ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA,MENTALA O COGNITIVA __ UNIDAD OPERATIVA: _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR: VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	RATURA	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR		COLOR		ESTADO DEL						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
10/12/2024	10:00	PECHUGA DE POLLO	15 KGR	14112024-1	17/12/2024	-3°C	FEC 4380	CARNECOL	X		X		X		X		X		
17/12/2024	08.00	PECHUGA DE POLLO	20 KGR	14112024-1	24/12/2024	-3°C	FEG4412	CARNECOL	X		X		X		X		X		
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																			

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA MENTAL O **COGNITIVA** _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA_____ **OPERADOR**: VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)+A9:O11	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaa	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR		COLOR		ESTADO DEL						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
7/12/2024	15:00	GRE RODAJ/	390 UNI	VN/877/VI/018	17/12/2025	-3°C	FRESH MAR		X		X		X		X		X		
7/12/2024	15:00	TE DE MERL	390 UNI	0VN483/VI607	7/10/2025	-3°C	FRESH MAR		X		X		X		X		X		
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																			

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____FUERA DE BOGOTA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____SERVICIO DE ALTA DEPENDENCIA FISICA MENTAL O COGNITIVA_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA_____ OPERADOR: _____VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aa	ERATURA (E	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR		COLOR		ESTADO DEL						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
6/12/2024	18:00	MEDALLONES DE CERDO	100 KGR	2583VN/	18/10/2025	-3°C	3472/V-N	FRESH MAR	X		X		X		X		X		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___FUERA DE BOGOTA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ALTA DEPENDENCIA FISICA,MENTAL O COGNITIVA _____ UNIDAD OPERATIVA: ALTA DEPENDENCIA 2024

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA_____ OPERADOR: VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	PERATURA (E	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR		COLOR		ESTADO DEL						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
6/12/2024	9:00	MIEL	2 LTR	7122024	28/12/2024	N/A	R00197	SHEHINA	X		X		X		X		X		
6/12/2024	9:00	UVAS PASAS	3 LBR	7122024	28/12/2024	N/A	R00197	SHEHINA	X		X		X		X		X		
6/12/2024	9:00	CAFÉ BASTILLA	5 LBR	7122024	28/12/2024	N/A	R00197	SHEHINA	X		X		X		X		X		
6/12/2024	9:00	CAFÉ AGUILA ROJA	1 KGR	7122024	28/12/2024	N/A	R00197	SHEHINA	X		X		X		X		X		
6/12/2024	9:00	AROMATICAS DE PANELA	20 CAJAS	7122024	28/12/2024	N/A	R00197	SHEHINA	X		X		X		X		X		
6/12/2024	9:00	ACEITE	80 LTR	7122024	28/12/2024	N/A	R00197	SHEHINA	X		X		X		X		X		
6/12/2024	9:00	ARROZ	200 KGR	7122024	28/12/2024	N/A	R00197	SHEHINA	X		X		X		X		X		
6/12/2024	9:00	ARVEJA	60 LBR	7122024	28/12/2024	N/A	R00197	SHEHINA	X		X		X		X		X		
6/12/2024	9:00	AVENA HOJUELAS	20	7122024	28/12/2024	N/A	R00197	SHEHINA	X		X		X		X		X		
6/12/2024	9:00	AZUCAR	125 KGR	7122024	28/12/2024	N/A	R00197	SHEHINA	X		X		X		X		X		
6/12/2024	9:00	CHOCOLATE	20 LBR	7122024	28/12/2024	N/A	R00197	SHEHINA	X		X		X		X		X		
6/12/2024	9:00	CEBADA PERLADA	8 LBR	7122024	28/12/2024	N/A	R00197	SHEHINA	X		X		X		X		X		
6/12/2024	9:00	CUCUCO DE CEBADA	8 LBR	7122024	28/12/2024	N/A	R00197	SHEHINA	X		X		X		X		X		

Formato control de entrada y salida de alimentos asociados

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 CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: FUERA DE BOGOTA SERVICIO SOCIAL: ALTA DEPENDENCIA FISICA , MENTAL O COGNI' UNIDAD OPERAT: VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR PROVEEDOR: SHEJINA

MES: DICIEMBRE AÑO: 2024 COORDINADOR O RESPONSABLE: LINA GUAYARA OPERADOR: CONSOCIO ALTA DEPENDENCIA 2024

Grupo. Abarrotes

PRIMERA SEMANA y SEGUNDA SEMANA

PRESENTACIÓN: Marque con una X o escriba la cantidad. CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — DÍA CALENDARIO.

ALIMENTO	1000 g	500 g	g	l	cc	U	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L 30	M 31	MC	J	V	S	D 1	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L 2	M 3	MC 4	J 5	V 6	S 7	D 8
HARINA DE PLÁTANO		X													0	0	0	3	0	0	0	0	0	0
HARINA DE TRIGO FORTIFICADA		X													2	10	0	0	0	0	0	0	0	2
HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO	X														0	0	0	11	0	0	0	11	0	0
LENTEJA	X														0	12	0	0	0	0	0	0	0	0
MARGARINA		X													2	28	0	2	2	2	2	2	2	2
MAYONESA		X													0	0	6	0	1	0	1	0	0	0
MIEL DE ABEJAS				X											0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
MIGA DE PAN			X												0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OREGANO		X													0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PANELA		X													1	42	0	2	1	1	2	2	1	1
SAL REFINADA YODADA- FLUORIZADA ALTA PUREZA		X													1	1	0	1	0	1	0	1	0	1
SALSA DE SOYA				X											0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SPAGUETTI	X														0	0	0	0	0	0	2	0	0	0
UVAS PASAS		X													0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
VINAGRE				X											1	0	0	0	0	0	0	0	0	1

TERCERA SEMANA, CUARTA SEMANA y QUINTA SEMANA

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L 9	M 10	MC 11	J 12	V 13	S 14	D 15	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	D	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	D	SALDO MES
HARINA DE PLÁTANO	3	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0																	
HARINA DE TRIGO FORTIFICADA	8	10	0	0	0	2	0	0	0	16	0																	
HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO	3	60	10	0	0	0	10	0	11	7	0																	
LENTEJA	12	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0																	
MARGARINA	14	40	2	2	2	2	2	2	2	40	0																	
MAYONESA	3	5	1	0	0	0	0	1	0	9	3																	
MIEL DE ABEJAS	1	3	0	1	0	1	0	0	0	2	0																	
MIGA DE PAN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																	
OREGANO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																	
PANELA	32	60	2	1	1	2	1	2	2	81	0																	
SAL REFINADA YODADA- FLUORIZADA ALTA PUREZA	3	0	1	0	1	0	1	0	1	0	5																	
SALSA DE SOYA	0	30	0	0	0	0	0	0	0	30	0																	
SPAGUETTI	0	4	0	0	2	0	2	0	0	2	0																	
UVAS PASAS	9	6	0	0	0	0	1	0	0	0	0																	
VINAGRE	1	3	0	0	0	0	0	0	0	4	0																	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ________JOHN ALFREDO FINO LOPEZ_____________ TIPO DE DOCUMENTO:_C.c_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___80800658____________ CARGO: ___TECNICO DE COCINA____________

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES: ____________________

753

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 CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: FUERA DE BOGOTA SERVICIO SOCIAL: ALTA DEPENDENCIA: FISICA , MENTAL O COGNI UNIDAD OPERAT: VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR PROVEEDOR: SHEJINA

MES: DICIEMBRE AÑO: 2024 COORDINADOR O RESPONSABLE: LINA GUAYARA OPERADOR: CONSOCIO ALTA DEPENDENCIA 2024

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad: 1000 g / 500 g / g / l / cc / U)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V S D) — DÍA CALENDARIO (30 31 1)	SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V S D) — DÍA CALENDARIO (2 3 4 5 6 7 8)	SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V S D) — DÍA CALENDARIO (9 10 11 12 13 14 15)	SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V S D) — DÍA CALENDARIO	SALDO SEMANA ANTERIOR	QUINTA SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V S D) — DÍA CALENDARIO	SALDO MES
Grupo: Abarrotes																	
ACEITE DE SOYA	X		2	9	80	2 1 2 2 1 2 2	50	0	1 1 2 1 3 1 1	40	25						
AJONJOLÍ	X		0	0	3	1 0 0 0 0 0 0	0	3	0 0 0 0 1 0 0	2	1						
AROMATICAS	X		0	450	0	0 0 0 0 0 0 36	0	0	0 0 0 0 0 41 0	279	0						
ARROZ BLANCO	X		4	350	0	4 4 4 4 5 4 4	228	0	5 5 5 2,5 6 5 5	160	0						
ARVEJA SECA	X		4	47	60	3 2 3 3 4 3 4	48	0	1 1 2 1 2 1 4	22	0						
AVENA SABORIZADA INSTANTANEA	X		0	0	0	0 0 0 0 0 0 0	0	0	0 0 0 0 0 0 0	0	0						
AVENA EN HOJUELAS	X		0	1	20	0 1 0 0 1 0 0	14	0	0 0 0 1 0 0 1 1	11	0						
AZÚCAR BLANCA	X		2	15	125	2 3 2 2 3 2 2	83	0	5 2 2 2 4 2 3	60	0						
BOCADILLO DE GUAYABA	X		0	0	0	0 0 0 0 0 0 0	3	4	0 0 0 0 0 0 0	0	0						
CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO	X		0	2	5	0 1 0 0 1 0 0	5	0	0 0 0 1 0 0 1 1	2	0						
CANELA EN ASTILLAS	X		1	0	3	0 1 0 0 0 0 1	4	0	0 0 0 0 0 0 0 0	4	0						
CEBADA PERLADA	X		0	8	0	0 0 0 0 0 0 0	0	8	0 0 0 0 3 0 0	5	0						
CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR	X		1	1	20	0 0 0 0 1 0 1	17	0	0 1 0 1 1 0 1	12	0						
CLAVO DE OLOR	X		0	0	0	0 0 0 0 0 0 0	0	0	0 0 0 0 0 0 0	0	0						
CONCHITAS	X		3	11	0	0 0 0 0 0 0 3	3	0	0 0 3 0 0 0 0	3	0						
CUCHUCO DE CEBADA	X		0	6	12	11 0 0 0 1 3 0	0	0	0 0 0 0 0 3 1	0	0						
CUCHUCO DE MAIZ	X		0	0	12	0 0 0 0 0 0 0	0	0	0 0 0 0 0 0 0	0	0						
CUCHUCO DE TRIGO	X		0	0	12	0 1 0 0 1 0 0	3	0	0 3 0 0 0 0 1	3	0						
FÉCULA DE MAÍZ	X		0	22	0	0 1 0 1 0 0 0	3	0	1 0 0 1 0 0 0	3	0						
FIDEOS	X		0	0	12	0 0 0 0 0 0 0	0	0	0 0 0 0 0 0 0	0	0						
FRÍJOL CARGAMANTO	X		0	12	0	0 0 0 0 0 0 0	0	0	0 0 0 0 0 0 0	0	0						
GALLETA TIPO CRACKERS SABORIZADA	X		0	0	0	0 0 0 0 0 0 0	0	125	0 0 0 0 0 0 0	0	0						
GALLETAS WAFERS	X		0	380	0	0 23 0 0 23 0 0	0	126	0 32 0 0 0 0 23	0	0						
GALLETA DE SODA	X		0	0	300	0 0 0 0 0 0 0	0	0	0 0 0 32 0 0 0	0	0						
GARBANZO SECO	X		0	0	0	0 0 0 0 0 0 0	0	0	0 0 0 3 0 0 0	0	0						
HARINA DE AVENA	X		0	0	0	0 0 0 0 0 0 0	0	0	0 0 0 0 0 0 0	0	0						

