800	800	✓			✓	✓		75mnt	4°	4°	7.9	7.9	7.9	7.9	✓		
17-10-24	Alm.	Sopa Menuden.	Menudencia.	1000	1000	✓			✓	✓		120mnt	87°	76°	8	8	8	8	✓		
17-10-24	Alm.	Jugo de curuba.	Curuba.	3800	3500	✓		✓			✓	70mnt	4°	4°	7.6	7.6	7.6	7.6	✓		
17-10-24	On.	Colada de Avena	leche.	10800	10.800		✓		✓	✓		75mnt	75°	70°	9.2	9.2	9.2	9.2	✓		
17-10-24	on	Torta de Babaraño	Babaraño	3700	3700	✓		✓		✓	-	80mnt	NA	NA	10	10	10	10	✓		
17-10-24	cena	Pollo en salsa BBQ	Pollo	6800	6000		✓		✓	✓		95mnt	78°	69°	8.5	8.5	8.5	8.5	✓		
17-10-24	cena	Arroz al cilantro	Arroz	2200	2200		✓		✓	✓		60mnt	92°	85	9	9	9	9	✓		
17-10-24	Cena	Cubios Guisados	Cubios.	3100	3000	✓			✓	✓		45mnt	75°	65°	9.5	9.5	9.5	9.5	✓		
17-10-24	Cena	Papa Guisada.	Papa.	4000	3700.	✓			✓	✓		70mnt	80°	75°	8	8	8	8	✓		
17-10-24	cena	Sopa de Verduras.	Carne	200	200	✓			✓	✓		80mnt	87°	70°	10	10	10	10	✓		
17-10-24	Cena	Jugo de Guanabana	Guanabana.	3700	3700	✓		✓			✓	30mnt	4°	4°	8.7	8.7	8.7	8.7	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lucero Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39176734 CARGO: Aux Cocina

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: Centro de cuidado transitorio UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado transitorio memorias saber
COORDINADOR O RESPONSABLE: William Fernández OPERADOR: ANUCI (dia-noche)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
16-10-24	Desay	Cafe con leche	leche.	10500	10500		✓		✓	✓		45min	78°	75°	9	9	9	9			
16-10-24		Huevos pericos	Huevos	53un	53un.	✓			✓	✓		30min	78°	75°	8	8	8	8			
16-10-24		Arroz Blanco	Arroz.	2250	2250		✓		✓	✓		60min	90°	82°	9	8	9	9			
16-10-24	Nve	Batido de Guanabana.	Guanabana	6800	3700	✓		✓			✓	NA	81°	69°	9	9	9	9			
16-10-24	Alm	Pollo a las finas Hervas	Filete pollo	6800	5000	✓			✓	✓		70min	91°	80°	10	10	10	10			
16-10-24	Alm	Arroz Atomatados	Arroz	2250	2250		✓		✓	✓		60min	93°	76°	9.2	9.2	9.2	9.2			
16-10-24	Alm.	Bolsa de Ahuyama.	Ahuyama.	3750	3500	✓			✓	✓		45min	87°	80°	8.3	8.3	8.3	8.3			
16-10-24	Alm.	Platano con queso	platano	3800	3500	✓			✓	✓		60min	93°	64°	9	9	9	9			
16-10-24	Alm	Sopa de Avena.	Carne	200	200	✓			✓	✓		120min	81°	75°	8	8	8	8			
16-10-24	Alm.	Jugo de lulo.	lulo.	3800	3700	✓		✓			✓	NA	4°	4°	8.3	8.3	8.3	8.3			
16-10-24	One	Batido de Maracuya.	leche	10500	10500		✓		✓		✓	NA	NA	NA	7	7	7	7			
16-10-24	One	Torta de platano.	platano	3800	3500	✓			✓	✓		70min	NA	NA	9.1	9.1	9.1	9.1			
16-10-24	Cena	Carne de res y pollo	carneres pollo	2500 3400	2500 2500	✓			✓	✓		80min	78°	75°	8.2	8.2	8.2	8.2			
16-10-24	Cena	Arroz Blanco	Arroz.	2250	2250		✓		✓	✓		60min	92°	73°	7.5	7.5	7.5	7.5			
16-10-24	Cena	Sopa cachuchua Heir	Carne.	200	200	✓			✓	✓		120min	87°	80°	8.2	8.2	8.2	8.2			
16-10-24	Cena	Yuca Dorada.	Yuca.	4000	3800	✓			✓	✓		60min	83°	76°	9	9	9	9			
16-10-24	Cena	Jugo Guarab.	Guanabana	6000	5000	✓		✓			✓	NA	4°	4°	8	8	8	8			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lucero Sauche TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39476734 CARGO: Aux cocina.

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: Centro de cuidado transitorio día-noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado transitorio memoria saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: William Fernandez OPERADOR: AMUCZ

