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 20190435668 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA J. AVESO
COORDINADOR O RESPONSABLE ALEJANDRA RUBIO OPERADOR CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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 03	N.R	COLADA DE	Leche	12000	12000	✓		✓		✓		60	89	84	10	10	10	10	✓		
03 03	N.R	FECULA MAIZ	FECULA MAIZ	304	304	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
03 03	N.R	HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS	76	N.A	✓		✓		✓		N/O	88	83	10	10	10	10	✓		
03 03	N.R	PATILLA	PATILLA	13300	11200	✓		✓			✓	N.A.	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
03 03																					
03 03		CARNE CERDO	CARNE DE CERDO	3800	3800	✓		✓		✓		60	90	86	9	9	9	9	✓		
03 03	ALMUERZO	GUISADA	TOMATE	297	200	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
03 03			cebolla junca	570	480	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
03 03			AJO	23	16	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
03 03		ARROZ	ARROZ	2000	2000	✓		✓		✓		60	90	86	9	9	9	9	✓		
03 03		BLANCO	cebolla junca	175	100	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
03 03			AJO	23	20	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
03 03		VERDURAS	CALABAZA	1270	980	✓		✓		✓		60	88	84	9	9	9	9	✓		
03 03		SALTEADAS	ZANAHORIA	1520	1200	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
03 03			APIO	137	100	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
03 03			CABEZONA	251	200	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
03 03			MARGARINA	250	250	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS SARA RUIZ TIPO DE DOCUMENTO CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 52064721 CARGO MANIPULADORA DE ALIMENTOS

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-PSO-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190423986 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL — SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO — UNIDAD OPERATIVA: J. Avesol
COORDINADOR O RESPONSABLE: MYRIAM RUBIO — OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA INICIAL °c	TEMPERATURA FINAL °c	COLOR Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
03 03		Papa al Vapor	PAPA COMÚN	2280	1980	✓		✓		✓		60	90	81	9	9	9	9	✓		
03 03	ALMUERZO	Sopa de cebada	cebada perlada	1000	1000	✓		✓		✓		60	90	86	10	10	10	10	✓		
			Papa.	2280	2000	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
03 03			ARVEJA	1330	1330	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
			ZANAHORIA	625	580	✓		✓		✓									✓		
03 03			Habichuela	593	500	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
			CARNE DE RES	1114	1114	✓		✓		✓									✓		
03 03			CABEZUDA	99	70	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
			CILANTRO	61	40	✓		✓		✓									✓		
03 03		Jugo de Mora	Mora	3208	3080	✓		✓			✓	N.A	38	43	8	8	8	8	✓		
03 03															11	11	11	11			
03 03		Sorbete de Curuba	Leche	12000	12000	✓		✓			✓	N.A.	43	48	10	10	10	10	✓		
			CURUBA	5776	4840	✓		✓													
03 03																					
03 03																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SORAYA — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 — CARGO: MANIPULADORA

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-PSIS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20196430666 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA J. AVESO

COORDINADOR O RESPONSABLE ALEXANDRA RUBIO OPERADOR CASTILLO SAN JUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
04 03	N.R	COLADA DE	AVENA MOLIDA	1.000	1.000	✓		✓		✓		50	89	84	10	10	10	10	✓		
04 03	N.R	AVENA	leche	12000	12000	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
04 03	N.R	QUESO	Q. CREMA	1216	1216	✓		✓			✓	N.A	N.A.	N.A	10	10	10	10	✓		
04 03	N.R	PAPAYA	PAPAYA	7600	6180	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
04 03																					
04 03		TORTILLA DE CORAZONES DE POLLO	CORAZONES DE POLLO	2500	2400	✓		✓		✓		60	90	83	9	9	9	9	✓		
04 03			HUEVO	46	N.A	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
04 03	ALMUERZO	ARROZ CON	ARROZ	2000	2000	✓		✓		✓		60	90	86	9	9	9	9	✓		
04 03		ZANAHORIA	ZANAHORIA	897	750	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
04 03			cebolla junca	175	100	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
04 03			ajo	23	16	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
04 03		CALABAZA	CALABAZA	1688	1280	✓		✓		✓					8	8	8	8	✓		
04 03		GUISADA	ARVEJA VERDE	1900	1900	✓		✓		✓											
04 03			TOMATE	297	200	✓		✓		✓											
04 03			cebolla junca	570	480	✓		✓		✓											
04 03			MARGARINA	250	250	✓		✓		✓											
04 03																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Sara Neb TIPO DE DOCUMENTO CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 52064711 CARGO Manipuladora Ruta

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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. AVESOL
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN JUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
04 03	ALMUERZO	YUCA COCIDA	YUCA	2850	2700	✓		✓		✓		60	90	78	9	9	9	9	X		
04 03		SOPA DE FIDEOS	FIDEOS	1.000	1.000	✓		✓		✓		Lo	90	86	10	10	10	10	✓		
			ARVEJA	1330	1330	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
04 03			ZANAHORIA	624	580	✓		✓		✓		60	90	86	"	"	"	"	✓		
			HABICHUELA	593	500	✓		✓		✓									✓		
04 03			PAPA	2280	1870	✓		✓		✓					"	"	"	"	X		
			CABEZONA	99	80	✓		✓		✓									X		
04 03			CARNE DE RES	111	111	✓		✓		✓					"	"	"	"	X		
			CILANTRO	61	118	✓		✓		✓									✓		
04 03	ALMUERZO	JUGO DE FRESA	FRESA	3040	2800	✓		✓			✓	N.A	46	50	8	8	8	8	✓		
04 03																					
04 03		leche	LECHE	12000	12000	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
04 03	ONCES	PERA	PERA	6263	6000	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
04 03																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: MANIPULADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR-PSS-241
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo INT 2019540566 10/10/2019
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD San Cristobal SERVICIO SOCIAL Cofinanciado UNIDAD OPERATIVA J. Arnejo

COORDINADOR O RESPONSABLE Alejandra Rubio OPERADOR Castillo San Lucas

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
05/03	Almuerzo	Sopa de	Arveja	1138	1138	✓		✓		✓		60	90	86	9	9	9	9	✓		
05/03		Verduras	Zanahoria	533	460	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
05/03			Habichuela	507	470	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
05/03			Papa	1950	1300	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
05/03			Cabezona	85	70	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
05/03			Carne res	100	100	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
05/03			Arroz	130	100	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
05/03	Almuerzo		Ahuyama	501	400	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
05/03			Espinaca	111	95	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
05/03			Cilantro	52	40	✓		✓		✓											
05/03		Jugo de Guayaba	Guayaba	3296	3080	✓		✓			✓	N.A.	35	41.6	9	9	9	9	✓		
05/03																					
05/03		Sorbete	Leche	10000	10000	✓		✓			✓	N.A			10	10	10	10	✓		
05/03	Cena	de Mango	Mango	1940	2850	✓		✓			✓	N.A			11	11	11	11	✓		
05/03																					
05/03																					
05/03																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Sara Melo TIPO DE DOCUMENTO CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 52961774 CARGO Nutricionista Dietista