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 CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código FOR-PSS-236
Versión 0
Fecha Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD ______________ SERVICIO SOCIAL ALTA DEPENDENCIA FISICA MENTAL O COGNITIVA UNIDAD OPERATIVA VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR PROVEEDOR SHEJINA

MES DICIEMBRE AÑO 2024 COORDINADOR O LINA GUAYARA ______________ OPERA CONSORCIO ALTA DEPENDENCIA 2024

PRIMERA SEMANA

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad) 1000 g	500 g	g	U	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO L 30	M 31	MC	J	V	S	D 1
Grupo 7 Verduras Grupo 8 Raíces, tubérculos y plátanos															
ACELGAS	x				0	6	1	5							0
AGUACATE	x				0	10	3	7							0
AHUYAMA	x				0	6	1	5							0,5
AJO	x				0	3	0,5	2,5							1
APIO	x				0	5	0,5	4,5							0
ARRACACHA	x				0	10	2	8							0
CALABAZA	x				0	10	2	8							3
CEBOLLA CABEZONA	x				0	18	2	16							2
CEBOLLA LARGA	x				0	15	2	13							0
CHAMPIÑONES	x				0	1	0	1							0,5
CILANTRO	x				0	3	0	3							0
ESPINACAS	x				0	10	1	9							0
HABICHUELA	x				0	16	2	14							0
LAUREL			x		0	1	0	1							2
LECHUGA	x				0	8	1	7							1
OREGANO	x		x		0	1	0	1							4
PAPA CRIOLLA	x				0	20	4	16							0
PAPA PASTUSA	x				0	100	10	90							0
PEPINO COHOMBRO	x				0	7	1	6							10
PEPINO DE GUISO	x				0	0	0	0							2
PEREJIL	x				0	2	0	2							0
PIMENTON ROJO	x				0	10	0,5	9,5							0,5
PLATANO MADURO	x				0	40	10	30							0
PLATANO VERDE	x				0	20	4	16							0
REMOLACHA	x				0	5	1	4							0
TOMATE CHONTO	x				0	20	3	17							2
TOMILLO			x		0	1	0	1							1
YUCA	x				0	16	4	12							4
ZANAHORIA	x				0	20	3	17							0

SEGUNDA SEMANA / TERCERA SEMANA

ALIMENTO	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	SALE L 2	M 3	MC 4	J 5	V 6	S 7	D 8	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	SALE L 9	M 10	MC 11	J 12	V 13	S 14	D 15	SALDO SEMANA ANTERIOR
ACELGAS	2	6	1	5	1	0	1	1	0	1	0	0	6	0	6	0	1	0	1	0	1	0	13
AGUACATE	1	10	3	7	0	2	2	0	0	2	0	0	25	4	22	2	0	0	0	0	2	0	18
AHUYAMA	0	6	1	5	0	0	0	2	0	0	0	0	3	0	4	0	0	0	2	0	0	0	2
AJO	0	3	0,5	2,5	0	0,5	0,5	0	0,5	0	0,5	0,5	8	0	8	0,5	0	0,5	0	0,5	0	0	6,5
APIO	0	5	0,5	4,5	1	0	1	0	1	0	1	0	17	2	15	1	0	1	0	1	0	2	10
ARRACACHA	0	10	2	8	0	0	0	0	0	4	0	0	20	2	18	0	0	0	0	0	4	8	6
CALABAZA	0	10	2	8	4	0	0	0	0	4	0	1	30	3	27	4	0	0	0	0	4	0	19
CEBOLLA CABEZONA	0	18	2	16	1	3	2	3	1	2	1	2,5	20	4	16	1	3	2	3	1	2	0	4
CEBOLLA LARGA	0	15	2	13	1	1	1	1	1	1	1	0	3	0	6	1	1	1	1	1	1	0	0
CHAMPIÑONES	0	1	0	1	0	0	0	0,5	0	0	0	0,5	5	0,5	4,5	0	4	0	0,5	0	0	0	0
CILANTRO	0	3	0	3	1	0	0	1	0	1	0	0	9	0	9	1	0	0	1	0	1	0	31
ESPINACAS	0	10	1	9	0	3	0	3	0	3	0	0	2	0	2	0	3	0	3	0	3	1	-8
HABICHUELA	0	16	2	14	3	2	2	2	1	2	2	0	25	7	18	3	2	2	2	1	2	0	6
LAUREL	0	1	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	30	5	26	0	1	0	0	1	0	0	24
LECHUGA	0	8	1	7	0	0	2	0	0	2	2	0	1	0	10	0	2	0	0	0	2	6	0
OREGANO	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	12	0,5	12	0	0	0	0	1	0	0	1
PAPA CRIOLLA	0	20	4	16	2	1	0	7	2	2	2	0	0	0	0	2	1	0	7	2	2	0	8
PAPA PASTUSA	0	100	10	90	5	5	12	7	5	7	5	0	5	0	5	5	5	12	7	5	7	0	1
PEPINO COHOMBRO	0	7	1	6	0	3	0	0	0	0	0	3	28	3	26	0	0	0	0	3	0	0	20
PEPINO DE GUISO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	9	0	0	0	0	0	0	0	100
PEREJIL	0	2	0	2	0	0,5	0,5	0,5	0	0,5	0	0	2	0	2	0	0,5	0,5	0,5	0	0,5	0	7
PIMENTON ROJO	0	10	0,5	9,5	0,5	2	2	2	0,5	1	1	0	25	7	18	0,5	2	2	2	0,5	1	0	0
PLATANO MADURO	0	40	10	30	0	8	0	0	6	0	6	0	30	5	26	0	8	0	0	6	0	0	2
PLATANO VERDE	0	20	4	16	3	0	5	5	0	5	2	0	1	0	1	3	0	5	5	0	5	0	10
REMOLACHA	0	5	1	4	0	0	0	0	4	0	0	0	12	0,5	12	0	0	0	0	4	0	0	40
TOMATE CHONTO	0	20	3	17	5	6	0	0	0	5	3	0	0	0	0	5	0	0	0	7	5	0	20
TOMILLO	0	1	0	1	0	0,5	0	0	0,5	0	0	0	5	0	5	0	0,5	0	0	0,5	0	0	5
YUCA	0	16	4	12	5	5	0	0	0	0	0	2	28	3	26	5	5	0	0	0	0	0	20
ZANAHORIA	0	20	3	17	1	2	2	2	3	2	2	2	3	5	2	3	2	4	2	5	3	0	1

CUARTA SEMANA / QUINTA SEMANA

ALIMENTO	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	SALE L 16	M 17	MC 18	J 19	V 20	S 21	D 22	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	SALE L 23	M 23	MC 25	J 26	V 27	S 28	D 29	SALDO MES
ACELGAS																						
AGUACATE																						
AHUYAMA																						
AJO																						
APIO																						
ARRACACHA																						
CALABAZA																						
CEBOLLA CABEZONA																						
CEBOLLA LARGA																						
CHAMPIÑONES																						
CILANTRO																						
ESPINACAS																						
HABICHUELA																						
LAUREL																						
LECHUGA																						
OREGANO																						
PAPA CRIOLLA																						
PAPA PASTUSA																						
PEPINO COHOMBRO																						
PEPINO DE GUISO																						
PEREJIL																						
PIMENTON ROJO																						
PLATANO MADURO																						
PLATANO VERDE																						
REMOLACHA																						
TOMATE CHONTO																						
TOMILLO																						
YUCA																						
ZANAHORIA																						

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS __JOHN ALFREDO FINO LOPEZ______ TIPO DE DOCUMENTO __Cc______ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD ____80800658______ CARGO ____TECNICO DE COCINA______

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

OBSERVACIONES ______________

155

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 CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: LINA GUAYARA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO ALTA DEPENDENCIA FISICA , MENTAL O COC UNIDAD OPERATIVA: VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR PROVEEDOR: CARNESCOL