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15-10-24	Des.	Chocolate en leche	Chocolate	2 K.	2 K		✓		✓	✓		45mt	92°	87°	8.5	8.5	8.5	8.5	✓		
15-10-24	Des	caldo de papa con pescado.	Pescado	10.000	5000	✓			✓	✓		45mt.	86°	76°	7	7	7	7	✓		
15-10-24	Desy	Arepas	Harina de Maiz	1750	1750		✓		✓	✓		60mt	95°	70°	10	10	10	10	✓		
15-10-24	Desay	Papaya picada.	papaya.	7800	5000	✓		✓			✓	25mt	NA	NA	8.3	8.3	8.3	8.3	✓		
15-10-24	ONue	Sorbete de Maracuya.	Teche.	10500	10.500		✓		✓	·	✓	45mt	4°	4°	8	8	8	8	✓		
15-10-24	Alm.	Coulash carne de res	Carne de res	5000	5000	✓			✓	✓		80mt	83°	75°	7.5	7.5	7.5	7.5	✓		
15-10-24	Alm	Arroz Al pimenton	Arroz.	2250	2250		✓		✓	✓		60mt	91°	84°	8.8	8.8	8.8	8.8	✓		
15-10-24	Alm.	Verduras Mixtas	Alverja.	1800	1800	✓			✓	✓		75mt	86°	76°	9.2	9.2	9.2	9.2	✓		
15-10-24	Alm	Papa criolla Dorada	papa Criolla.	3750	3600	✓			✓	✓		30mt	80°	69°	8	8	8	8	✓		
15-10-24	Alm.	Sopa de conchitas	Carne	200	200	✓			✓	✓		60mt	81°	73°	7.8	7.8	7.8	7.8	✓		
15-10-24	Alm	Jugo de Uva.	Uvas	3800	3700	✓		✓			✓	35mt	4°	4°	8	8	8	8	✓		
15-10-24	Once	Aguapanela	panela.	800	800		✓		✓	✓		60mt	90°	81°	6.5	6.5	6.5	6.5	✓		
15-10-24	Onces	compota de Manzana Bana	Manzana	1800	1700	✓			✓	✓		70mt	NA	NA	9.2	9.2	9.2	9.2	✓		
15-10-24	Cena	Filete de pescado Salsa Criolla	Filete de pescad	10000	5000	✓			✓	✓		70mt	74°	69°	8.5	8.5	8.5	8.5	✓		
15-10-24	Cena	Arroz al pimenton	Arroz.	2250	2250		✓		✓	✓		60mt	92°	80°	7.9	7.9	7.9	7.9	✓		
15-10-24	Cena	Papa Criolla dorada.	papa Criolla.	3750	3700	✓			✓	✓		45mt	83°	61°	8	8	8	8	✓		
15-10-24	Cena	Sopa de conchitas	Carne	200	200	✓			✓	✓		120mt	83°	75°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lucero Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39767634 CARGO: Aux cocina.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 2	
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda. SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Centro de cuidado transitorio día noche. UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado transitorio memoria saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Uriliam Fernandez OPERADOR: AMICI

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °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	
14.10.24	Desay.	colada de avena.	Leche.	10.500	10500		✓		✓	✓		60min.	92°	87°	9.5	9.5	9.5	9.5	✓		
14.10.24	Desay	Caldo de huevos pere	Huevos	500ml	500ml	✓		✓	·	✓		30min	95°	76°	9.2	9.2	9.2	9.2	✓		
14.10.24	Desay	Arroz Blanco	Arroz.	2250	2250		✓		✓	✓		60min	90°	83°	8.7	8.7	8.7	8.7	✓		
14.10.24	Desay.	fresa picada.	fresa.	37500	3700	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	8	8	8	✓		
14.10.24	Almu.	leche caliente	Leche.	10500	10.500		✓		✓	✓		45min	87°	82°	8.2	8.2	8.2	8.2	✓		
14.10.24	Almu.	Mango picado.	Mango	7800	5000	✓		✓			✓	NA	NA	NA	7.9	7.9	7.9	7.9	✓		
14.10.24	Almu.	carne de res desmech	Carne res	5000	5000	✓			✓	✓		60min	87°	81°	9	9	9	9	✓		
14.10.24	Almu.	Arroz con pereyl.	Arroz.	2250	2250		✓		✓	✓		60min	92°	87°	9.2	9.5	9.5	9.5	✓		
14.10.24	Almu	Ensalada campesina	Maiz Tierno	800g	800g.	✓			✓		✓	30min	4°	4°	8.7	8.7	8.7	8.7	✓		
14.10.24	Almuv.	papa cocida con cadera	papa.	3750	3500	✓			✓	✓		45min	83°	80°	7.5	7.5	7.5	7.5	✓		
14.10.24	Almuv	Sopa de arroz.	Carne.	200	200	✓			✓	✓		120min	87°	80	9	9	9	9	✓		
14.10.24	Almuv.	Naranjada	Naranja.	3500	3000	✓		✓			✓	N.A	4°	4°	8	8	8	8	✓		
14.10.24	Once	Solo de Curoba.	Leche.	10.500	10.500		✓		✓		✓	N.A	4°	4°	8	8	8	8	✓		
14.10.24	once	Torta de Zanahoria	Zanahoria.	1800	1800	✓			✓	✓		120min	NA	NA	9	9	9	9	✓		
14.10.24	cena.	Pechuga salsachampi	pechuga pollo	6800	5000	✓			✓	✓		80min	89°	82°	9.3	9.3	9.3	9.3	✓		
14.10.24	cena	Arroz con zanahoria	Arroz.	2250	2250		✓		✓	✓		60min	91°	83°	8.3	8.3	8.3	8.3	✓		
14.10.24	Cena	Sopa car mixta.	Carne.	200	200	✓			✓	✓		120min	89°	72°	8.5	8.5	8.5	8.5	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lucero Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39'767634 CARGO: Aux cocina.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SC