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 20195433666 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD _____ SERVICIO SOCIAL _____ UNIDAD OPERATIVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE _____ OPERADOR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
05 03	N R	CHANGUA	Leche	10000	10.000	✓		✓		✓		60	90	86	10	10	10	10	✓		
			Huevos	65	N.A	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
05 03	N R		cebolla junca	195	100	✓		✓		✓		60	90	86	"	"	"	"	✓		
			cilantro	52	40	✓		✓		✓											
05 03	N R		TOSTADA	1300	1300	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
			MARGARINA	250	250	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
05 03	N R	PERA	PERA	5356	4800	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
05 03	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES	3250	3250	✓		✓		✓		60	90	80	9	9	9	9	✓		
			AJO	23	16	✓		✓		✓											
05 03		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	2000	2000	✓		✓		✓		60	88	84	9	9	9	7	✓		
			FIDEOS	250	250	✓		✓		✓											
05 03			cebolla junca	150	100	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
			AJO	20	15	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
05 03		ENSALADA	ESPINACA	520	430	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
			FRESA	819	750	✓		✓			✓										
05 03	ALMUERZO		MANGO	1690	1180	✓		✓			✓				"	"	"	"	✓		
			MIEL	250	250	✓		✓			✓				"	"	"	"	✓		
05 03	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	PAPA CRIOLLA	1950	1900	✓		✓		✓		40	90	78	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Sara Nelo TIPO DE DOCUMENTO CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 52861721 CARGO MANIPULADORA DE ALIMENTOS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043565 - 19/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J Avesol

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
06/03		Arroz	Arroz	2000	2000	✓		✓		✓		60	90	86	9	9	9	9	✓		
06/03		Blanco	cebolla junca	175	100	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
06/03			Ajo	23	20	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
06/03																					
06/03	ALMUERZO	PLATANO MADURO ASADO	PLATANO MADURO	3800	3180	✓		✓		✓		60	85	80	10	10	10	10	✓		
06/03															11	11	11	11	✓		
06/03		Jugo de fruta	fruta	6331	4380	✓		✓			✓	N.A.	42	48	9	9	9	9	✓		
06/03																					
06/03		Arroz con	Arroz	1000	1000	✓		✓		✓		60	90	86	10	10	10	10	✓		
06/03		leche	leche	9000	9000	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
06/03			L. condensada	500	500	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
06/03			L. campesino	1216	1216	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
06/03			Uvas pasas	250	250	✓		✓			✓				11	11	11	11	✓		
06/03	ONCES	Pera	Pera	6263	5600	✓		✓			✓				11	11	11	11	✓		
06/03																					
06/03																					
06/03																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Melo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: Manipuladora Platos

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR-PSS-340
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Mismo INT 20190420SSB - 19/10/2019
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. AMIGOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litro s/unidad)	PESO NETO (gramos/litro s/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
06 03	NE	COLADA DE	Leche	12000	12000	^		^		^		60	90	86	8	8	8	8	^		
06 03	NE	MEZCLAS VEGETALES	MEZCLAS VEGETALES	1000	1000	"		"		"					"	"	"	"	^		
06 03	NE	QUESO	Q. CREMA	1216	1216	^		"			^	N.A.	N.A.	N.A.	10	10	10	10	^		
06 03	NE	MANZANA	MANZANA	5663	5550	"		"			^	N.A.	N.A.	N.A.	10	10	10	10	^		
06 03																					
06 03		Frijoles	Frijol	1500	1500	"		"		"		60	90	84	9	9	9	9	^		
06 03			TOMATE	297	200	^		"		^					"	"	"	"	^		
06 03			cebolla junca	570	480	"		"		"					^	"	"	"	^		
06 03			ajo	23	16	"		"		"					"	"	"	"	^		
06 03		CARNE RES MOLIDA	CARNE MOLIDA	3800	3800	"		"		"		60	90	86	10	10	10	10	^		
06 03		SUPSAPA	TOMATE	297	200	"		"		^					"	"	"	"	^		
06 03			cebolla junca	570	480	"		"		"					^	"	"	"	^		
06 03			ajo	23	16	"		"		"					"	"	"	"	^		
06 03		ENSALADA	AGUACATE	3170	2680	"		"			^	N.A.	2.5	2.8	10	10	10	10	^		
06 03			tachuga	2711	1160	"		"			^				"	"	"	"	^		
06 03			TOMATE	1900	1700	"		"			^				"	"	"	"	^		
06 03			cilantro	61	40	"		"			^				"	"	"	"	^		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Julo TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064724 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR.PSIS.243

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 1

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Mayo INT 20190423508 - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL | SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO | UNIDAD OPERATIVA: J. AVESOL

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO | OPERADOR: CASTILLO SAN JUAN

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
07/03	N.R	CHOCOLATE	Leche	12000	12000	X		X		X		60	90	86	10	10	10	10	X		
07/03	N.R	EN Leche	CHOCOLATE	1000	1000	"		"		"					"	"	"	"	"		
07/03	N.R	HUEVOS	HUEVOS	76	N.A	X		X		X		4/0	88	81	9	9	9	9	X		
07/03	N.R	PERICOS	TOMATE	297	200	X		"		"					"	"	"	"	"		
07/03	N.R		cebolla junca	289	200	"		"		"					"	"	"	"	"		
07/03	N.R	GRANADILLA	GRANADILLA	9120	7680	"		"				"	N.A.	N.A	N.A	10	10	10	10	"		
07/03																					
07/03	ALMUERZO	Goulash DE	HIGADO pollo	3800	3800	"		"		"		60	90	84	9	9	9	9	"		
07/03		HIGADOS pollo	cebolla junca	217	200	"		"		"					"	"	"	"	"		
07/03			ajo	23	16	"		"		"					"	"	"	"	"		
07/03			PAPA	1900	1900	"		"		"					"	"	"	"	"		
07/03			ZANAHORIA	1078	980	"		"		"					"	"	"	"	"		
07/03		Spaguethis	Spaguethis	2500	2500	"		"		"		60	90	83	10	10	10	10	X		
07/03			TOMATE	297	200	X		"		"					"	"	"	"	"		
07/03			cebolla junca	570	460	"		"		"					"	"	"	"	"		
07/03			ajo	23	16	"		"		"					"	"	"	"	"		
07/03																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Melo | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 520647?? | CARGO: MANIPULADORA ALIMENTOS

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: TCR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043599 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. AVESO

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN JUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
07 03		PAPAS CHIPS	PAPA CRIOLLA	2850	2190	+		+		+		60	88	79	10	10	10	10	^		
07 03																					
07 03		JUGO DE PIÑA	PIÑA	5252	3500	+		+			+	N.A	4.2	4.6	8	8	8	8	^		
07 03																					
07 03																					
07 03																					
07 03																					
07 03																					
07 03																					
07 03																					
07 03																					
07 03																					
07 30																					
07 30																					
07 30																					
07 30																					
07 30																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SARA RUBIO TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: MANIPULADORA ALIMENTOS