MES: DICIEMBRE AÑO: 2024 COORDINADOR O RESPONSABLE: LINA GUAYARA OPERADOR: CONSORCIO ALTA DEPENDENCIA 2024

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)				SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PRIMERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CUARTA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	QUINTA SEMANA							SALDO MES
							CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE									CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE									CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE									CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE									CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
							L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D			L		MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D	
	1000 g	500 g	g	U			DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO							
							30	31					1			2	3	4	5	6	7	8			9	10	11	12	13	14	15			16	17	18	19	20	21	22			23	24	25	26	27	28	29	
HUEVO DE GALLINA TIPO A				X	0	0							0	0	300	64	0	64	0	64	0	0	296	300	0	82	0	82	0	M	0																					350
PECHUGA DE POLLO	X				0	15							2,5	2,5	15	4,3	0	4,3	0	5,3	4,3	0	2,5	18	0	4,3	4,3	0	4,3	4,3	0																					0
SOBREBARRIGA	X				0	5							0	0	6	0	0	0	6	0	0	0	0	6	0	0	0	6	0	0	0																					
BAZO O PAJARILLA	X				0	2							0	0	15	0	0	0	3,4	0	0	0	0	15	0	0	0	0	0	0	0																					
HÍGADO DE RES	X				0	4							0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4,3	0	0																					
CARNE DE RES MOLIDA	X				0	10							0	0	5	0	0	0	0	5	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0																					
MENUDO DE RES	X				0	0							0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																					
CADERA DE RES	X				0	10							0	0	20	0	3,3	0	0	3,3	0	0	20	20	0	5,3	0	0	4,3	0	0																					
LOMO DE CERDO	X				0	60							0	0	60	0	0	0	0	6	0	6	40	0	0	0	0	0	4,3	0	4,5																					
FILETE DE MERLUZA CONGELADO				X	0	105							0	0	105	23	0	23	0	0	23	0	31	120	38	0	38	0	0	41	0																					
FILETE DE BAGRE				X	0	105							0	0	105	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																					
FILETE DE MOJARRA				X	0	105							23	0	40	0	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	38	0	0	41																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN ALFREDO FINO LOPEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.c Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80800658 CARGO: TECNICO DE COCINA

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

OBSERVACIONES:

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 CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL: __SERVICIO ALTA DEPENDENCIA FISICA , MENTAL O COGNITIVA _____ UNIDAD OPERATIVA: _____VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____ PROVEEDOR: _____COLFRANCE_____

MES: _____DICIEMBRE_____ AÑO: _____2024_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: LINA GUAYARA OPERADOR: CONSORCIO ALTA DEPENDENCIA 2024

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)						SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PRIMERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	QUINTA SEMANA							SALDO MES
									CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
									L	M	MC	J	V	S	D		L	M	MC	J	V	S	D		L	M	MC	J	V	S	D		L	M	MC	J	V	S	D		L	M	MC	J	V	S	D	
									DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g	500 g	g	l	cc	U			30	31					1		2	3	4	5	6	7	8		9	10	11	12	13	14	15		16	17	18	19	20	21	22		23	24	25	26	27	28	29	
Grupo 4. Lacteos																																														
CREMA DE LECHE UHT				x				7							0	9	0	0	0	1	0	0	0	0		0	4	0	0	0	0	0															
KUMIS ENTERO				X				30							0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0															
LECHE LIQUIDA ENTERA UHT				X				250							48	0	0	12	12	12	9	15	15	12		12	12	12	14	12	15	12															
MANTEQUILLA PASTEURIZADA SIN SAL		X						40							2	6	0	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2															
QUESO CAMPESINO		x						10							0	0	0	0	6	0	0	0	0	0		0	14	0	0	0	0	0															
QUESO DOBLE CREMA		x						20							0	0	0	0	0	5	0	0	0	0		0	0	0	0	8	0	0															
YOGURT ENTERO SABORES SURTIDOS				X				30							0	24	0	0	0	0	24	0	0	0		0	0	0	20	0	0	0															
OTRO																																														

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN ALFREDO FINO LOPEZ _____ TIPO DE DOCUMENTO _C c_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __80800658_____ CARGO: _TECNICO DE COCINA _____

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

OBSERVACIONES: _____

Formato preparación de alimentos

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR: __VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

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	
01/12/2024	Desayuno	Chocolate en leche	Leche	18 lt	18 lt	x		x		x		30	80	77	9	9	9	9	x	
01/12/2024	Almuerzo	Sopa de verduras	Verduras mixtas	n/a	n/a	x			x	x		70	77	74	8	9	8	9	x	
01/12/2024	Almuerzo	Filete de mojarra	Filete de mojarra	14 kg	14 kg	x			x	x		45	79	76	8	8	8	8	x	
01/12/2024	Almuerzo	Ens. de aguacate	Aguacate	n/a	n/a	x		x			x	n/a	4	5	8	9	8	9	x	
01/12/2024	Almuerzo	Tajada de plátano	Plátano maduro	22 kg	16 kg	x			x	x		45	66	62	8	8	9	8	x	
01/12/2024	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	75	72	8	9	9	9	x	
01/12/2024	Almuerzo	Jugo de pera	Pera	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5	9	8	8	9	x	
01/12/2024	Onces	Sorbete de lulo	Lulo	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	8	8	9	8	x	
01/12/2024	Cena	Crema de calabaza	Calabaza	10 kg	9 kg	x		x		x		40	77	75	9	8	8	9	x	
01/12/2024	Cena	Pechuga de pollo suc	Pollo	13 kg	13 kg	x			x	x		40	72	70	9	9	9	8	x	
01/12/2024	Cena	Ens. de cochitas	Pasta	3 kg	3 kg		x		x	x		25	5	5	9	9	9	9	x	
01/12/2024	Cena	Papa dorada	Papa	20 kg	14 kg	x			x	x		40	76	73	8	8	9	8	x	
01/12/2024	Cena	Arroz perejil	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	72	68	8	8	9	9	x	
01/12/2024	Cena	Jugo de mora	Mora	8 kg	8 kg	x			x		x	n/a	5	5	9	8	8	8	x	
01/12/2024	Cena	Arroz atomatado	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	69	65	8	8	9	8	x	
01/12/2024	Cena	Jugo de piña	Piña	8 kg	8 kg	x	x	x			x	n/a	5	4	9	9	9	8	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN ALFREDO FINO LOPEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO: ___C c_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80800658 _____ CARGO: __TECNICO DE COCINA _____

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____LINA GUAYARA_____ TIPO DE DOCUMENTO: ___C C_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1030625486_____ CARGO: __COORDINADORA _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR: __VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

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	
02/12/2024	Desayuno	Colada de harina de	Leche	18 lt	18 lt	x		x		x		35	69	65	8	8	8	8	x	
02/12/2024	Nueves	Sorbete de guayaba	Guayaba	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	68	64	9	9	9	9	x	
02/12/2024	Almuerzo	Ajiaco	Pollo	2 kg	2 kg	x			x	x		70	70	66	8	8	8	8	x	
02/12/2024	Almuerzo	Pechuga de pollo	Pollo	16 kg	13 kg	x			x	x		50	72	69	9	9	9	9	x	
02/12/2024	Almuerzo	Tajada de aguacate	Aguacate	n/a	n/a	x		x			x	n/a	5	5	8	8	8	8	x	
02/12/2024	Almuerzo	Arroz con ajonjolí	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	78	75	8	9	9	9	x	
02/12/2024	Almuerzo	Jugo de Papaya	Papaya	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	8	8	8	8	x	
02/12/2024	Almuerzo	Sorbete de guanábar	Guanábana	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5	9	9	9	9	x	
02/12/2024	Almuerzo	Sopa de avena	Carne de res	1,2 kg	1,2 kg	x			x	x		75	80	77	9	8	8	8	x	
02/12/2024	Cena	Carne de cerdo	Carne de cerdo	14 kg	14 kg	x			x	x		45	72	69	8	9	9	9	x	
02/12/2024	Cena	Verduras salteadas	Verduras mixtas	n/a	n/a	x			x	x		30	76	73	9	8	8	8	x	
02/12/2024	Cena	Croquetas de yuca	Yuca	12 kg	12 kg	x			x	x		50	72	70	8	8	8	8	x	
02/12/2024	Cena	Arroz con zanahoria	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	81	76	9	8	8	8	x	
02/12/2024	Cena	Jugo de melón	Melón	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5	8	8	8	9	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN ALFREDO FINO LOPEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO: ___C c_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80800658 _____ CARGO: __TECNICO DE COCINA _____

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LINA GUAYARA TIPO DE DOCUMENTO: ____C c_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1030625486_____ CARGO: _COORDINADORA _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR:___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

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	
03/12/2024	Desayuno	Caldo de papa con c	Carne de res	7 kg	7 kg	x			x	x		70	80	77	8	8	9	9	x	
03/12/2024	Nueves	Queso campesino	Queso campesino	10 kg	10 kg	x		x			x	n/a	5	4	8	9	8	9	x	No se prepara en comunidad
03/12/2024	Almuerzo	Sopa de lentejas	Lentejas	6 kg	6 kg	x			x	x		50	75	71	9	8	8	8	x	
03/12/2024	Almuerzo	Carne de res en sals	Carne de res	13 kg	13 kg	x			x	x		70	77	72	8	8	8	9	x	
03/12/2024	Almuerzo	Ens. de lechuga	Lechuga	n/a	n/a	x		x			x	n/a	4	5	8	9	8	8	x	
03/12/2024	Almuerzo	Plátano maduro asad	Plátano maduro	19 kg	13 kg	x			x	x		40	70	66	8	8	9	7	x	
03/12/2024	Almuerzo	Arroz con cilantro	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	80	77	8	8	8	8	x	
03/12/2024	Almuerzo	Jugo tomate de árbol	Tomate de árbol	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	9	9	8	9	x	
03/12/2024	Onces	Ens. de frutas	Sandia	n/a	n/a	x		x			x	n/a	5	5	8	8	8	8	x	
03/12/2024	Cena	Sopa de mazorca	Carne de res	1,3 kg	1,3 kg	x			x	x		70	77	72	9	9	9	8	x	
03/12/2024	Cena	Filete de bagre	Filete de bagre	14 kg	14 kg	x			x	x		45	73	69	9	8	9	8	x	
03/12/2024	Cena	Tortilla de espinaca	Espinaca	10 kg	10 kg	x		x		x		36	69	66	9	9	8	8	x	
03/12/2024	Cena	Yuca cocida	Yuca	20 kg	17 kg		x		x	x		50	72	70	8	9	8	9	x	
03/12/2024	Cena	Arroz pajarito	Arroz	4 kg	4 kg	x			x	x		60	75	71	8	9	8	9	x	
03/12/2024	Cena	Jugo de guanábana	Guanábana	9 kg	9 kg	x		x			x	n/a	4	5	8	9	9	8	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN ALFREDO FINO LOPEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO: ___C.c_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80800658 _____ CARGO: __TECNICO DE COCINA _____