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: Centro de cuidado transitorio día-noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado transitorio memoria saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: William Fernández OPERADOR: AMEI.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13-10-24	Des.	Chocolate con leche	leche.	10500	10500		✓		✓	✓		45m.	89°	80°	9.5	9.5	9.5	9.5	✓		
13-10-24	Des.	Emparedado de Queso	Queso.	2000	2000		✓		✓		✓	NA	NA	NA	7.5	7.5	7.5	7.5	✓		
13-10-24	Nocr	Ensalada de fruta con yogurt	Yogurt	2000c.c	2 Lt		✓		✓		✓	NA	4°	4°	9.5	9.5	9.5	9.5	✓		
13-10-24	almue	Carne de res y pechuga.	carne de res pechuga pollo.	2500 3400	2500 2500	✓			✓	✓		120m/t	87°	80°	8.7	8.7	8.7	8.7	✓		
13-10-24	almue	Arroz Blanco	Arroz	2250	2250		✓		✓	✓		60m/t	92°	85°	9	9	9	9	✓		
13-10-24	alm.	Ensalada de Tomate	Tomate	1800	1500	✓		✓			✓	NA	4°	4°	7.5	7.5	7.5	7.5	✓		
13-10-24	Alm	Yuca. cocida.	Yuca.	3750	3500	✓			✓	✓		60m/t	92°	75°	9	9	9	9	✓		
13-10-24	Alm	Sopa de cuchuco Maiz	Carne.	200	200	✓			✓	✓		120m/t	83°	75°	8.7	8.7	8.7	8.7	✓		
13-10-24	Alm	Jugo de Guanabana	Guanabana	3700	3500	✓		✓			✓	NA,	4°	4°	9	9	9	9	✓		
13-10-24	onc	Colada de Maicena leche	Leche.	10.500	10.500		✓		✓	✓		60m/t	92°	75°	8	8	8	8	✓		
13-10-24	cena	Pollo Guisado	Pollo.	6400	5000	✓			✓	✓		60m/t	87°	89°	8.2	8.2	8.2	8.2	✓		
13-10-24	cena	Arroz Blanc	Arroz	2250	2250		✓		✓	✓		60m/t	92°	89°	9.1	9.5	9.5	9.5	✓		
13-10-24	cena	Rodajas Tomate	Tomate	3750	3500	✓		✓			✓	NA	4°	4°	7.8	7.8	7.8	7.8	✓		
13-10-24	cena	Tajada de plátano	Platano	3800	3500	✓			✓	✓		30m/t	87°	80°	9	9	9	9	✓		
13-10-24	cena	Ajiaco.	pollo.	2000	1500	✓			✓	✓		120m/t	81°	81°	10	10	10	10	✓		
13-10-24	cena	Limonada.	Azucar.	300g	300g.		✓		✓		✓	45m/t	4°	4°	8.5	8.5	8.5	8.5	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jucon Sanchez. TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39767634 CARGO: AUX cocina.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	2
Fecha:	Memo I202303942 - 20/12/2023
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Centro de cuidado transitorio dia noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado transitorio memoria saber.

COORDINADOR O RESPONSABLE: William Fernández. OPERADOR: AMICI

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12-10-24	Desay	Cafe con leche.	leche.	10500	10.500		✓		✓			45mt.	87°	76°	9.5	9.5	9.5	9.5	✓		
12-10-24	Desayun	Caldo de papa Carne	Carne.	3000	3000	✓			✓			60mt.	80	81°	8.7	8.7	8.7	8.7	✓		
12-10-24	Desay.	Arepa.	Harina de Maiz Blanco	2000	2000		✓		✓			120mt	92°	65°	10	10	10	10	✓		
12-10-24	Desay.	patilla.	patilla.	10.000	5000	✓		✓				NA	NA	NA	8	8	8	8	✓		
12-10-24	Nuevc	Te en leche.	leche	10500	10,500		✓		✓			45m.	82°	76°	8.5	8.5	8.5	8.5	✓		
12-10-24	Almuer	Sobrebarriga Salsa C.	sobrebarriga	5000	5000	✓			✓			75mt	87°	75°	9.7	9.7	9.7	9.7	✓		
12-10-24	Almuer	Arroz Blanco	Arroz	2250	2250		✓		✓			60mt	91°	84°	8.7	8.7	8.7	8.7	✓		
12-10-24	Almuer	calabaza Guisada.	Calabaza.	3750	3750	✓			✓			30mt.	87°	68°	7.5	7.5	7.5	7.5	✓		
12-10-24	Almuer	papa al Perejil.	papa.	3750	3500	✓			✓			45mt	85°	76°	8.8	8.8	8.8	8.8	✓		
12-10-24	Almuer	Sopa de Verduras	Carne	200	200	✓			✓			120mt	91°	84°	7.9	7.9	7.9	7.9	✓		
12-10-24	Once	Sorbete Guanabana.	Guanabana	6700	3500	✓		✓				NA	H°	H°	8	8	8	8	✓		
12-10-24	Cena	carne de cerdo Asad.	Carne Cerdo.	5000	5000	✓			✓			45mt	84°	83°	8.5	8.5	8.5	8.5	✓		
12.10.24	Cena	Arroz con Ajonjoli.	Arroz	2250	2250		✓		✓			60mt	90	81°	9	9	9	9	✓		
12-10-24	Cena	Yuca Dorada.	Yuca.	3750	3500	✓			✓			50 mt	97°	72°	9.3	9.3	9.3	9.3	✓		
12-10-24	Cena	Sopa de conchit	Carne.	200	200	✓			✓			120mt	85°	73°	8.9	8.9	8.9	8.9	✓		
12-10-24	Cena	Jugo de Mora.	Mora.	3500	3500	✓		✓				NA	4°	4°	8	8	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jucero Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39767634 CARGO: Aux cocina.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	2
Fecha:	Memo 20230394 2 - 20/12/2023
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Centro de cuidado transitorio día noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado transitorio memoria saber.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Williams Fernández. OPERADOR: AMICI