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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: CONTINUACIADO UNIDAD OPERATIVA: J. Alvear

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: Castillo SAN JUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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 03	N.E	COLADA DC	Leche	12000	12000	X		X		X		60	88	83	10	10	10	10	X		
10 03	N E	M. PLATANO	M. PLATANO	1000	1000	"		"		"					"	"	"	"	"		
10 03	N.E	QUESO	Q. CREMA	1248	1248	"		"			X	N.A	2.	3.	10	10	10	10	X		
10 03	N E	PAPAYA	PAPAYA	7800	6590	"		"			X	N A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
10 03																					
10 03		Pechuga de	Pechuga de Pollo	4830	4750	X		"		"		60	90	84	9	9	9	9	X		
10 03		Pollo guisada	cebolla junca	585	500	"		"		X					"	"	"	"	"		
10 03			TOMATE	305	300	"		X		X					"	"	"	"	X		
10 03			Ajo	24	18	"		"		X					"	"	"	"	X		
10 03		ARROZ CON	PERROZ	2000	2000	X		"		"		60	89	85	9	9	9	9	X		
10 03		FIDEOS	FIDEOS	250	250	X		X		X					"	"	"	"	X		
10 03			cebolla junca	180	100	X		"		"					"	"	"	"	"		
10 03			Ajo	24	17	"		"		—					"	"	"	"	X		
10 03		ENSALADA DE AGUACATE	AGUACATE	3900	3050	X		"			X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
10 03																					
10 03		JUGO DE	UVAS Isabela	3292	3080	"		"			"	N.A	2.9	3.8	9	9	9	9	X		
10 03		UVAS																			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Melo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR.PSG.243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019IMO3666 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL / SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO / UNIDAD OPERATIVA: J. AVESO /

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO / OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
10 03		ARROZ CON	REMOLACHA	2052	1800	•		✓		✓		60	90	86	10	10	10	10	✓		
10 03		POLLO	ZANAHORIA	227	180	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
10 03			PAPA COMÚN	2052	1708	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
10 03			PAPA PASTUSA	1077	906	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
10 03			PAPA CEBOLLA	958	800	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
10 03			MAÍZ	936	936	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
10 03			ARVEJA	1950	1950	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
10 03			CABEZOLA	102	90	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
10 03			CREMA LECHE	500	500	✓		✓			✓				"	"	"	"	✓		
10 03																					
10 03		SORBETE DE	LECHE	12000	12000	✓		✓			✓	N.A	38	46	10	10	10	10	✓		
10 03		GUANABANA	GUANABANA	1236	3040	✓		✓			✓				"	"	"	"	✓		
10 03																					
10 03																					
10 03																					
10 03																					
10 03																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SORA MILO / TIPO DE DOCUMENTO: CC / Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52041721 / CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

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-PSIS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043588 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J AVASOL

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11 03	N/R	CALDO DE	LECHE	12000	12000	✓		✓		✓		60	90	86	10	10	10	10	✓		
11 03	N.R	FECULA MAÍZ	FECULA MAÍZ	500	500	"		"		"					"	"	"	"	"		
11 03	N.R	HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS	78	N.A	✓		✓		✓		40	87	80	9	9	9	9	✓		
11 03	N.R	PATILLA	PATILLA	13650	12080	✓		✓			✓	N.A.	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
11 03																					
11 03	ALMUERZO	CALDO DE	CARNE DE CERDO	4000	4000	✓		✓		✓		60	90	79	9	9	9	9	✓		
11 03		CERDO ASADO	cebolla junca	585	500	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
11 03			AJO	24	18	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
11 03		ARROZ	ARROZ	2000	2000	✓		✓		✓		60	90	86	9	9	9	9	✓		
11 03		BLANCO	cebolla junca	780	100	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
11 03			AJO	24	19	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
11 03		PEPINO	PEPINO GUISADO	2598	2400	✓		✓		✓		30	90	81	8	8	8	8	✓		
11 03		GUISADO	TOMATE	305	300	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
11 03			cebolla junca	585	500	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
11 03			AJO	24	19	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
11 03		PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	2340	2300	✓		✓		✓		30	90	78	9	9	9	9	✓		
11 03		CHARQUEADA	TOMATE	305	300	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Melo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: Manipuladora

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 20190043589 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. AVESAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
11 03		SOPA DE	ARVEJA	1365	1365	✓		✓		✓		60	90	86	10	10	10	10	✓		
11 03	ALMUERZO	ARROZ	ZANAHORIA	640	560	✓		✓		✓					9	8	9	8	✓		
11 03			Albóndiga	609	578	✓		✓		✓					9	8	8	8	✓		
11 03			ARROZ	1000	1000	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
11 03			PAPA	2340	2080	✓		✓		✓					9	8	9	8	✓		
11 03			CABEZONA	102	94	✓		✓		✓					10	8	10	10	✓		
11 03			AJO	24	19	✓		✓		✓					10	8	8	10	✓		
11 03			CREME DE ARR	117	117	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
11 03			CILANTRO	63	41	✓		✓		✓					10	10	9	8	✓		
11 03	ALMUERZO	JUGO DE Melon	Melón	5928	5186	✓		✓			✓	NA	3.9	4.3	9	9	9	9	✓		
11 03																					
11 03		Kumis	Kumis	12000	12000	✓		✓			✓	N.A	2.	3	10	10	10	10	✓		
11 03	ONCE	PERA	PERA	6428	5890	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
11 03																					
11 03																					
11 03																					
11 03																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Melo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: Manipuladora Auxiliar

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 20190403566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal SERVICIO SOCIAL: Cofinanciado UNIDAD OPERATIVA: J. Avesol

COORDINADOR O RESPONSABLE: Pk Jaudep Rubio OPERADOR: Castillo San Lucas

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
12 03	N.E	Leche	Leche	12000	12000	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
12 03	N.E	Huevo cocido	Huevos	78	N.A	✓		✓		✓		60	90	80	10	10	10	10	✓		
12 03	N.E	Pera	Pera	6428	4899	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	✓		
12 03																					
12 03		Lentejas	Lenteja	1250	1250	✓		✓		✓		60	90	84	9	9	9	9	✓		
12 03			Tomate	305	300	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
12 03	Almuerzo		Cebolla junca	585	500	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
12 03			Ajo	24	14	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
12 03		Perod con	Perod	2000	2000	✓		✓		✓		60	90	86	9	9	9	9	✓		
12 03		Zanahoria	Zanahoria	649	509	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
12 03			Cebolla junca	180	108	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
12 03			Ajo	24	17	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
12 03		Carne de	Carne de res	3900	3900	✓		✓		✓		60	90	81	9	9	9	9	✓		
12 03		res asada	Cebolla junca	584	484	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
12 03			Ajo	24	16	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
12 03	Almuerzo	Yuca cocida	Yuca	2925	1945	✓		✓		✓		60	90	79	9	9	9	9	✓		
12 03			Cebolla junca	585	480	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sac Mle TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: Manipuladora