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LINA GUAYARA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____C.c_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1030625486_____ CARGO: __COORDINADORA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR:___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

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	
04/12/2024	Desayuno	Aguade panela en leche	Leche	18 lt	18 lt	x			x	x		30	72	69	8	8	9	9	x	
04/12/2024	Desayuno	Huevos revueltos	Huevos	290 uni	290 uni	x		x		x		25	66	62	9	8	8	8	x	
04/12/2024	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	4 kg	4 kg	x			x	x		60	71	67	8	8	8	9	x	
04/12/2024	Almuerzo	Sorbete de uva	Uva	9 kg	9 kg	x		x			x	n/a	4	5	9	9	8	8	x	
04/12/2024	Almuerzo	Sopa de patacón	Plátano verde	n/a	n/a	x		x		x		80	68	65	9	8	9	9	x	
04/12/2024	Almuerzo	carne de cerdo asada	lomo de cerdo	17 kg	17 kg	x			x	x		50	70	65	8	8	8	8	x	
04/12/2024	Almuerzo	Ens. de zanahoria	Zanahoria	n/a	n/a	x		x			x	n/a	4	5	8	8	8	8	x	
04/12/2024	Almuerzo	Papa criolla	Papa criolla	22 kg	18 kg	x		x		x		40	78	73	9	8	9	9	x	
04/12/2024	Almuerzo	Arroz con espinca	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	77	75	8	9	8	8	x	
04/12/2024	Almuerzo	Jugo de gauayaba	Guayaba	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	9	8	9	9	x	
04/12/2024	Onces	Sorbete de feijoa	Feijoa	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	8	9	9	8	x	
04/12/2024	Cena	Sopa de conchitas	Pasta	6 kg	6 kg		x		x	x		70	72	69	8	8	9	8	x	
04/12/2024	Cena	Pechuga de pollo jardin	Pollo	13 kg	13 kg	x			x	x		50	72	70	8	8	8	9	x	
04/12/2024	Cena	Ens. de espinaca	Espinaca	n/a	n/a	x		x			x	n/a	5	5	9	9	9	8	x	
04/12/2024	Cena	Pure de papa	Papa	16 kg	13 kg	x			x	x		55	69	66	9	9	9	8	x	
04/12/2024	Cena	Arroz con fideos	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	80	77	8	9	8	9	x	
04/12/2024	Cena	Jugo de pera	Pera	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	9	8	8	9	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN ALFREDO FINO LOPEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.c_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80800658 _____ CARGO: __TECNICO DE COCINA _____

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LINA GUAYARA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____C.c_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1030625486_____ CARGO: __COORDINADORA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR:___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

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	Evalue entre 2 y 10	SI	
05/12/2024	Desayuno	Colada de fécula de	Leche	18 lt	18 lt	x		x		x		35	67	64	8	8	9	9	x	
05/12/2024	Desayuno	Caldo papa con pollo	Pollo	7 kg	7 kg	x			x	x		60	77	76	9	8	8	8	x	
05/12/2024	Nueves	Sorbete de mango	Leche	8 kg	8 kg	x		x		x		n/a	4	5	8	8	8	9	x	
05/12/2024	Almuerzo	Sopa de arroz	Carne de res	1 kg	1 kg	x			x	x		80	79	75	9	9	8	8	x	
05/12/2024	Almuerzo	Pechuga de pollo en	Pollo	13 kg	13 kg	x			x	x		45	80	78	9	8	9	9	x	
05/12/2024	Almuerzo	Ens. de espinaca	Espinaca	n/a	n/a	x		x		x		n/a	4	5	8	8	8	8	x	
05/12/2024	Almuerzo	Tajadas de plátano	Plátano maduro	19 kg	13 kg	x			x		x	36	76	72	8	8	8	8	x	
05/12/2024	Almuerzo	Arroz con pimentón	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	71	69	9	8	9	9	x	
05/12/2024	Almuerzo	Jugo de mora	Mora	8 kg	8 kg	x			x		x	n/a	4	5	8	9	8	8	x	
05/12/2024	Cena	Crema de verduras	Verduras mixtas	n/a	n/a	x		x		x		75	72	69	9	8	9	9	x	
05/12/2024	Cena	Verduras cocidas	Verduras mixtas	n/a	n/a	x		x		x		35	66	64	8	9	9	8	x	
05/12/2024	Cena	Sobrebarriga en sals	Carne de res	16 kg	16 kg	x			x	x		74	72	69	8	8	9	8	x	
05/12/2024	Cena	Papa criolla al vapor	Papa criolla	20 kg	13 kg	x			x	x		30	70	67	8	8	8	9	x	
05/12/2024	Cena	Arroz perejil	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	81	79	9	9	9	8	x	
05/12/2024	Cena	Jugo de lulo	Lulo	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5	9	9	9	8	x	
05/12/2024	Cena	Arroz con fideos	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	80	77	8	9	8	9	x	
05/12/2024	Cena	Jugo de pera	Pera	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	9	8	8	9	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN ALFREDO FINO LOPEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.c._____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80800658 _____ CARGO: __TECNICO DE COCINA _____

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LINA GUAYARA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____C.c_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1030625486_____ CARGO: __COORDINADORA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR:___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

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	
06/12/2024	Desayuno	Chocolate en leche	Leche	18 lt	18 lt	x		x		x		36	70	65	8	8	8	8	x	
06/12/2024	Desayuno	Arepa de maiz	Harina de maiz	5 kg	5 kg		x		x	x		40	73	70	8	8	8	8	x	
06/12/2024	Nueves	Sorbete de feijoa	Feijoa	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5	8	8	9	9	x	
06/12/2024	Almuerzo	Sopa de harina de tri	Carne de res	1 kg	1 kg	x			x	x		75	72	70	8	9	8	8	x	
06/12/2024	Almuerzo	Albóndigas en salsa	Carne de res	13 kg	13 kg	x			x	x		45	70	68	9	9	8	9	x	
06/12/2024	Almuerzo	Ens. roja con mayone	Remolacha	n/a	n/a	x		x		x		n/a	5	5	8	8	8	8	x	
06/12/2024	Almuerzo	Papa al vapor con pe	Papa	19 kg	14kg	x			x	x		50	70	66	8	8	9	8	x	
06/12/2024	Almuerzo	Espaghettis	Pasta	6 kg	6 kg		x		x	x		35	72	69	8	8	8	8	x	
06/12/2024	Almuerzo	Jugo de pera	Pera	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	9	8	9	9	x	
06/12/2024	Onces	Sorbete de curuba	Curuba	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5	8	9	9	8	x	
06/12/2024	Cena	Sopa de cebada perl	Carne de res	1 kg	1 kg	x			x	x		72	69	66	8	8	9	9	x	
06/12/2024	Cena	Carne de res finas hi	Carne res	13 kg	13 kg	x			x	x		60	65	62	8	9	8	8	x	
06/12/2024	Cena	Ens. de pepino	Pepino	n/a	n/a	x		x		x		n/a	5	5	9	8	9	9	x	
06/12/2024	Cena	Plátano maduro asad	Plátano maduro	19 kg	13 kg	x			x	x		50	72	70	9	9	8	8	x	
06/12/2024	Cena	Arroz atomatado	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	70	68	8	8	8	8	x	
06/12/2024	Cena	Jugo de mango	Mango	8 kg	8 kg	x		x		x		n/a	4	5	8	9	8	8	x	
06/12/2024	Cena	Jugo de pera	Pera	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	9	8	8	9	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN ALFREDO FINO LOPEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C c_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80800658 _____ CARGO: __TECNICO DE COCINA _____

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LINA GUAYARA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____C c_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1030625486_____ CARGO: __COORDINADORA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR:___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