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11-10-24	Desay.	Colada de Avena.	leche.	10.500	10.500		✓		✓	✓		80m.	92°	78	8.5	8.5	8.5	8.5	✓		
11-10-24	Desay.	Empaleta de Queso	Queso	2.500	2500	✓			✓		✓	NA	NA	NA	7.5	7.5	7.5	7.5	✓		
11-10-24	Desay.	papaya picada.	Papaya.	7800	5000	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
11-10-24	Nuer	Jugo de Freyoa	Freyoa.	3700	3500	✓		✓			✓	NA	4°	4°	8	8	8	8	✓		
11-10-24	Almuez	Pollo en SalsaChamp	Pollo	6800	5000	✓			✓	✓		90m	75°	80°	9.2	9.2	9.2	9.2.	✓		
11.10.24	Alm.	Arroz con Zanahoria	Arroz	2250	2250		✓		✓	✓		60m	92°	83°	8	8	8	8	✓		
11-10-24	Alm.	Ensalada pepino	Pepino	1800	1800	✓		✓			✓	NA	4°	4°	8.9	8.9	8.9	8.9	✓		
11-10-24	Almuo	Pure de yuca.	yuca.	3800	3500	✓			✓	✓		60m.	87°	75°	8	8	8	8	✓		
11-10-24	Almuer.	Sopa Carmelita.	Carne.	200	200	✓			✓	✓		120m	90°	76°	8.7	8.7	8.7	8.7	✓		
11-10-24	Almuez	Jugo de Maracuya.	Maracuya	7800	3500	✓		✓			✓	NA	4°	4°	8	8	8	8	✓		
11.10.24	Once	Cafe con leche	leche.	10.500	10.500		✓		✓	✓		45m.	82°	76°	8.9	8.9	8.9	8.9	✓		
11-10-24	Once	Mango picado	Mango	10.000	5000	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
11-10-24	Cena.	Filete de pescado	Filete de pes	10000	5000	✓			✓	✓		45min	78°	73°	9.8	9.8	9.8	9.8	✓		
11-10-24	cena.	Arroz con Alonjoli	Arroz.	2250	2250		✓		✓	✓		60m.	92°	80°	8.7	8.7	8.7	8.7	✓		
11-10-24	cena.	Ensalada Agridulce	Piña	7000	3500	✓		✓			✓	NA	87°	76°	7.9	7.9	7.9	7.9	✓		
11-10-24	cena.	Pure de papa.	Papa.	3800	3500	✓			✓	✓		70min	90°	87°	9	9	9	9	✓		
11-10-24	cena.	Sopa de Avena.	Carne.	200	200	✓			✓	✓		120m.	88°	80°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lucero Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39767634 CARGO: Aux Cocina

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda. SERVICIO SOCIAL: Centro de cuidado transitorio día-noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado transitorio memoria saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: William Fernández. OPERADOR: AMUCI.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10-10-24	Desy.	Aguapanela	Panela.	800	800		✓		✓	✓		45 mnt	83°	75°	7	8	8	8	✓		
10-10-24	Desy	Changua con huevo.	Leche	6500	6500	✓		✓		✓		75 mnt	80	75	9	9	9	9	✓		
10-10-24	Desy	Changua con huevo.	Huevo	50 Und	50 Und.	✓			✓	✓		75 mnt.	80	75	9	9	9	9.	✓		
10-10-24	Desy.	Compota de pera y mora.	Pera y Mora	5719	5000	✓		✓		✓		60 mnt.	66	62.	8	8	8	8	✓		
10-10-24	Nueves	Ensalada frutas con queso	Banano, papaya manzana, mango	4525	3000	x		x			x	NA.	NA	NA	10	10	10	10	✓		
10-10-24	Almz	Arroz con coco	Arroz	2250	2250		x		x	x		60 mnt.	68	66	7	7	8	8	✓		
10-10-24	Almz	Ensalada de tomate, cebolla.	Tomate, cebolla y cilantro	4362	3000	✓		✓			x	NA.	NA	NA	8	8	8	8	✓		
10-10-24	Almz	Torta de plátano	Plátano	5208	3750		✓		✓	✓		45 mnt.	70	66	9	9	9	9	✓		
10-10-24	Almz	Sopa de cebada perlada.	Murillo de res.	150	150		✓		✓	✓		120 mnt.	80	75	8	8	8	8	✓		
10-10-24	Almz	Jugo de lulo	Lulo	4417	2650	✓		✓			✓	NA.	NA	NA	9	9	9	9	✓		
10-10-24	Onces	Colada de pula maiz	Leche	5250	5250	✓		✓		✓		60 mnt.	82	80	9	9	9	9	✓		
10-10-24	Onces	Torta de Banano	Banano	1250	1000		✓		✓	✓		60 mnt.	80	76	8	8	8	8	✓		
10-10-24	Cena	Carne de res en salsa chimichurri	Carne de res	5000	5000	✓		✓		✓		70 mnt.	72	70	8	8	8	8	✓		
10-10-24	Cena	Arroz al pimentón	Arroz	2250	2250		✓		✓	✓		60 mnt.	75	71	9	9	9	9	✓		
10-10-24	Cena	Verduras salteadas	Calabaza, arveja, habichuela, zanahoria	4408	3000	✓		✓		✓		50 mnt	80	78	8	8	8	8	✓		
10-10-24	Cena	Papas a la fra	Papas.	4688	3750	✓			✓	✓		80 mnt.	81	76	9	9	9	9	✓		
10-10-24	Cena	Sopa de patacón	Murillo de res.	150	150		✓		✓	✓		70 min	86	80	8	8	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Hilario Sánchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39767634 CARGO: Aux. cocina

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: centro de cuidado transitorio día-noche UNIDAD OPERATIVA: centro de cuidado transitorio memoria saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: William Fernández. OPERADOR: AMUCI.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
09-10-24	Desay.	Aromática uchuva	Uchuva.	3000	2500	✓		✓		✓		40'	70°	68°	10	10	10	10	✓		
09-10-24	Desay.	Chocolate en leche	Leche.	10500	10500	✓		✓		✓		45'	80'	76'	9	9	9	9	✓		
09-10-24	Desay.	Sandia picada	Sandia	12500	5000		✓		✓		✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
09-10-24	Cena	Crema espinaca	Espinaca	2000	1500	✓		✓		✓		50'	72	66	8	8	9	8	✓		
09-10-24	Cena	Carne molida tipo hamburguesa	Carne molida	5000	5000		✓		✓	✓		60'	69	65	9	9	9	9	✓		
09-10-24	Cena	Arroz con fideos	Arroz con fideos	2250	2250		✓		✓	✓		60'	73	69	9	9	9	9	✓		
09-10-24	Cena	Guacamole	Guacamole de Aguacate	3896	3750	✓			✓		✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
09-10-24	Cena	Papa francesa	Papa sabanera.	4687	3750		✓		✓	✓		60'	77	70	10	10	10	10	✓		
09-10-24	Cena	Naranjada	Naranja	3500	3000		✓		✓		✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yessika Pérez. TIPO DE DOCUMENTO: PPT Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 467 4570 CARGO: Aux. cocina