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 20199403565 - 19/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal SERVICIO SOCIAL: Cofinanciado UNIDAD OPERATIVA: J. Aveso
COORDINADOR O RESPONSABLE: Alejandra Rubio OPERADOR: Castillo San Lucas

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
12 03	Almuerzo	Ensalada	Lechuga	710	530	✓		✓			✓	N.A	N.A		9	9	9	9	✓		
12 03			Tomate	2442	2344	✓		✓			✓				"	"	"	"	✓		
12 03			Zanahoria	649	509	✓		✓			✓				"	"	"	"	✓		
12 03			Pepino	172	100	✓		✓			✓	N.A			"	"	"	"	✓		
12 03																					
12 03		Jugo de fruta	Fruta	4938	3290	✓		✓			✓	N.A	38	43	9	9	9	9	✓		
12 03																					
12 03		Queso Rayado	Q. Campesino	1248	1248	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
12 03		Ensalada de	Papaya	1787	1208	✓		✓			✓				"	"	"	"	✓		
12 03		Frutas	Banano	1896	1080	✓		✓			✓				"	"	"	"	✓		
12 03			Manzana	1560	1190	✓		✓			✓				"	"	"	"	✓		
12 03			Fresa	1069	960	✓		✓			✓				"	"	"	"	✓		
12 03			Mango	2652	2050	✓		✓			✓				"	"	"	"			
12 03																					
12 03																					
12 03																					
12 03																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Melo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: Manipuladora

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 SIT 20195043566 - 19/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal SERVICIO SOCIAL: Cofinanciado UNIDAD OPERATIVA: J. Arroyo

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alejandra Rubio OPERADOR: Castillo San Lucas

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
13 03	N.R	SORBETE DE	Leche	7000	7000	✓		✓			✓	N.A			10	10	10	10	✓		
13 03	N.R	GUAYABA	GUAYABA	2231	2000	✓		✓			✓	N.A			11	11	11	11	✓		
13 03	N.R	HUEVOS	HUEVOS	1/4	N.A	✓		✓		✓		1/0	86	80	10	10	10	10	✓		
13 03	N.R	PERICOS	TOMATE	178	160	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
13 03			cebolla junca	171	110	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
13 03																					
13 03		PESCADO	MERLUZA	4400	3100	✓		✓		✓		40	88	86	9	9	9	9	✓		
13 03		guisado	TOMATE	172	160	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
13 03			cebolla junca	330	300	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
13 03			ajo	24	16	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
13 03		PEROZ CON	PEROZ	1500	1500	✓		✓		✓		60	90	86	9	9	9	9	✓		
13 03		cilantico	cebolla junca	201	170	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
13 03			AJO	24	16	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
13 03			CILANTRO	36	17	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
13 03		TAJADA DE	PLATANO MADURO	2200	1850	✓		✓		✓		60	90	84	9	9	9	9	✓		
13 03		PLATANO													11	11	11	11			
13 03																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sole Mo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: Manipuladora Platos

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Mismo INT 20190435B5 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL COMEDOR UNIDAD OPERATIVA J. APOSTOL

COORDINADOR O RESPONSABLE MAGNOLIA RUBIO OPERADOR CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litro s/unidad)	PESO NETO (gramos/litro s/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
13 03		VERDURAS cocina	PUERRO	780	780	x		x			x	40	88	38	9	9	9	9	x		
13 02		con MAYONESA	ZANAHORIA	519	450	x		x		x					"	"	"	"	x		
13 03			Habichuela	500	478	x		x		x					"	"	"	"	x		
13 03			perejil	146	100	x		x			x				"	"	"	"	x		
13 03			MAYONESA	250	250	x		x			x				"	"	"	"	x		
13 03	ALMUERZO	SOPA DE	PAPA	770	508	x		x		x		60	90	86	9	9	9	9	x		
13 03		COLICERO	COLICERO	2891	2150	x		x		x					"	"	"	"	x		
13 03			ARVEJA	770	770	x		x		x					"	"	"	"	x		
13 03			ZANAHORIA	361	300	x		x		x					"	"	"	"	x		
13 03			Habichuela	344	300	x		x		x					"	"	"	/	x		
13 03			CHOCLO DES	66	66	x		x		x					"	"	"	"	x		
13 03			CEBOLLA	730	100	x		x		x					"	"	"	"	x		
13 03			CILANTRO	61	40	x		x		x					"	"	"	"	x		
13 03			AJO	24	16	x		x		x					"	"	x	"	x		
13 03		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	3575	4190	x		x			x	N.A	38	41.6	9	9	9	9	x		
13 03		Yoghurth	Yoghurth	7000	7000	x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
13 03		PAPAYA	PAPAYA	14400	2880	x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SOL MILO TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52061721 CARGO: MANIPULADORA

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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. Aveso1

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: Castillo SAN JUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
14/03		ENSALADA	REMOLACHA	2442	1800	✓		✓		✓		60	90	3.8	9	9	9	9	✓		
14/03			ZANAHORIA	1833	1280	✓		✓		✓									✓		
14/03			MAYONESA	250	250	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
14/03	ALMUERZO	PAPA DORADA	PAPA CRIOLLA	2925	2250	✓		✓		✓		40	90	83	9	9	9	9	✓		
14/03																					
14/03		JUGO DE PIÑA	PIÑA	5380	3950	✓		✓			✓	N.A	3.8	4.3	9	9	9	9	✓		
14/03																					
14/03		HELADO	HELADO	3900	3900	✓		✓			✓	N.A			10	10	10	10	✓		
14/03	ONCES	BANANO	BANANO	7900	6050	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
14/03																					
14/03																					
14/03																					
14/03																					
14/03																					
14/03																					
14/03																					
14/03																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Nubo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064711 CARGO: Manipuladora Auxiliar

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 20199043599 - 19/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. Avesol

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN JUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
14 03	N.R	CHOCOLATE	Leche	12000	12000	x		x		x		60	90	86	10	10	10	10	x		
14 03	N.R	en leche	CHOCOLATE	1000	1000	x		x		x									x		
14 03	N.R	caldo de	Pajarrilla	2730	2600	x		x		x		60	88	85	9	9	9	9	x		
14 03	N.R	Pajarrilla	papa	5850	4950	x		x		x					"	"	"	"	x		
14 03	N.R		cebolla junca	117	100	x		x		x					"	"	"	"	x		
14 03	N.R		cilantro	61	40	x		x		x					"	"	"	"	x		
14 03	N.R	MANGO	MANGO	10920	8050	x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
14 03																					
14 03		albondigas	CARNE MOLIDA	3900	3900	x		x		x		60	90	83	9	9	9	9	x		
14 03	ALMUERZO	en salsa	TOMATE	390	300	x		x		x					"	"	"	"	x		
14 03			cebolla junca	585	500	x		x		x					"	"	"	"	x		
14 03			AJO	24	16	x		x		x					"	"	"	"	x		
14 03			H. TRIGO	250	250	x		x		x					"	"	"	"	x		
14 03		Spaguetti	Spaguetti	2500	2500	x		x		x		60	90	83	9	9	9	9	x		
14 03			TOMATE	305	90	x		x		x					"	"	"	"	x		
14 03			cebolla junca	585	1180	x		x		x					"	"	"	"	x		
14 03	ALMUERZO		AJO	24	16	x		x		x					"	"	"	"		x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gina Melo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: MANIPULADORA ALIMENTOS