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
															Evalue entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	
07/12/2024	Desayuno	Colada de avena	Leche	18 lt	18 lt	x		x			x	36	69	66	8	8	9	9	x	
07/12/2024	Desayuno	Caldo de pajarilla	Carne de res	6 kg	6 kg	x			x	x		80	71	68	8	9	8	8	x	
07/12/2024	Nueves	Sorbete de guanábar	Guanábana	8 kg	8 kg	x		x		x		n/a	5	5	9	8	9	8	x	
07/12/2024	Almuerzo	Mondongo	Carne res	4 kg	4 kg	x			x	x		60	82	80	9	8	8	8	x	
07/12/2024	Almuerzo	Pechuga en salsa de	Pollo	13 kg	13 kg	x			x	x		65	70	67	9	9	8	9	x	
07/12/2024	Almuerzo	Ens. aguacate	Aguacate	n/a	n/a	x		x			x	n/a	5	5	8	8	8	9	x	
07/12/2024	Almuerzo	Papa chip	Papa	16 kg	13 kg	x			x	x		50	69	66	9	9	9	8	x	
07/12/2024	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	75	72	9	8	9	8	x	
07/12/2024	Almuerzo	Jugo de fresa	Fresa	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	8	9	8	8	x	
07/12/2024	Cena	Sopa de cebada perl	Carne de res	1 kg	1 kg	x			x	x		70	73	70	8	8	9	9	x	
07/12/2024	Cena	Carne de cerdo grati	Cerdo	13 kg	13 kg	x			x	x		66	69	65	8	8	8	8	x	
07/12/2024	Cena	Calabaza guisada	Calabaza	8,6 kg	8,6 kg	x		x		x		45	80	77	9	8	9	9	x	
07/12/2024	Cena	Deditos de arracacha	Arracacha	13 kg	13 kg	x			x	x		50	77	75	8	9	9	8	x	
07/12/2024	Cena	Arroz con espinaca	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	79	73	8	9	8	9	x	
07/12/2024	Cena	Arroz atomatado	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	70	68	8	8	8	8	x	
07/12/2024	Cena	Jugo de mango	Mango	8 kg	8 kg	x		x		x		n/a	4	5	8	9	8	8	x	
07/12/2024	Cena	Jugo de pera	Pera	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	9	8	8	9	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN ALFREDO FINO LOPEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C c_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80800658 _____ CARGO: __TECNICO DE COCINA _____

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LINA GUAYARA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____C c_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1030625486_____ CARGO: __COORDINADORA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR:___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

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	Evalue entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	
08/12/2024	Desayuno	Chocolate en leche	Leche	18 lt	18 lt	x		x		x		30	76	72	8	8	8	9	x	
08/12/2024	Desayuno	Tamal	Tamal	130 uni	130 uni		x		x	x		70	72	68	9	8	8	8	x	
08/12/2024	Nuevez	Sorbete de guayaba	Guayaba	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	8	8	8	9	x	
08/12/2024	Almuerzo	Sopa de avena	avena hojuelas	1 kg	1 kg	x			x	x		73	70	65	9	9	9	8	x	
08/12/2024	Almuerzo	filete de mojarra	mojarra	6 kg	6 kg	x			x	x		50	68	66	8	8	8	9	x	
08/12/2024	Almuerzo	Ens. de zanahoria	Zanahoria, mango,crema de leche	n/a	n/a	x		x		x		n/a	4	5	9	8	9	8	x	
08/12/2024	Almuerzo	Arroz con arveja verd	Arroz	3,3 kg	3,3 kg	x			x	x		60	76	72	9	8	9	9	x	
08/12/2024	Almuerzo	tomate de arbol	tomate de arbol	3kg	3 kg	x		x			x	n/a	5	5	8	8	8	8	x	
08/12/2024	Onces	leche caliente	Leche	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	9	9	9	9	x	
08/12/2024	Cena	sopa de arroz	Arroz	1 kg	1 kg	x			x	x		80	70	66	9	8	8	8	x	
08/12/2024	Cena	pechuga de pollo	pechuga de pollo	14 kg	14 kg	x			x	x		45	82	80	8	8	9	9	x	
08/12/2024	Cena	Ens.de lechuga -zana	lechuga,zanahoria,perejil	n/a	n/a	x		x			x	n/a	5	5	8	9	8	8	x	
08/12/2024	Cena	platano maduro ques	platano queso	12 kg	10kg	x			x	x		50	73	70	8	8	8	9	x	
08/12/2024	Cena	arroz con ajonjoli	Arroz	3,4 kgr	3,4 kgr	x			x	x		45	69	66	9	8	8	8	x	
08/12/2024	Cena	Jugo de mora	Mora	3,4 kgr	8 kg	x			x	x		60	70	67	8	9	9	9	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN ALFREDO FINO LOPEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.c_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80800658 _____ CARGO: __TECNICO DE COCINA _____

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LINA GUAYARA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____C.c_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1030625486_____ CARGO: __COORDINADORA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR:___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

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	
09/12/2024	Desayuno	Colada de fécula	Leche	18 lt	18 lt	x		x		x		38	69	67	8	9	8	8	x	
09/12/2024	Desayuno	Caldo de papa con c	Carne de res	7,5 kg	7,5 kg	x			x	x		70	68	66	9	8	9	8	x	
09/12/2024	Nueves	Sorbete de feijoa	Feijoa	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5	9	8	8	8	x	
09/12/2024	Almuerzo	Sopa de fideos	Carne de res	1 kg	1 kg	x			x	x		70	69	66	8	8	8	8	x	
09/12/2024	Almuerzo	Carne de cerdo en p	carne de cerdo	13 kg	13 kg	x			x	x		50	70	65	9	9	8	8	x	
09/12/2024	Almuerzo	Pepino guisado	Pepino de guiso	8,5 kg	8,5 kg	x		x		x		35	80	77	8	9	8	8	x	
09/12/2024	Almuerzo	Tajada de plátano	Plátano maduro	19 kg	13,5 kg	x			x	x		40	69	65	9	9	9	9	x	
09/12/2024	Almuerzo	Arroz pajarito	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	66	62	8	8	9	8	x	
09/12/2024	Almuerzo	Jugo de uva	Uva	8 kg	8 kg	x			x		x	n/a	5	5	9	9	9	9	x	
09/12/2024	Cena	Sopa de colicero	Lulo	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	8	9	9	9	x	
09/12/2024	Cena	Carne de res mechad	Carne de res	15 kg	15 kg	x			x	x		80	76	72	9	9	9	9	x	
09/12/2024	Cena	Zanahoria rayada	Zanahoria	n/a	n/a	x			x	x		72	70	67	8	9	8	9	x	
09/12/2024	Cena	Papa criolla chorread	Papa criolla	20 kg	20 kg	x		x		x		30	69	66	9	9	9	8	x	
09/12/2024	Cena	Arroz blanco	Arroz	8,5 kg	8,5 kg	x			x	x		50	80	77	9	9	8	9	x	
09/12/2024	Cena	Jugo de maracuya	Maracuya	8 kg	8 kg	x			x	x		n/a	5	5	8	8	9	8	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN ALFREDO FINO LOPEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.c_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80800658 _____ CARGO: __TECNICO DE COCINA _____

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LINA GUAYARA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____C.c_____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1030625486_____ CARGO: __COORDINADORA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR:___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

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
															Evalue entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	
10/12/2024	Desayuno	Leche caliente	Leche	12 lt	12 lt	x		x		x		30	75	69	9	8	8	8	x	
10/12/2024	Desayuno	Huevo cocido	Huevo	76uni	76uni	x		x		x		35	78	73	8	8	8	9	x	
10/12/2024	Nueves	Sorbete de curuba	Curuba	3kg	3 kg	x		x			x	n/a	5	5	9	8	9	8	x	
10/12/2024	Almuerzo	Sopa de cuchuco de	Carne de res	1 kg	1kg	x			x	x		75	78	73	8	9	8	8	x	
10/12/2024	Almuerzo	Pechuga de pollo en	Pollo	4 kg	4 kg	x			x	x		50	65	62	9	8	9	9	x	
10/12/2024	Almuerzo	Verduras salteadas	Verduras	n/a	n/a	x		x		x		40	70	66	8	8	8	9	x	
10/12/2024	Almuerzo	Yuca cocida	Yuca	12kg	9kg	x			x	x		55	73	70	9	8	8	8	x	
10/12/2024	Almuerzo	Arroz con perejil	Arroz	2,8 kg	2,8 kg	x			x	x		60	69	65	8	9	8	9	x	
10/12/2024	Almuerzo	Jugo de guayaba	Guayaba	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5	9	8	9	8	x	
10/12/2024	Onces	Sorbete de lulo	Lulo	4,4 kg	4,4kg	x		x			x	n/a	4	5	8	8	8	9	x	
10/12/2024	Cena	Sopa de arroz	Arroz	3,4 kg	3,4 kg	x			x	x		60	68	66	9	8	9	8	x	
10/12/2024	Cena	Carne de res en biste	Carne de res	4 kg	4 kg	x			x	x		70	72	70	8	9	8	9	x	
10/12/2024	Cena	Habichuelas con hue	Habichuelas	4 kg	2,5 kg	x		x		x		35	76	73	9	9	9	9	x	
10/12/2024	Cena	Papa ala vapor	Papa	10 kg	18 kg	x			x	x		50	78	75	8	9	9	8	x	
10/12/2024	Cena	Arroz con zanahoria	Arroz	1kg	1kg	x			x	x		60	80	77	9	8	8	9	x	
10/12/2024	Cena	Jugo de melón	Melón	3 kg	3 kg	x			x	x		n/a	4	5	9	8	8	9	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN ALFREDO FINO LOPEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.c_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80800658 _____ CARGO: __TECNICO DE COCINA _____

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LINA GUAYARA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____C.c_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1030625486_____ CARGO: __COORDINADORA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR:___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