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda. SERVICIO SOCIAL: Centro de cuidado transitorio día - noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado transitorio memoria saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: William Fernández. OPERADOR: AMUCI.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8.10.24	Des.	colada de fecula Maiz	leche.	10.500	10.500		✓		✓	✓		75 min	92°	87°	9.2	9.2	9.2	9.2	✓		
8.10.24	Desay	Huevo en tortilla.	Huevos	53.00	53.0nd.	✓		✓		✓		35 min.	88°	83°	8.7	8.7	8.7	8.7	✓		
8.10.24	Desay	Arroz Blanco	Arroz.	2250	2250	✓			✓	✓		60 min	91°	84°	9	9	9	9.	✓		
8.10.24	NUC	Picado papaya Melon.	papaya.	3750	3500	✓		✓			✓	NA	NA	N	8.2	8.2	8.2	8.2	✓		
8.10.24	Alm.	carne de res molida.	carne de res molida	5000	5000		✓		✓	✓		75 min	92°	87°	8	8	8	8	✓		
8.10.24	Alm.	Arroz Blanco	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		60 min	95°	80°	8	8	8	8			
8-10-24	Alm.	Pedazos Tomat	Tomate	2800	2500	✓		✓			✓	120 min	4°	4°	7.9	7.9	7.9	7.9			
8-10-24	Alm.	cazuela de fryol.	Fryol.	1700	1700	✓			✓	✓		120 min	83°	87°	8.7	8.7	8.7	8.7			
8.10.24	Alm.	Limonada con panela.	panela.	800	800		✓	✓			✓	30 min	4°	4°	8	8	8	8			
8.10.24	Once	Te en leche	leche	10500	10500		✓		✓	✓		45 min.	87°	75°	8.5	8.5	8.5	8.5			
8.10.24	Cena	pierniton Dorada	pierna de pollo.	7800	5000	✓			✓	✓		80 min	87°	81°	9.2	9.2	9.2	9.2			
8-10-24	cena	Spaguetti	Spaguetti	2250	2250		✓		✓	✓		45 min.	81°	75°	8	8	8	8			
8.10.24	cena	ensalada de Tomate, lechuga	lechuga.	1800	1500	✓		✓			✓	35 min.	4°	4°	8.5	8.5	8.5	8.5			
8.10.24	cena	papa en chupe	papa.	3750	3750	✓				✓		60 min	75°	73°	7.6	7.6	7.6	76			
8.10.24	cena	sopa de Ahuyama.	Carne	200	200	✓				✓		120 min	80°	76°	9	9	9	9			
8-10-24	cena	Jugo de piña	piña	7800	5000	✓					✓	60 min	4°	4°	8	8	8	8			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lucero Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 37767534 CARGO: Aux Cocina.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN S

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: centro de cuidado transitorio dia-noche UNIDAD OPERATIVA: centro de cuidado transitorio memoria saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: William Fernández OPERADOR: AMYCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7.10.24	Desay	cafe con leche.	Leche	10.500	10.500		✓		✓	✓		60m.	83°	75°	8.7	8.7	8.7	8.7	✓		
7.10.24	Desay	Huevos Pericos	Huevos	530n.	53.0nd	✓		✓		✓		30mH	80°	71°	8.2	8.2	8.2	8.2	✓		
7.10.24	Nuev	Leche Caliente	leche	10500	10.500		✓		✓	✓		45MH	83°	75°	8	8	8	8	✓		
7.10.24	Nuev	Fresas picadas Crem	Fresas.	4000	3750	✓		✓			✓	NA	H°	H°	7.8	7.8	7.8	7.8	✓		
7.10.24	Almu	carne de cerdo a la naranja	Carne de cerdo	5000	5000	✓			✓	✓		70mH	87°	80°	8.4	8.5	8.5	8.5	✓		
7.10.24	Almu.	Arroz Blanco	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		60mH	92°	87°	9	9	9	9	✓		
7.10.24	Almu.	Tajada de Aguacate	Aguacate	5600	3750	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9.9	9.9	9.9	9.9	✓		
7.10.24	Almu.	Papa Criolla Dorada	papa Criolla	3750	3500	✓			✓	✓		45MH	75°	68°	8.7	8.7	8.7	8.7	✓		
7.10.24	Almu.	Sopa de Guineo	Carne	200	200	✓			✓	✓		120mH	83°	84°	9	9	9	9	-		
7.10.24	Almu.	Jugo de Mango	Mango	7800	3800	✓		✓			✓	NA	H°	H°	7.8	7.8	7.8	7.8	✓		
7.10.24	onc	colada de Harina platano	leche	10500	10.500	✓			✓	✓		120mH	93°	84°	8	8	8	8	-		
7.10.24	cena	Carne de res a las finas H	Carne de res	5000	5000	✓			✓	✓		75 mH	87°	80°	8.5	8.5	8.5	8.5.	✓		
7.10.24	cena	Arroz pajarito	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		60mH	92°	87°	7.8	7.8	7.8	7.8	✓		
7.10.24	cena	Pateca de Alv	Ahuyama.	4000	3700	✓			✓	✓		65mH	83°	75°	8	8	8	8	✓		
7.10.24	cena	papa Criolla al perejil	papa Criolla.	3750	3700	✓			✓	✓		70mH	78°	63°	8.1	8.2	8.2	8.2	✓		
7.10.24	cena	Sopa de Lechoe o trigo	Carne	200	200	✓			✓	✓		120m.	84°	73°	9.5	9.5	9.5	9.5°	✓		
7.10.24	cena	Jugo de Mango	Mango	7800	3800	✓		✓			✓	NA	H°	H°	7	7	7	7	-		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yocero Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: C NÓ de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39767634 CARGO: Aux cocina