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 20190435685 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL — SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO — UNIDAD OPERATIVA: J. AVENDAÑO
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO — OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
17 03		Sopa de	Papa	2340	2050	X		X		X		60	90	86	9	9	9	9	X		
17 03	ALMUERZO	AVENA	ARVEJA	1625	1625	X		X		X					10	10	10	8	X		
17 03			ZANAHORIA	361	280	X		X		X					10	10	10	10	X		
17 03			HABICHUELA	344	300	X		X		X					10	10	10	10	X		
17 03			CARNE RES	117	117	X		X		X					10	10	10	10	X		
17 03			AVENA Hojuelas	624	624	X		X		X					10	10	10	10	X		
17 03			CABEZONA	102	80	X		X		X					10	10	10	8	X		
17 03			AJO	24	16	X		X		X					10	10	10	10	X		
17 03			CILANTRO	63	48	X		X		X					10	10	10	10	X		
17 03	ALMUERZO	JUGO DE PIÑA	PIÑA	5390	3808	X		X			X	N.A	112	48	9	9	9	9	X		
17 03																					
17 03		COLADA DE	Leche	12000	12000	X		X		X		60	90	85	10	10	10	10	X		
17 03	ONCES	AVENA	AVENA MOLIDA	624	624	X		X		X					10	10	10	10	X		
17 03		MANDARINA	MANDARINA	7800	5600	X		X			X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
17 03																					
17 03																					
17 03																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sae Melo — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 — CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. AVESU

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
17 03	NE	colada PE	Leche	12000	12000	X		X		X		60	88	83	10	10	10	10	X		
17 03	NE	H. PLATANO	H. PLATANO	624	624	X		X		X					10	10	10	10	X		
17 03	NE	Huevo cocido	Huevos	78	N.A	X		X		X		60	90	81	10	10	10	10	X		
17 03	NE	PERA	PERA	6428	5360	X		X			X	N.A.	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
17 03																					
17 03		Pechuga roto	Pechuga Roto	4875	4580	X		X		X		60	90	83	10	10	10	10	X		
17 03		en salsa	MARGARINA	250	250	X		X		X					10	10	10	10	X		
17 03		Blanca	Leche	3000	3000	X		X		X					10	10	10	10	X		
17 03	ALMUERZO		H. Trigo	250	250	X		X		X					10	10	10	10	X		
17 03		Arroz con	Arroz	2000	2000	X		X		X		60	90	85	10	10	10	10	X		
17 03		cilantro	cebolla junca	180	100	X		X		X					10	10	10	10	X		
17 03			Ajo	24	16	X		X		X					10	10	10	10	X		
17 03			cilantro	63	42	X		X		X					10	10	10	10	X		
17 03		Espinaca	Espinaca	3253	3080	X		X		X		10	88	79	8	8	8	8	X		
17 03		con Huevo	Huevo	11	N.A	X		X		X					10	10	10	10	X		
17 03		papa cocida	papa comun	2340	2150	X		X		X		60	90	82	9	9	9	9	X		
17 03	ALMUERZO	con cascara																			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Melo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064?4 CARGO: Manipuladora Alimentos

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 3-2019-43566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL — SERVICIO SOCIAL: CONFIANDO — UNIDAD OPERATIVA: J. AVESO

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER CUBIO — OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
18 03	N.E.	COLADA PE	Leche	12000	12000	✓		✓		✓		60	90	86	10	10	10	10	✓		
18 03	N.E	FECULA MAIZ	FECULA MAÍZ	250	250	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
18 03	N.E	ENDULCH QUES	Q. CREMA	1248	1248	✓		✓			✓	110	76	70	10	10	10	10	✓		
18 03	N.E	GRANPILLA	GRANPILLA	9360	5700	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	✓		
18 03																					
18 03		CARNE RES	CARNE DE RES	3900	3900	✓		✓		✓		60	90	86	9	9	9	9	✓		
18 03	PLAN CORTO	PLAS FINAS	LAUREL	16	16	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
18 03		HIERVAS	TOMILLO	133	133	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
18 03			CABEZONA	258	200	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
18 03			AJO	24	16	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
18 03		ARROZ CON	ARROZ	2000	2000	✓		✓		✓		60	90	86	9	9	9	9	✓		
18 03		ZANAHORIA	ZANAHORIA	921	780	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
18 03			cebolla junca	180	100	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
18 03			AJO	24	16	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
18 03	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	2403	1680	✓		✓		✓		110	90	84	9	9	9	9	✓		
18 03		GUISADA CON	ARVEJA	1950	1950	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
18 03		ARVEJA VERDE	TOMATE	305	300	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064711 — CARGO: MANIPULADORA ALIMENTOS

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 SIT 20196043568 - 15/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal / SERVICIO SOCIAL: Confiamigo / UNIDAD OPERATIVA: J. Arevalo
COORDINADOR O RESPONSABLE: Alejandra Rubio / OPERADOR: Castillo San Juan

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/Unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
18 03	Almuerzo	Crema de arveja verde	Cebolla junca	585	480	x		x		x		40	90	84	9	9	9	9	x		
18 03			Mantequilla	250	250	x		x		x					10	10	10	10	x		
18 03		Papa criolla al vapor	Papa criolla	2340	2300	x		x		x		1/0	90	80	9	9	9	9	x		
18 03		Sopa de conchitas	Pasta conchitas	1000	1000	x		x		x		60	90	86	9	9	9	9	x		
18 03			Arveja	1365	1365	x		x		x					10	10	10	10	x		
18 03			Zanahoria	640	560	x		x		x					10	10	10	10	x		
18 03			Habichuela	609	590	x		x		x					10	10	10	10	x		
18 03			Papa	2340	1900	x		x		x					10	10	10	10	x		
18 03			Crema de res	117	117	x		x		x					10	10	10	10	x		
18 03			Cebolla	102	81	x		x		x					10	10	10	10	x		
18 03			Ajo	24	16	x		x		x					10	10	10	10	x		
18 03			Cilantro	61	1/0	x		x		x					10	10	10	10	x		
18 03	Almuerzo	Jugo de tomate árbol	Tomate árbol	6498	3980	x		x			x	N.A	29	38	9	9	9	9	x		
18 03																					
18 03	Onces	Yoghurth	Yoghurth	12000	12000	x		x			x	N.A	2.0	3.0	10	10	10	10	x		
18 03		Manzana	Manzana	6428	4880	x		x			x	N.A	N A	N A	10	10	10	10	x		
18 03																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sol Mila / TIPO DE DOCUMENTO: cc / Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 / CARGO: Manipuladora de alimentos