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	
11/12/2024	Desayuno	Chocolate en leche	Leche	18 lt	18 lt	x		x		x		35	75	70	9	9	9	9	x	
11/12/2024	Desayuno	Arepa de maiz	Harina de maíz	6 kg	6 kg		x		x	x		45	70	66	8	8	9	8	x	
11/12/2024	Nueves	Sorbete de fresa	Fresa	3 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	8	8	8	9	x	
11/12/2024	Almuerzo	Sopa de verduras	Verduras mixtas	n/a	n/a	x		x		x		36	70	65	9	9	8	8	x	
11/12/2024	Almuerzo	Carne a la boloñesa	Carne de res	n/a	n/a	x			x	x		70	80	77	8	8	8	9	x	
11/12/2024	Almuerzo	Ens. espinaca	Espinaca	5 kg	3 kg	x		x		x		36	72	70	8	9	9	8	x	
11/12/2024	Almuerzo	Deditos de arracacha	Arracacha	5 kg	7 kg	x			x	x		50	69	63	8	8	8	9	x	
11/12/2024	Almuerzo	Espaghetti	Pasta	6 kg	6 kg	x			x	x		30	63	60	9	9	9	8	x	
11/12/2024	Almuerzo	Jugo de mora	Mora	8 kg	8 kg	x			x		x	n/a	4	5	8	8	9	9	x	
11/12/2024	Onces	Leche caliente	Leche	12 lt	12 lt	x		x		x		40	76	72	8	9	9	8	x	
11/12/2024	Cena	Sopa de avena	Carne de res	1 kg	1 kg	x			x	x		80	72	70	9	8	8	9	x	
11/12/2024	Cena	Pechuga de pollo	Pollo	6 kg	4,3 kg	x			x	x		60	70	66	8	8	9	9	x	
11/12/2024	Cena	Rodajas de tomate p	Tomate	n/a	n/a	x		x			x	n/a	4	5	8	8	8	9	x	
11/12/2024	Cena	Plátano con bocadill	Plátano maduro	kg	12 kg	x			x	x		40	76	70	9	8		8	x	
11/12/2024	Cena	Arroz con espinaca	Arroz	3,2 kg	3,2 kg	x			x	x		60	85	80	8	8	8	9	x	
11/12/2024	Cena	Jugo de feijoa	Feijoa	3 kg	3 kg	x		x			x	n/a	4	5	9	9	9	8	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN ALFREDO FINO LOPEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.c_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80800658 _____ CARGO: __TECNICO DE COCINA _____

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LINA GUAYARA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____C.c_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1030625486_____ CARGO: __COORDINADORA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR:___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

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
															Evalue entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	
12/12/2024	Desayuno	Colada de fécula de	Leche	12 lt	12 lt	x		x		x		35	78	75	8	8	8	8	x	
12/12/2024	Desayuno	Huevos con mazorca	Huevos	180 uni	180 uni	x		x		x		40	80	77	9	8	8	8	x	
12/12/2024	Almuerzo	Sopa de mazorca	Carne de res	1 kg	1 kg	x			x	x		80	79	76	8	8	9	9	x	
12/12/2024	Almuerzo	Filete de merluza a la	Filete de merluza	6 kg	6 kg	x			x	x		45	77	72	9	9	8	8	x	
12/12/2024	Almuerzo	Ens. de pepino	Pepino	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5	9	8	8	8	x	
12/12/2024	Almuerzo	Patacón	Plátano verde	12 kg	8kg	x			x	x		45	76	72	8	8	8	8	x	
12/12/2024	Almuerzo	Arroz con fideos	Arroz	3.4 kg	3.4 kg	x			x	x		60	78	73	9	8	9	8	x	
12/12/2024	Almuerzo	Jugo de lulo	Lulo	3kg	3 kg	x		x			x	n/a	4	5	8	9	8	9	x	
12/12/2024	Onces	Sorbete de fresa	Fresa	3 kg	3 kg	x		x			x	n/a	4	5	8	8	8	8	x	
12/12/2024	Cena	Cazuela de garbanzo	Garbanzo	6 kg	6 kg	x			x	x		75	70	69	9	8	8	8	x	
12/12/2024	Cena	Carne de cerdo cocid	Cerdo	4 kg	4 kg	x		x		x		55	72	68	8	8	9	9	x	
12/12/2024	Cena	Verduras cocidas	Verduras	n/a	n/a	x		x		x		40	70	66	8	8	8	8	x	
12/12/2024	Cena	Pure de papa	Papa	12kg	9 kg	x			x	x		45	66	63	8	8	8	9	x	
12/12/2024	Cena	Arroz con ajonjolí	Arroz	2,8 kg	2,8kg	x			x	x		60	65	62	8	8	9	8	x	
12/12/2024	Cena	Jugo de feijoa	Feijoa	3 kg	3kg	x		x			x	n/a	4	5	9	9	9	8	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN ALFREDO FINO LOPEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C c_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80800658 _____ CARGO: __TECNICO DE COCINA _____

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LINA GUAYARA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____C c_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1030625486_____ CARGO: __COORDINADORA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 , 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR:___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

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	
13/12/2024	Desayuno	Colada de avena	Leche	18 lt	18 lt	x			x	x		35	70	66	8	8	9	9	x	
13/12/2024	Desayuno	Caldo de papa con P	POLLO	7 kg	7 kg	x			x	x		50	76	72	9	8	8	8	x	
13/12/2024	Nueves	Sorbete de guanábar	Guanábana	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	8	9	9	9	x	
13/12/2024	Almuerzo	Sopa de cebada perl	Carne de res	1 kg	1 kg	x		x		x		50	76	70	9	8	8	8	x	
13/12/2024	Almuerzo	Pechuga de pollo su	POLLO	16 kg	16 kg	x			x	x		45	65	98	8	9	8	9	x	
13/12/2024	Almuerzo	Ensalada hawaiana	Piña	9 kg	7 kg	x		x		x		20	69	72	9	9	9	9	x	
13/12/2024	Almuerzo	Papa dorada	Papa	13 kg	11 kg	x		x		x		40	69	66	8	8	9	9	x	
13/12/2024	Almuerzo	Arroz con pimentón	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		30	65	69	8	9	8	8	x	
13/12/2024	Almuerzo	Jugo de piña	Piña	9 kg	9 kg	x		x			x	n/a	6	4	8	8	9	9	x	
13/12/2024	Onces	Sorbete de curuba	Curuba	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	8	8	9	8	x	
13/12/2024	Cena	Crema de cebolla	Cebolla	n/a	n/a	x		x		x		50	72	70	9	9	8	8	x	
13/12/2024	Cena	Hígado encebollado	Carne de res	13 kg	13 kg	x			x	x		40	69	66	8	8	8	8	x	
13/12/2024	Cena	Pepino de guiso	Pepino	8.5 kg	8.5 kg	x		x		x		45	71	68	8	8	9	9	x	
13/12/2024	Cena	Yuca cocida	Yuca	19 kg	12 kg	x			x	x		50	80	75	9	8	8	8	x	
13/12/2024	Cena	Arroz con arveja	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	74	70	8	9	8	8	x	
13/12/2024	Cena	Jugo de tomate de ár	Tomate de árbol	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	9	8	8	8	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN ALFREDO FINO LOPEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C c_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80800658 _____ CARGO: __TECNICO DE COCINA _____

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LINA GUAYARA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____C c_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1030625486_____ CARGO: __COORDINADORA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR:__VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

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	
14/12/2024	Desayuno	Colada de harina de	Leche	18 lt	18 lt	x		x		x		30	66	62	9	9	9	9	x	
14/12/2024	Desayuno	Sorbete de guayaba	Guayaba	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5	9	8	8	9	x	
14/12/2024	Almuerzo	Cazuela de frijol	Frijol	7 kg	7 kg	x			x	x		70	78	73	8	9	9	9	x	
14/12/2024	Almuerzo	Carne de res molida	Carne de res	13 kg	13 kg	x			x		x	50	79	75	8	8	8	9	x	
14/12/2024	Almuerzo	Ens. lechuga	Lechuga	n/a	n/a	x		x		x		n/a	5	5	9	9	9	8	x	
14/12/2024	Almuerzo	Plátano maduro	Plátano maduro	19 kg	13 kg	x			x	x		45	75	70	8	8	8	9	x	
14/12/2024	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	70	66	8	8	8	8	x	
14/12/2024	Almuerzo	Jugo de melón	Melón	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5		8	8	9	x	
14/12/2024	Onces	Sorbete de mora	Mora	8 kg	8 kg	x			x		x	n/a	4	5	8	9	8	8	x	
14/12/2024	Cena	Sopa de harina de tri	Carne de res	1 kg	1 kg	x			x	x		70	69	66	9	8	8	9	x	
14/12/2024	Cena	Pechuga de pollo	Pollo	13 kg	13 kg	x			x	x		50	72	70	8	8	8	8	x	
14/12/2024	Cena	Ens. de conchitas	Pasta	2,5 kg	2,5 kg	x			x	x		25	5	5	8	8	9	9	x	
14/12/2024	Cena	Papa al vapor	Papa	18 kg	13 kg	x			x	x		50	73	70	8	8	8	8	x	
14/12/2024	Cena	Arroz con cilantro	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	69	66	8	8	8	9	x	
14/12/2024	Cena	Jugo de fresa	Fresa	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	9	9	9	8	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN ALFREDO FINO LOPEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.c_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80800658 _____ CARGO: __TECNICO DE COCINA _____

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LINA GUAYARA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____C.c_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1030625486_____ CARGO: __COORDINADORA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR:___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

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	
15/12/2024	Desayuno	Chocolate en leche	Leche	12 lt	12 lt	x		x		x		30	76	72	8	8	8	9	x	
15/12/2024	Desayuno	Tamal	Tamal	41 uni	41 uni		x		x	x		70	72	68	9	8	8	8	x	
15/12/2024	Nuevez	Sorbete de lulo	Lulo	5 kg	3kg	x		x			x	n/a	4	5	8	8	8	9	x	
15/12/2024	Almuerzo	Sancocho	Carne de res	1 kg	1 kg	x			x	x		73	70	65	9	9	9	8	x	
15/12/2024	Almuerzo	Carne de cerdo asad	Carne de cerdo	4 kg	4 kg	x			x	x		50	68	66	8	8	8	9	x	
15/12/2024	Almuerzo	Ens. de zanahoria	Zanahoria	n/a	n/a	x		x		x		n/a	4	5	9	8	9	8	x	
15/12/2024	Almuerzo	Arroz con perejil	Arroz	3 kg	3 kg	x			x	x		60	76	72	9	8	9	9	x	
15/12/2024	Almuerzo	Jugo de manzana	Manzana	3kg	3 kg	x		x			x	n/a	5	5	8	8	8	8	x	
15/12/2024	Onces	Sorbete de feijoa	Feijoa	3 kg	3 kg	x		x			x	n/a	4	5	9	9	9	9	x	
15/12/2024	Cena	Sopa de avena	Carne de res	0,5 kg	0,5 kg	x			x	x		80	70	66	9	8	8	8	x	
15/12/2024	Cena	Filete de bagre	Filete de bagre	4 kg	4 kg	x			x	x		45	82	80	8	8	9	9	x	
15/12/2024	Cena	Ens. de aguacate	Aguacate	n/a	n/a	x		x			x	n/a	5	5	8	9	8	8	x	
15/12/2024	Cena	Papa chorreada	Papa común	6 kg	4 kg	x			x	x		45	69	66	9	8	8	8	x	
15/12/2024	Cena	Arroz atomatado	Arroz	3 kg	3 kg	x			x	x		60	70	67	8	9	9	9	x	
15/12/2024	Cena	Jugo de pera	Pera	3 kg	3 kg	x		x			x	n/a	4	5	9	8	8	8	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN ALFREDO FINO LOPEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.c_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80800658 _____ CARGO: __TECNICO DE COCINA _____