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN S

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: Centro de cuidado transitorio día-noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado transitorio memoria saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: William Fernández OPERADOR: AMUCI.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
06-10-24	Desy.	Aguapanela con leche.	Leche	10500	10500		✓		✓	✓		45mt	92°	87°	8.3	8.3	8.3	8.3	✓		
6-10-24	Desy	Huevos pericos	Huevos	530mlt	530ml	✓		✓		✓		60mt	82°	76°	9	9	9	9	✓		
6-10-24	Desy	Arroz Blanco	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		60mt	91°	83°	9	9	9	9	✓		
6-10-24	Desy.	Patilla picada	Patilla.	10,000	10.000	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	8	8	8	✓		
6-10-24	Nuev	Te en leche	leche	10500	10.500		✓		✓	✓		60mt	83°	75°	8	7.5	7.5	7.5	✓		
6-10-24	Almuer	Pechuga en salsa criolla	Pechuga.	6.250	5000	✓			✓	✓		75mt	83°	79°	8.7	8.7	8.7	8.7	✓		
6-10-24	Almuer	Arroz con Zanahoria.	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		60mt	95°	83°	9	9	9	9	✓		
6-10-24	Almuer	ensalada pico Gallo	Cebolla Cabezon	1700	1500	✓		✓			✓	NA	4°	4°	7.5	7.8	7.6	7.5	✓		
6-10-24	Almuer	Pure de papa criolla	papa.	3750	3500	✓			✓	✓		80mt	93°	84°	8.7	8.3	8.3	8.3	✓		
6-10-24	Almuer	Sopa de Avena	Carne	200	200	✓			✓	✓		120mt	85°	73°	9	9	9	9	✓		
6-10-24	Onc	Sorbete de Mango	leche	10500	10500		✓		✓		✓	NA	4°	4°	7.6	7.6	7.6	7.6	✓		
6-10-24	Cena	Filete de Pescado ala plancha	Filete d'pescado	10000	5000 10.000	✓			✓	✓		75mt	84°	76°	9.7	9.7	9.7	9.7	✓		
6-10-24	Cena	Arroz con coco	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		60mt	92°	73°	8.8	8.8	8.8	8.8	✓		
6-10-24	Cena	Ensalada de Tomate	Tomate	3700	3500	✓		✓			✓	NA	4°	4°	9	9	9	9	✓		
6-10-24	cena	Torta de platano	platano	3750	3300	✓			✓	✓		180mt	NA	NA	10	10	10	10	✓		
6-10-24	Cena	Sopa de celada	Carne	200	200	✓			✓	✓		120mt	87°	74°	9.5	9.5	9.5	9.5	✓		
6-10-24	Cena	Jugo de lulo.	lulo.	4000	3200	✓		✓			✓	NA	4°	4°	8	8	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jucero Sandy TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39767634 CARGO: Aux cocina.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda. SERVICIO SOCIAL: Jemicio centro de cuidado transitorio día - noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado transitorio memoria saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: William Fernández. OPERADOR: AMUCI.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
05.10.24	Desc	colada de fecula maiz.	Leche.	10500	10500		✓		✓	✓		75 min.	93°	75°	9.5	9.5	9.5	9.5	✓		
05.10.24	Desc	Caldo de papa. Huevo	Huevos.	50und	50und	✓		✓		✓		120min.	87°	70°	7.8	7.8	7.8	7.8	✓		
05.10.24	Nue	Cafe con leche.	Cafe.	300	300		✓		✓	✓		45min.	82°	75	8	8	8	8	✓		
05.10.24	Nue	Picado piña Banano.	piña	7500	5000	✓		✓			✓	NA	NA	NA	7	7	7	7	✓		
05.10.24	Alu.	carne de cerdo Desmechada.	carne de cerdo	5000	5000	✓			✓	✓		80min	87	75°	8.2	8.2	8.2	8.2	✓		
05.10.24	Alm.	pasta en salsa.	pasta.	2250	2250		✓		✓	✓		35min.	88	76°	8	8	8	8	✓		
05.10.24	Alm.	ensalada. Rova.	Remolacha.	1500	1250	✓			✓	✓		60min	NA	NA	8.3	8.3	8.3	8.3	✓		
05.10.24	Alm.	papa en salsa criolla.	papa.	3750	3000	✓			✓	✓		45min.	76°	69°	9	9	9	9	✓		
05.10.24	Alm	Sopa de pata-con	Carne.	200	200	✓			✓	✓		120min	83°	75°	9.3	9.3	9.3	9.3	✓		
05.10.24	Onee	Pasta picada con queso	Queso.	2000	2000		✓		✓		✓	NA	4°	4°	8.7	8.7	8.7	8.7	✓		
05.10.24	Alm	carne de res y pollo Salsada.	carne de res. filete pollo.	2500 3750	2250 2500	✓			✓	✓		75min.	87°	82°	9.2	9.2	9.2	9.2	✓		
05.10.24	Cena	Arroz Blanco	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		60min.	92°	80	8	8	8	8	✓		
05.10.24	Cena	ensalada de Tomate lechuga	Lechuga.	1750	1000	✓		✓			✓	NA	4°	4°	8.7	8.7	8.7	8.7	✓		
05.10.24	Cena	Yuca. Pasta.	Yuca.	3750	3500	✓			✓	✓		70min.	87°	73°	9	9	9	9	✓		
05.10.24	Cena	Sopa de cuchuco de Maiz	Carne	600	500	✓			✓	✓		120min.	81°	83°	7.9	7.9	7.9	7.9	✓		
05.10.24	Cena	Jugo de Guanabana	Guanabana	3750	3500	✓		✓			✓	NA	4°	4°	8	8	8	8	✓		
05.10.24																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lucero Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39767634 CARGO: Aux Cocina.

Alejandra Guzmán CC 1032493998 Nutricionista.