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: Mesa INT 29199/43565 - 15/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J AVESO
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
19 03		ARROZ CON	ARROZ	2000	2000	✓		✓		✓		60	90	86	10	10	10	10	✓		
19 03		FIDEOS	FIDEOS	250	250	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
19 03			cebolla junca	180	110	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
19 03			AJO	24	19	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
19 03		ENSALADA	ZANAHORIA	1573	1208	✓		✓			✓	N.A	24	28	8	8	8	8	✓		
19 03			TOMATE	1467	1100	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
19 03			Pepino	86	70	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
19 03			LECHUGA	32	32	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
19 03		PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO	3900	2780	✓		✓		✓		60	90	84	9	9	9	9	✓		
19 03			CAYEA	24	24	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
19 03		JUGO DE MORA	MORA	3292	2980	✓		✓			✓	N.A	36	43	9	9	9	9	✓		
19 03																					
19 03		COLADA DE	Leche	12000	12000	✓		✓		✓		60	90	86	10	10	10	10	✓		
19 03		FECULA MAIZ	FECULA MAIZ	250	250	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
19 03		PESCA	PERA	6428	5750	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
19 03																					
19 03																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: MANIPULADORA

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 2019043586 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. Arcos
COORDINADOR O RESPONSABLE: Mg. Jhelper Rubio OPERADOR: Castillo San Lucas

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
19/03	N.E	Leche	Leche	12000	12000	X		X			X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
19/03	N.E	Huevos	Huevos	78	N.A	X		X		X		40	86	83	9	9	9	9	X		
19/03	N.E	Pericos	Tomate	305	300	X		X		X					"	"	"	"	"		
19/03	N.E		cebolla junca	297	180	X		X		X					"	"	"	"	"		
19/03	N.E	Arepa de	H maiz	1000	1000	X		X		X		60	90	84	9	9	9	9	X		
19/03	N.E	Maiz	Margarina	250	250	X		X			X				"	"	"	"	"		
19/03	N.E	Mango	Mango	10920	6580	X		X			X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
19/03																					
19/03		Garbanzos	Garbanzo	2500	2500	X		X		X		60	88	84	9	9	9	9	X		
19/03			cebolla junca	585	476	X		X		X					"	"	"	"	"		
19/03			Tomate	305	300	X		X		X					"	"	"	"	"		
19/03			Ajo	24	18	X		X		X					"	"	"	"	"		
19/03		Carne de	Carne cerdo	3900	3900	X		X		X		60	90	86	9	9	9	9	X		
19/03		cerdo	cebolla junca	585	480	X		X		X					"	"	"	"	"		
19/03		Guisada	Tomate	305	300	X		X		X					"	"	"	"	"		
19/03			Ajo	24	19	X		X		X					"	"	"	"	"		
19/03																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Ruiz TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064?4 CARGO: Manipulador de alimentos

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 SI T 20195431505 : 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: Jo Avesol

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN JUAN'S

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
20 03		Adidos de	ARRACACHA	1875	1198	✓		✓		✓		60	90	81	9	9	9	9	✓	
20 03	ALMUERZO	ARRACACHA	H. Trigo	1000	1000	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓	
20 03			Huevo	10.	N.A	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓	
20 03		JUGO DE	Melón	5928	4300	✓		✓			✓				9	9	9	9	✓	
20 03															"	"	"	"	✓	
20 03		SORBETE DE	Leche	12000	12000	✓		✓			✓	N.A	2.8	3.4	10	10	10	10	✓	
20 03	ONCES	BANANO	BANANO	7800	6560	✓		✓			✓	N.A			"	"	"	"	✓	
20 03																				
20 03																				
20 03																				
20 03																				
20 03																				
20 03																				
20 03																				
20 03																				
20 03																				
20 03																				

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Mejia TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: Manipuladora

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: TOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435B6 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: AVESOL

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
20 03	N.E	COLADA DE	Leche	12000	12000	-		-		+		60	90	85	9	9	9	9	X		
20 03	N.E	AVENA	AVENA MOLIDA	1000	1000	-		-		-					"	"	"	"	X		
20 03	N.E	HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS	78	N.A	-		-		-		40	86	82	10	10	10	10	X		
20 03	N.E	PATILLA	PATILLA	13650	10600	+		-			+	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
20 03																					
20 03		CARNE DE RES	CARNE DE MOLIDA	3900	3900	X		+		X		60	90	86	9	9	9	9	X		
20 03	ALMUERZO	MOLIDA A/A	TOMATE	390	300	+		-		+					"	"	"	"	X		
20 03		BOLOÑESA	CEBOLLA JUNCA	585	480	+		-		+					"	"	"	"	X		
20 03			AJO	24	16	+		-		-					"	"	"	"	X		
20 03		SPAGUETIS	SPAGUETIS	2500	2500	+		+		+		60	90	84	9	9	9	9	X		
20 03			TOMATE	305	300	X		X		X					"	"	"	"	X		
20 03			CEBOLLA JUNCA	585	480	+		-		-					"	"	"	"	X		
20 03			AJO	24	19	+		+		+					"	"	"	"	X		
20 03		ENSALADA	ESPINACA	648	508	X		X			X	N.A	25	27	9	9	9	9	X		
20 03			PAPAYA	1451	1080	-		-			X				"	"	"	"	X		
20 03			MANGO	1872	1280	-		-			-				"	"	"	"	X		
20 03	ALMUERZO		CREMA Leche	250	250	-		-			-				"	"	"	"	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GOA MILO TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: MANIPULADORA ALIMENTOS

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 2019643588 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J AYUDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: MELQUICEDEC RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
25 03	N.R	SORBETE	Leche	12000	12000	X		X			X	N.A	2.6	3.0	10	10	10	10	X		
25 03	N.R	DE MANGO	MANGO	5933	3780	"		"			"	N.A.			"	"	"	"	X		
25 03	N.R	QUESO	QUESO CREMA	1248	1248	"		"			"	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
25 03																					
25 03		AREPA VERDE	AREPA VERDE	1500	1500	"		"		"		60	90	86	9	9	9	9	X		
25 03		SECA	TOMATE	307	300	X		"		"					"	"	"	"	X		
25 03	ALMUERZO		cebolla junca	593	480	"		"		"					"	"	"	"	X		
25 03			Ajo	24	16	"		"		"					"	"	"	"	X		
25 03		Pechuga de	Pechuga de pollo	4875	4508	X		"		"		60	86	84	9	9	9	9	X		
25 03		pollo guisada	TOMATE	309	300	"		"		X					"	"	"	"	X		
25 03			cebolla junca	393	300	"		"		"					"	"	"	"	X		
25 03			Ajo	24	19	"		"		"					"	"	"	"	X		
25 03		ARROZ CON	ARROZ	2000	2000	X		X		X		60	90	86	9	9	9	9	X		
25 03		ZANAHORIA	ZANAHORIA	933	810	X		X		X					"	"	"	"	X		
25 03			cebolla junca	182	100	X		X		X					"	"	"	"	X		
25 03			Ajo	24	18	"		"		"					"	"	"	"	X		
25 03																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SAID MILO TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 5206424 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
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 2019043588 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. AVESO!