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LINA GUAYARA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____C.c_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1030625486_____ CARGO: __COORDINADORA_____

Formato inspección plan de muestreo porciones servidas

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		SERVICIO SOCIAL:	ENDENCIA FISICA, MENTAL O C	UNIDAD OPERATIVA:	VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	1/12/2024
COBERTURA ATENDIDA HOY:	23 PARTICIPANTES	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123026	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:		NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 29 AÑOS	8	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	250	252	242	245	243	241	244	260													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104,2	105,00	96,8	97,22	100,4	98,37	100,4	107,9														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	FILETE A LA PLANCHA	FILETE A LA PLANCHA	74	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	85	78	77	79	81	77	80	75													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	114,86	90,59	90,59	101,28	105,19	97,47	98,77	97,40														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	ENS-LECHUGA AGUACATE - TOMATE CEBOLLA	ENS-LECHUGA AGUACATE - TOMATE CEBOLLA	70	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	72	65	73	73	75	77	74	72													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102,9	92,86	104,3	104,3	107,1	110	105,7	102,9														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	TAJADA DE PLATANO	TAJADA DE PLATANO	99	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	98	105	107	97	96	99	104	102													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98,99	106,1	108,1	97,98	96,97	100	105,1	103														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	165	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	167	166	166	168	169	166	159	168													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101,2	100,6	100,6	101,8	102,4	100,6	96,36	101,8														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	270	260	274	251	260	275	275	281													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	96,3	101,5	92,96	96,3	105	101,9	110														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente. Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	JOHN ALFREDO FINO LOPEZ	NOMBRE:	
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	80.800.658	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	
CARGO:	TECNICO DE COCINA	CARGO:	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		SERVICIO SOCIAL:	ENDENCIA FISICA, MENTAL O C	UNIDAD OPERATIVA:	VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	5/12/2024
COBERTURA ATENDIDA HOY:	32 PARTICIPANTES	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123026	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		ALMUERZO		NÚMERO DE MENÚ:		NÚMERO DE MUESTRAS																		RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 29 AÑOS	8	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	250	252	242	245	243	241	244	260														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104,17	105,00	96,8	97,222	100,41	98,367	100,41	107,88														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	74	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	85	78	77	79	81	77	80	75														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	114,86	90,59	90,59	101,28	105,19	97,47	98,77	97,40														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	ENSALADA DE ESPINACA-MANGO-MIEL	ENSALADA DE ESPINACA-MANGO-MIEL	70	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	72	65	73	73	75	77	74	72														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102,86	92,857	104,29	104,29	107,14	110	105,71	102,86														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	TAJADA DE PLATANO	TAJADA DE PLATANO	99	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	98	105	107	97	96	99	104	102														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98,99	106,06	108,08	97,98	96,97	100	105,05	103,03														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON PIMENTON	165	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	167	166	166	168	169	166	159	168														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101,21	100,61	100,61	101,82	102,42	100,61	96,364	101,82														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	270	260	274	251	260	275	275	281														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	96,296	101,48	92,963	96,296	105	101,85	110														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	JOHN ALFREDO FINO LOPEZ	NOMBRE:	
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	80.800.658	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	
CARGO:	TECNICO EN COCINA	CARGO:	

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		SERVICIO SOCIAL:	ENDENCIA FISICA, MENTAL O C	UNIDAD OPERATIVA:		FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	14/12/2024
COBERTURA ATENDIDA HOY:	41 PARTICIPANTES	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123026	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:				NÚMERO DE MENÚ:		NÚMERO DE MUESTRAS																		RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENU REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 29 AÑOS	8	CAZUELA DE FRIJOLES	CAZUELA DE FRIJOLES	240	240	250	252	242	245	243	241	244	260													3	
						104,17	105,00	96,8	97,222	100,41	98,367	100,41	107,88														
						3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	CARNE DE RES MOLIDA Y GUISADA	CAZUELA DE FRIJOLES	74	74	85	78	77	79	81	77	80	75													3	
						114,86	90,59	90,59	101,28	105,19	97,47	98,77	97,40														
						3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	ENS-LECHUGA - AGUACATE - TOMATE- CILANTRO	ENS-LECHUGA - AGUACATE - TOMATE- CILANTRO	70	70	72	65	73	73	75	77	74	72													3	
						102,86	92,857	104,29	104,29	107,14	110	105,71	102,86														
						3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	PLATANO MADURO CON QUESO	PLATANO MADURO CON QUESO	99	99	98	105	107	97	96	99	104	102													3	
						98,99	106,06	108,08	97,98	96,97	100	105,05	103,03														
						3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	165	165	167	166	166	168	169	166	159	168													3	
						101,21	100,61	100,61	101,82	102,42	100,61	96,364	101,82														
						3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MARACUYA	270	270	270	260	274	251	260	275	275	281													3	
						100	96,296	101,48	92,963	96,296	105	101,85	110														
						3	3	3	3	3	3	3	3														

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	JOHN ALFREDO FINO LOPEZ	NOMBRE:	
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	80.800.658	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	
CARGO:	TECNICO EN COCINA	CARGO:	

Formato control de temperatura de equipos de refrigeración

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN	Código: FOR-PSS-238 Versión: 1 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____

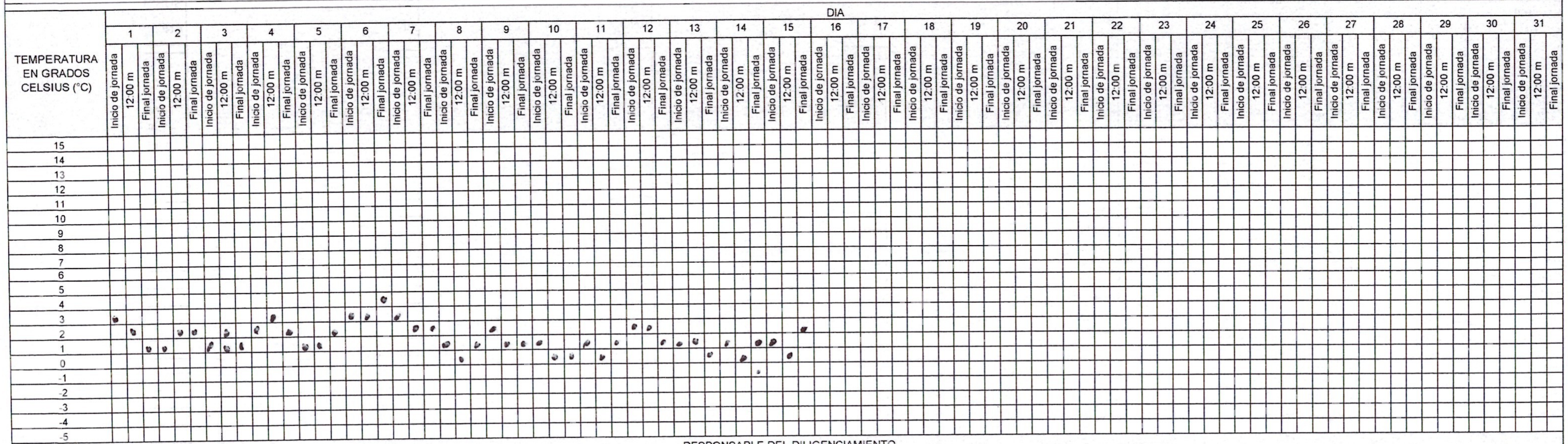
AÑO: 2024 MES: DICIEMBRE.

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA. F.M.C.

COORDINADOR O RESPONSABLE: LINA GUAYARA.

UNIDAD OPERATIVA: VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR

OPERADOR: ALTA DEPENDENCIA 2024.



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: JOHN A FINO. LOPEZ. CARGO: TECNICO DE COCINA.