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: centro de cuidado transitorio día - noche UNIDAD OPERATIVA: centro de cuidado transitorio memoria saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: William Fernández. OPERADOR: AMUCI.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
02.10.24	Des.	Chocolate en leche	Leche.	10.500	10.500		✓		✓	✓		60uni	92°	87°	8.9	8.9	8.9	8.9	✓		
04.10.24	Des.	Patilla picada	patilla.	10000	5000	✓		✓			✓	NA	NA	NA	7	7	7	7	✓		
04.10.24	Desa	Queso Doble Crema	Queso.	2200	2200		✓		✓		✓	NA	4°	4°	7	7	7	7	✓		
04.10.24	Dve	Leche caliente	Leche.	10.500	10.500		✓		✓	✓		245ml	78	75°	7.8	7.8	7.8	7.8	✓		
04.10.24	Almu	carne de res en Bistec	Carne Res.	5000	5000	✓			✓	✓		60uni	83°	73°	8	8	8	8	✓		
04.10.24	Almu.	Arroz Blanco	Arroz.	2250	2250	✓			✓	✓		60uni	92°	89°	9	9	9	9	✓		
04.10.24	Almu.	Tortilla de Acelgas.	Acelgas.	3000	2800	✓		✓		✓		80unid	87°	73°	7.5	7.5	7.5	7.5	✓		
04.10.24	Almu	Platano Maduro Cerdo	Platano Maduro	3750	3500	✓			✓	✓		NA	92°	75°	8.3	8.3	8.3	8.3	✓		
04.10.24	Almu	Sopa de papanilla.	papanilla.	2000	2000	✓			✓	✓		120 min	78°	70	9.1	9.1	9.1	9.1	✓		
04.10.24	Once	Jugo de Guanabana.	Guanabana	3750	3750	✓		✓			✓	NA	4°	4°	8	8	8	8	✓		
04.1024	Onc	Te en leche.	Leche.	10500	10.500		✓		✓	✓		60uni	87°	75°	8	8	8	8	✓		
04.10.24	Onc	Picado de Mango papaya	Mango.	7800	3600	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
04.10.24	Cena	carne de cerdo salsa Miel.	Carne de Cerdo	5000	500	✓			✓	✓		85uni	83°	80°	9.3	9.3	9.3	9.3	✓		
04.10.24	Cena	Arroz con Ajonjoli	Arroz.	2250	2250	✓			✓	✓		60uni.	92°	76°	8.5	8.5	8.5	8.5	✓		
04.10.24	Cena	Ensalada de lechuga.	lechuga.	1800	1500	✓		✓			✓	NA	4°	4°	7	7	7	7	✓		
04.10.24	Cena	Yuca Frita.	Yuca.	3750	3500	✓			✓	✓		40uni	83°	75°	8.5	8	8	8	✓		
04.10.24	Cena	Sopa de Cebolla.	carne.	200	200	✓			✓	✓		120mi	83°	75°	8	8	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuceny Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39767631 CARGO: AUX Cocina
Alejandra Guzmán CC 1032493998 Nutricionista.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: Servicio centro de cuidado - transitorio día - noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado transitorio memoria saber.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Williams Fernández. OPERADOR: AMUCI.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
03.10.24	Desay	Cafe con leche.	leche.	10500	10500		✓		✓	✓		45mt	92°	80°	9	9	9	9	—		
03.10.24	Desay	Huevos revueltos.	Huevos	3700	3700	✓		✓		✓		60.mt	87°	70°	8	8.5	8.5	8.5	—		
03.10.24	Desay	Banano.	Banano.	4500	3750	✓		✓			✓	NA	NA	NA	7	7	7	7	—		
03.10.24	Desay	Jalbote de Hora.	Leche.	10.500	10.500	·	✓	✓		·	✓	NA	4°	4°	8.3	8.3	8.3	8.3	—		
03.10.24	Alm.	Pollo en salsa BBQ	pollo	7800	5000	✓			✓	✓		120mt	82°	75°	9	9	9	9	—		
03.10.24	Alm	Arroz al cilantro	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓	·	60mt	92°	76°	8	8	8	8	—		
03.10.24	Alm	Cubios. Guisados	Cubios.	3700	3500	✓			✓	✓		45mt	78°	63°	7.2	7.2.	7.2	7.2.	—		
03.10.24	Alm	Tajada de platano.	platano	4200	3750	✓			✓	✓		60mt.	92°	64°	8.9	8.9	8.9	8.9	—		
03.10.24	Alm.	Sopa Verdura	carne.	200	200	✓			✓	✓		120mt	83°	75°	9	9	9	9	—		
03.10.24	Alm.	Jugo de Guanabana	Guanabana.	3750	3500	✓		✓			✓	NA	4°	4°	8	8	8	8	—		
03.10.24	Once	Peto dulce	Leche.	10500	10020		✓		✓	✓		180mt	92°	83°	9.5	9.5	9.5	9.5	—		
03.10.24	Once	Uvas.	Uvas.	3700	3500	✓		✓			✓	NA	NA	NA	7.3	7.3	7.3	7.3	—		
03.10.24	Cena	Sobrebarriga Salsa Criolla.	Sobrebarriga.	5000	5000	✓			✓	✓		100mt	92°	83	9.5	9.5	9.5	9.5	—		
03.10.24	Cena	Arroz Blanco	Arroz.	2250	2250	✓			✓	✓		60mt	93°	87°	8	8	8	8	—		
03.10.24	Cena	calabaza. Guisada.	calabaza.	3750	3500	✓			✓	✓		45mt	80°	75°	7.3	7.3	7.3	7.3	—		
03.10.24	Cena	papa al perejil	papa.	3750	3500	✓			✓	✓		60mt	78°	70°	8	8.1	8.1	8.1	—		
03.10.24	Cena	Sopa Verduras	Carne.	200	200	✓			✓	✓		120mt	83°	82°	9.2	9.5	9.9	9.5	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jucon Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: cc Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39767634 CARGO: Aux cocina.