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
25 03		ENSALADA	PEPINO COHOMBRITO	2110	1628	X		X			X	N.A	28	31	9	9	9	9	X		
25 03			TOMATE	988	900	X		X			X				10	10	10	10	X		
25 03			CILANTRO	64	40	X		X			X				10	10	10	10	X		
25 03			LIMON	32	32	X		X			X				10	10	10	10	X		
25 03		CROQUETA	YUCA	2963	2080	X		X		X		60	88	80	9	9	9	9	X		
25 03		& YUCA	TOSTADA	617	617	X		X		X					10	10	10	10	X		
25 03			HUEVO	10	N.A	X		X		X					10	10	10	10	X		
25 03		JUGO DE UVAS	UVAS ISABELLA	3334	3100	X		X		X		N.A	38	46	9	9	9	9	X		
25 03																					
25 03		KUMIS	KUMIS	12000	12050	X		X			X	N.A	20	30	10	10	10	10	X		
25 03		PATILLA	PATILLA	11950	9800	X		X			X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
25 03																					
25 03																					
25 03																					
25 03																					
25 03																					
25 03																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SARA MELO TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064726 CARGO: MANIPULADORA ALIMENTOS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR-PSS-343
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo 3KT 20198043588 - 19/02/2019
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: CONFLUENCIANDO UNIDAD OPERATIVA: J Arasol

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litro s/unidad)	PESO NETO (gramos/litro s/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26 03	ALM	Leche	LECHE	12000	12000	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
26 03	ALM	TORTILLA DE HUEVOS CON	HUEVOS	79	U.H	✓		✓		✓		40	86	80	10	10	10	10	✓		
26 03	ALM	QUESO	QUESO	632	632	✓		✓			✓	N.P			"	"	"	"	✓		
26 03	ALM	Patilla	Patilla	13925	11000	✓		✓			✓	N.P	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
26 03																					
26 03		HAMBURGUESA	CARNE Molida	3950	3950	✓		✓		✓		60	90	84	9	9	9	9	✓		
26 03		DE CARNE	HUEVO	114	U.H	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
26 03	ALMUERZO		TOSTADA	600	600	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
26 03			Cebolla Junca	593	500	✓		✓		✓					"	"	"	✓	✓		
26 03		ENSALADA DE	PASTA DE CONCHITAS	2500	2500	✓		✓		✓		60	88	78	9	9	9	9	✓		
26 03		CONCHITAS	JAMONESA	250	250	✓		✓			✓				"	"	"	"	✓		
26 03			ZANAHORIA	933	930	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
26 03			Habichuela	977	800	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
26 03			REMOLACHA	1975	1975	✓		✓		✓					"	"	"	✓	✓		
26 03	PLANEACIÓN																				
26 03																					
26 03																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SARA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: MANIPULADORA PLANCHOS

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 20190435661 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL COCINEMOS UNIDAD OPERATIVA S. ANSO(

COORDINADOR O RESPONSABLE MYRIAM RUBIO OPERADOR CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
26/03		PLATANO CON BOCADILLO	PLATANO MADURO	3950	3260	X		X		X		60	88	80	9	9	9	9	X		
26/03	REFRIGERIO																				
26/03		JUGO DE MANGO	MANGO	6004	5080	X		X			X	N.A	39	43	10	10	10	10	X		
26/03																					
26/03		CHOCOLATE	LECHE	12000	12000	X		X		X		60	90	86	10	10	10	10	X		
26/03		CON LECHE	CHOCOLATE	1000	1000	X		X		X					11	11	11	11	^		
26/03	ALMUERZO	PERA	PERA	6510	5000	X		X			X	N.A	NA	NA	9	9	9	9	^		
26/03																					
26/03																					
26/03																					
26/03																					
26/03																					
26/03																					
26/03																					
26/03																					
26/03																					
26/03																					
26/03																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SORA NELO TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: MANIPULADORA ALIMENTOS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
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-343
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043588 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J Arosal

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alejandra Rubio OPERADOR: Castillo San Lucas

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO
27 03	N.E	Colada de	Arroz	12000	12000	✓		✓		✓		60	90	86	10	10	10	10	✓	
27 03	N.E	Avena	Avena Molida	1000	1000	✓		✓		✓										
27 03	N.E	Huevos	Huevos	78	N.A	✓		✓		✓		1/0	88	79	10	10	10	10	✓	
27 03	N.E	Pericos	Tomate	293	200	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓	
27 03	N.E		cebolla junca	285	190	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓	
27 03	N.E	Papaya	Papaya	7500	6800	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	✓	
27 03																				
27 03		Pescado a la	Merluza	8000	4960	✓		✓		✓		60	90	81	9	9	9	9	✓	
27 03		plancha	Ajo	24	18	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓	
27 03		Arroz	Arroz	2000	2000	✓		✓		✓		60	90	85	10	10	10	10	✓	
27 03		Blanco	cebolla junca	180	100	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓	
27 03			Ajo	24	18	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓	
27 03		Ensalada	Esparrago	1253	1080	✓		✓			✓	N.A	24	30	9	9	9	9	✓	
27 03			Manzana	1763	1160	✓		✓			✓	N.A			11	11	11	11	✓	
27 03			crema leche	250	250	✓		✓			✓	N.A			11	11	11	11	✓	
27 03		Tajada de	Platano Maduro	3750	3268	✓		✓		✓		60	90	79	10	10	10	10	✓	
27 03		Platano																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Neb TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: Manipuladora primeros

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 2019043598 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal / SERVICIO SOCIAL: Cofinanciado UNIDAD OPERATIVA: J. Nieves
COORDINADOR O RESPONSABLE: Alejandra Rubio OPERADOR: Castillo San Lucas

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
27/03	Almuerzo	Sopa de	Papa	2250	1780	x		x		x		60	90	86	9	9	9	9	x		
27/03		Fideos	Fideos	1000	1000	x		x		x					"	"	"	"	x		
27/03			Habichuela	585	500	x		x		x					"	"	"	"	x		
27/03			Zanahoria	615	560	x		x		x					"	"	"	"	x		
27/03			Arveja	1513	1513	x		x		x					"	"	"	"	x		
27/03			Cabezuela	98	76	x		x		x					"	"	"	"	x		
27/03			Carne de res	113	113	x		x		x					"	"	"	"	x		
27/03			Cilantro	60	48	x		x		x					"	"	"	"	x		
27/03			Ajo	24	17	x		x		x					"	"	"	"	x		
27/03		Jugo de	Jugo	6248	4596	x		x			x	N.A.	43	48	9	9	9	9	x		
27/03	Onces	Perros con	Perros	1000	1000	x		x		x		60	90	86	10	10	10	10	x		
27/03		Leche	Leche	9000	9000	x		x		x					"	"	"	"	x		
27/03			Leche condensadas	500	500	x		x			x				"	"	"	"	x		
27/03			Uvas pasas	250	250	x		x			x				"	"	"	"	x		
27/03			Q. campesino	1200	1200	x		x			x				10	10	10	10	x		
27/03		Manzana	Manzana	6180	5070	x		x			x				10	10	10	10	x		
27/03																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Mer TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: Manipuladora de alimentos