OBSERVACIONES: LACTEOS. LECHE-QUESOS - YOGOURT. - KUMIS. - CREMA DE LECHE.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN	Código: FOR-PSS-238 Versión: 1 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ______

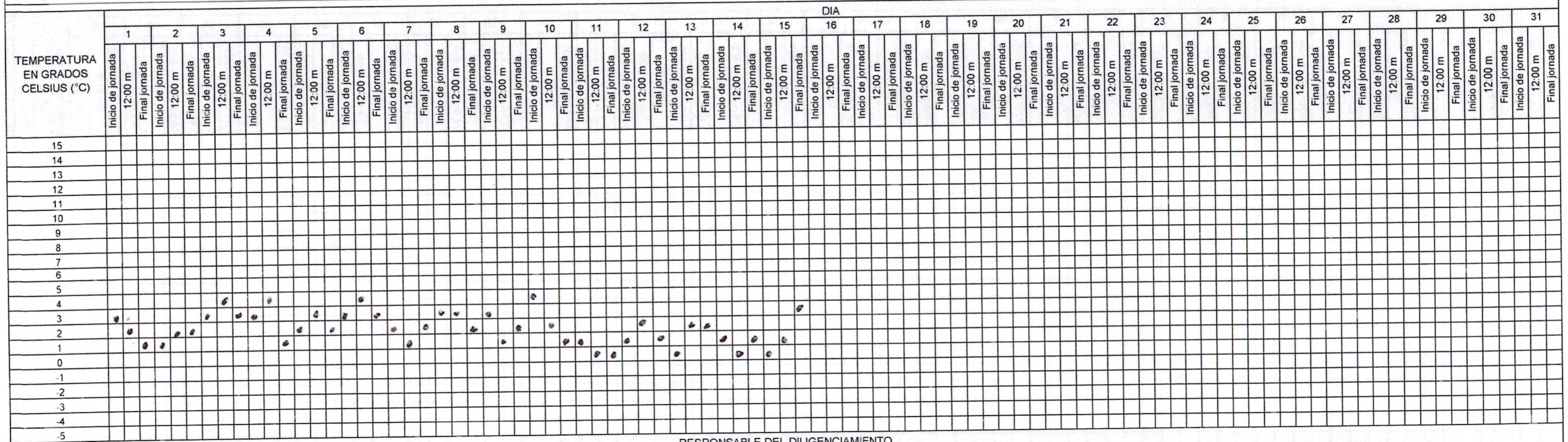
SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Alta dependencia f.m.c.

UNIDAD OPERATIVA: Vientos de un mundo mejor.

AÑO: 2024. MES: Diciembre.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Lina Guayara.

OPERADOR: Alta dependencia 2024.



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: John A Fino. CARGO: Técnico en cocina.

OBSERVACIONES: Hojas - Hortalizas.

180

Formato control de temperatura de equipos de congelación

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN

Código: FOR-PSS-239
Versión: 1
Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RECAUDO FUERA DE BOGOTA. SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA. FISICA. UNIDAD OPERATIVA: ALTA DEPENDENCIA 2024.

AÑO: 2024 MES: DICIEMBRE. COORDINADOR O RESPONSABLE: LINA GUATARA. OPERADOR: VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR.

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)	DIA																																									
	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15		
	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada
-5																																											
-6																																											
-7																																											
-8																																											
-9																																											
-10																																											
-11																																											
-12																																											
-13																																											
-14																																											
-15																																											
-16																																											
-17																																											
-18																																											
-19																																											
-20																																											
-21																																											
-22																																											
-23																																											
-24																																											
-25																																											

16			17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: JOHN A. FINO LOPEZ. CARGO: TECNICO EN COCINA.

OBSERVACIONES: RES.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN

Código: FOR-PSS-239
Versión: 1
Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____________

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA.

UNIDAD OPERATIVA: CONSORCIO ALTA DEPENDENCIA 2024

AÑO: 2024 MES: DICIEMBRE.

COORDINADOR O RESPONSABLE: LINA GUAYARA.

OPERADOR: VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR.

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C) (escala -5 a -25)

DIA	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada
1	-16	-15	-15
2	-17	-16	-15
3	-16	-15	-15
4	-17	-15	-16
5	-17	-15	-16
6	-15	-16	-15
7	-14	-15	-13
8	-14	-13	-15
9	-15	-15	-16
10	-15	-14	-15
11	-17	-16	-15
12	-16	-15	-15
13	-16	-15	-14
14	-16	-17	-17
15	-17	-16	-15
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: JOHN A FINO LOPEZ CARGO: TECNICO EN COCINA.

OBSERVACIONES: POLLO.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN

Código: FOR-PSS-239
Versión: 1
Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ______ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Alta Dependencia F.M.C. UNIDAD OPERATIVA: Vientos de un mundo mejor

AÑO: 2024. MES: Diciembre. COORDINADOR O RESPONSABLE: Lina Guayara OPERADOR: Alta Dependencia 2024.

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C) (escala -5 a -25)

DIA	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada
1	-16	-17	-18
2	-17	-17	-18
3	-19	-17	-17
4	-17	-16	-16
5	-17	-18	-17
6	-16	-18	-19
7	-19	-17	-18
8	-18	-16	-17
9	-16	-15	-16
10	-17	-16	-15
11	-17	-16	-16
12	-17	-15	-16
13	-17	-15	-16
14	-14	-15	-16
15	-15	-16	-16
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: John A Fino. CARGO: Tecnico en cocina-

OBSERVACIONES: Pescado.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN

Código: FOR-PSS-239
Versión: 1
Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____________ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Alta dependencia EMC. UNIDAD OPERATIVA: Alta dependencia 2024.

AÑO: 2024. MES: Diciembre. COORDINADOR O RESPONSABLE: Lina Guayara OPERADOR: Vientos de un mundo mejor.

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

DIA

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)	1			2			3			4			5			6			7			8		
	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada
-5																								
-6																								
-7																								
-8																								
-9																								
-10																								
-11																								
-12																								
-13																								
-14																								
-15																				•	•			
-16												•					•		•			•		
-17	•		•						•		•		•	•		•		•					•	•
-18		•		•	•			•		•					•									
-19						•	•																	
-20																								
-21																								
-22																								
-23																								
-24																								
-25																								

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)	9			10			11			12			13			14			15			16		
	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada
-5																								
-6																								
-7																								
-8																								
-9																								
-10																								
-11																								
-12																								
-13																								
-14																								
-15					•					•					•			•						
-16	•			•		•			•		•	•		•		•	•				•			
-17		•	•				•	•					•						•	•				
-18																								
-19																								
-20																								
-21																								
-22																								
-23																								
-24																								
-25																								

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)	17			18			19			20			21			22			23			24		
	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada
-5																								
-6																								
-7																								
-8																								
-9																								
-10																								
-11																								
-12																								
-13																								
-14																								
-15																								
-16																								
-17																								
-18																								
-19																								
-20																								
-21																								
-22																								
-23																								
-24																								
-25																								

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)	25			26			27			28			29			30			31		
	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada
-5																					
-6																					
-7																					
-8																					
-9																					
-10																					
-11																					
-12																					
-13																					
-14																					
-15																					
-16																					
-17																					
-18																					
-19																					
-20																					
-21																					
-22																					
-23																					
-24																					
-25																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: John A Fino Lopez. CARGO: Tecnico en cocina.

OBSERVACIONES: Cerdo.

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

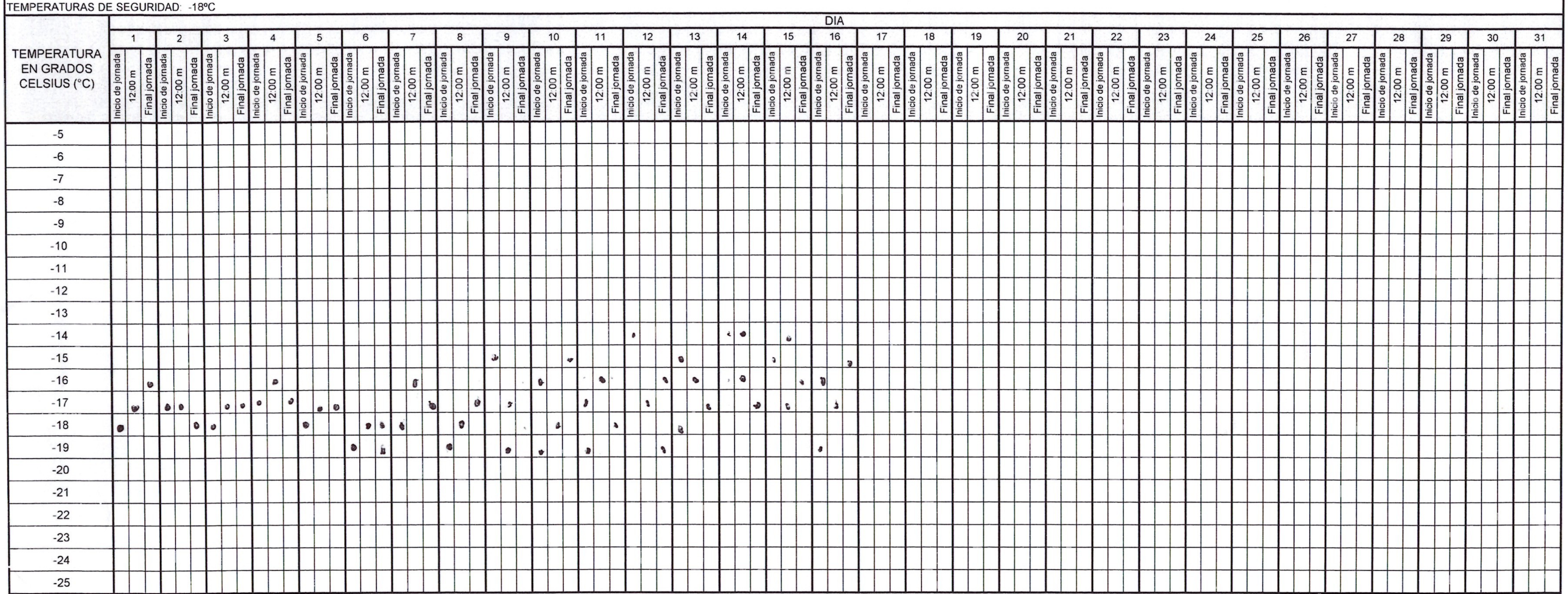
PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN

Código: FOR-PSS-239
Versión: 1
Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUERA DE LA CIUDAD
SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA
UNIDAD OPERATIVA: ALTA DEPENDENCIA 2024.
AÑO: 2024.
MES: DICIEMBRE.
COORDINADOR O RESPONSABLE: LINA GUAYARA.
OPERADOR: VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: JOHN A FINO
CARGO: TECNICO DE COCINA.

OBSERVACIONES: FRUTAS - TUBERCULOS.