Alejandra Guzmán cc 1032493998 Nutricionista

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: Servicio centro de cuidado transitorio día - noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado transitorio memoria saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: William Fernández. OPERADOR: AHUCT.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
02-10-24	Desay	cafe con leche.	leche.	10500	10500		✓		✓	✓		60ml	84°	76°	8.7	8.7	8.7	8.7	✓		
02-10-24	Desay	caldo de papa cremoso	pollo.	7800	7800	✓			✓	✓		80ml	85°	73°	9.	9	9	9	✓		
02-10-24	Desay.	compota de manzana.	Manzana.	3750	3500	✓			✓	✓		90ml	NA	NA	9.5	9.5	9.5	9.5	✓		
02-10-24	Aluer.	Sorbete de guanabana.	leche.	10500	10500		✓		✓		✓	NA	4°	4°	8.3	8.3	8.3	8.3	✓		
02-10-24	Alue	Filete de pescado.	pescado.	10000	5000	✓			✓	✓		45ml	76°	69°	9.1	9.1	9.1	9.1	✓		
02-10-24	Alue.	Arroz con pimenton.	Pimenton.	1000	900	✓			✓	✓		60ml	92°	87°	8.7	8.7	8.7	8.7	✓		
02-10-24	Alue.	ensalada. cremosa.	Maiz tierno	800	800	✓			✓		✓	NA	4°	4°	7.4	7.4	7.4	7.4	✓		
02-10-24	Alue.	papa criolla guisada.	papa Criolla.	4000	3750	✓			✓	✓		45ml	75°	67°	8	8	8	8	✓		
02-10-24	Almer	sopa de cebollitas.	Carne.	200	200	✓			✓	✓		120ml	89°	81°	9	9	9	9	✓		
02-10-24	Alue.	Jugo de piña	pina.	7800	6000	✓		✓			✓	NA	4°	4°	7.5	7.5	7.5	7.5	✓		
02-10-24	Onc	Arroz con leche.	Arroz.	2250	2250	✓			✓	✓		120ml	82°	80°	8.7	8.7	8.7	8.7	✓		
02-10-24	OAC.	fresas picadas	fresas.	3750	3500	✓		✓			✓	NA	NA	NA	7.3	7.3	7.3	7.3.	✓		
02-10-24	cena	carne de cerdo acaramelizada.	carne de cerdo.	5000	5000	✓			✓	✓		80ml	89°	75°	9.2	9.2	9.2	9.2	✓		
02-10-24	cena	Arroz al perejil	Arroz.	2250	2250	✓			✓	✓		60ml	92°	83°	8	8	8	8	✓		
02-10-24	cena	pastel de Ahuyama.	Ahuyama.	3750	3500	✓			✓	✓		75ml	87°	75°	7	7	7	7	✓		
02-10-24	cena	papa dorada	papa.	3750	3000	✓			✓	✓		45ml	89°	80°	7.8	7.8	7.8	7.8	✓		
02-10-24	cena	sopa de cuchuco frijol	Carne.	200	200	✓			✓	✓		120ml	90°	75°	9.1	9.1	9.1	9.1.	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuceny Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39476311 CARGO: Auxiliar
Alejandra Guzmán CC 1032493998 Nutricionista.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: Servicio centro de cuidado transitorio día - noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado transitorio memoria - saber.

COORDINADOR O RESPONSABLE: William Fernández. OPERADOR: AHUCI.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
01.10.24	Desy.	Colada de Avena.	Leche.	10.500	10500	✓			✓	✓		60m.	92°	83	9	9	9	9	✓		
01.10.24	Desy.	caldo de papa pechuga	Pechuga de pollo	7800	5000	✓	✓		✓	✓		120m.	87°	73°	8	8	8	8	✓		
01.10.24	Dve.	papaya picada	papaya.	6800	5000	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	8	9	✓		
01.10.24	Nve	Jaibeke de fresa.	Leche.	10500	10500		✓		✓		✓	NA	4°	4°	9	9	9	9	✓		
01.10.24	Alm.	Carne de cerdo en salsa Miel.	carne de Cerdo	5000	5000	✓			✓	✓		80m.	82°	75°	10	10	10	10	✓		
01.10.24	Alm.	Arroz con Aranoli	Arroz.	2250	2250	✓			✓	✓		60mt	91°	83°	9	9.5	9.5	9.5	✓		
01.10.24	Alm.	Ensalada de tomate lechuga	Lechuga.	1800	1500	✓		✓			✓	NA	4°	4°	8.3	8.3	8.3	8.3	✓		
01.10.24	Alm	papa Dorada	papa Dorada.	3750	3500	✓			✓	✓		70mt	83°	74°	9	9	9	9	✓		
01.10.24	Alm.	cazuela de garbanzo.	Callo de res.	2000	2000	✓			✓	✓		120mt	87°	80°	9.5	9.5	9.5	9.5	✓		
01.10.24	Onc	Arroz con leche.	Arroz.	2250	2250	✓			✓	✓		75mt	93°	84°	8.7	8.7	8.7	8.7	✓		
01.10.24	Onc	Fresas picadas.	Fresas.	3800	3750	✓		✓			✓	NA	4°	4°	7.1	7.1	7.1	7.1	✓		
01.10.24	cena.	Pollo en salsa Champu.	pollo.	7500	5000	✓			✓	✓		75mt	85°	76°	9.7	9.7	9.7	9.7	✓		
01.10.24	Cena	Arroz con Zanahoria.	Arroz.	2250	2250	✓			✓	✓		60mt	92°	83°	8	8	8	8	✓		
01.10.24	cena	ensalada de Zanahoria Pepi	Pepino.	1100	900	✓		✓			✓	NA	4°	4°	7.8	7.8	7.8	7.8	✓		
01.10.24	cena	Yuca cocida.	Yuca.	3750	3500	✓			✓	✓		60mt	91°	73°	8.3	8.3	8.3	8.3	✓		
01.10.24	cena	Sopa carne Lita.	Carne.	200	200	✓			✓	✓		170mt	84°	75°	9.3	9.3	9.3	9.3	✓		
01.10.24	cena	Jugo de Maracuya.	Maracuya.	7000	8500	✓		✓			✓	NA.	4°	4°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuceli Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39767631 CARGO: Aux cocina.

Alejandra Guzmán CC 1032493998 Nutricionista