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-P56-043
Versión: 1
Fecha: Marco BT 2018 Acta - 19/10/2018
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Sur Candelaria SERVICIO SOCIAL: Con Familia UNIDAD OPERATIVA: J. Nuevo

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alejandra Rocío OPERADOR: Castillo San Jorge

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litro cantidad)	PESO NETO (gramos/litro cantidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
27/03		Sopa de	Arroz	2250	1750	x		x		x		60	90	96	9	9	9	9	x		
27/03		Frutas	Frutas	1000	1000	x		x		x					10	10	10	10	x		
27/03	almuerzo		Habichuela	585	500	x		x		x					10	10	10	10	x		
27/03			Zanahoria	615	560	x		x		x					10	10	10	10	x		
27/03			Pechuga	1512	1513	x		x		x					10	10	10	10	x		
27/03			Carne de	98	76	x		x		x					10	10	10	10	x		
27/03			Sangre de res	113	113	x		x		x					10	10	10	10	x		
27/03			Cilantro	60	48	x		x		x					10	10	10	10	x		
27/03			Ajo	24	17	x		x		x					10	10	10	10	x		
27/03		Jugo de	Jugo	6218	4596	x		x			x	N.A.	43	48	9	9	9	9	x		
27/03		Pollo con	Pollo	1000	1000	x		x		x		60	90	96	10	10	10	10	x		
27/03		Leche	Leche	9000	9000	x		x		x					10	10	10	10	x		
27/03			Leche condensada	500	500	x		x			x				10	10	10	10	x		
27/03			Uvas Pasas	250	250	x		x			x				10	10	10	10	x		
27/03			Q. Compuesto	1200	1200	x		x			x				10	10	10	10	x		
27/03	almuerzo		Manzana	6180	5070	x		x			x				10	10	10	10	x		
27/03																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Nuñez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064781 CARGO: Manipuladora de alimentos

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 2019043586 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. Arasol

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alejandra Rubio OPERADOR: Castillo San Lucas

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCION TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA INICIAL °c	TEMPERATURA FINAL °c	COLOR Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
27 03	N.E	COLADA DE	Leche	12000	12000	✓		✓		✓		60	90	86	10	10	10	10	✓		
27 03	N.E	AVENA	AVENA Molida	1000	1000	✓		✓		✓											
27 03	N.E	Huevos	Huevos	78	N.A	✓		✓		✓		1/0	88	79	10	10	10	10	✓		
27 03	N.E	Pericos	Tomate	293	200	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
27 03	N.E		cebolla Junca	285	190	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
27 03	N.E	PAPAYA	PAPAYA	7500	6800	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	✓		
27 03																					
27 03		PESCADO a la	Merluza	8000	4960	✓		✓		✓		60	90	81	9	9	9	9	✓		
27 03		plancha	Ajo	24	18	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
27 03		ARROZ	ARROZ	2000	2000	✓		✓		✓		60	90	85	10	10	10	10	✓		
27 03		Blanco	cebolla Junca	180	100	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
27 03			Ajo	24	18	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
27 03		ENSALADA	ESPINACO	1250	1080	✓		✓			✓	N.A	24	30	9	9	9	9	✓		
27 03			MANZANA	1763	1160	✓		✓			✓	N.A			10	10	10	10	✓		
27 03			CREMA de leche	250	250	✓		✓			✓	N.A			10	10	10	10	✓		
27 03		TAJADA DE	PLATANO MADURO	3750	3268	✓		✓		✓		60	90	79	10	10	10	10	✓		
27 03		PLATANO																			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Neb TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: MANIPULADORA PLANTAS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-343
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo 3NT 20196435685 - 15/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: CONFINADO UNIDAD OPERATIVA: PUESTA

COORDINADOR O RESPONSABLE: [illegible] OPERADOR: CASTILLA SAN LUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCION			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
28/03	N.C	chocolate	leche	1.200	1200	x		x		x		60	90	86	10	10	10	10	x		
28/03	N.C	en leche	chocolate	1000	1000	x		x		x					"	"	"	"	x		
28/03	N.C	QUESO	QUESO CREMA	1248	1248	x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
28/03	N.C	MANGO	MANGO	12060	8700	x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
28/03																					
28/03		Goulash de	HIGADO DE RES	2950	2950	x		x		x		60	90	82	9	9	9	9	x		
28/03		Higados de	ajo	24	16	x		x		x					"	"	"	"	x		
28/03		RES	cebolla junca	295	200	x		x		x					"	"	"	"	x		
28/03			arveja	2000	2000	x		x		x					"	"	"	"	x		
28/03			zanahoria	948	860	x		x		x					"	"	"	"	x		
28/03		Arroz con	arroz	2000	2000	x		x		x		60	90	86	9	9	9	9	x		
28/03		FIDEOS	FIDEOS	250	250	x		x		x					"	"	"	"	x		
28/03			cebolla junca	195	100	x		x		x					"	"	"	"	x		
28/03			ajo	24	18	x		x		x					"	"	"	"	x		
28/03		Ensalada	lechuga	941	900	x		x			x	N.A	2.6	2.8	9	9	9	9	x		
28/03			TOMATE	1878	1800	x		x			x	N.A			"	"	"	"	x		
28/03			limón	40	40	x		x			x	N.A			"	"	"	"	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SARA [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: MANIPULADORA ALIMENTOS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043588 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: Arcoiris

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN JUAN

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28 03		SANCOCHO	PAPA	1500	1450	x		x		x		60	90	86	9	9	9	9	x		
28 03	ALMUERZO		AHUYAMA	1800	1280	x		x		x									x		
28 03			YUCA	1500	1200	x		x		x									x		
28 03			PLATANO VERDE	1949	1380	x		x		x									x		
28 03			CARNE RES	90	90	x		x		x									x		
28 03			CABEZONA	78	60	x		x		x									x		
28 03			CILANTRO	48	40	x		x		x									x		
28 03			AJO	24	19	x		x		x									x		
28 03		JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	3642	3600	x		x			x	N.A	4.6	58	9	9	9	9	x		
28 03																					
28 03		Leche	Leche	12000	12000	x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
28 03	ONCES	Hojuelas	hojuelas MAIZ	1500	1500	x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
28 03		Banano	Banano	6000	4800	x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
28 03																					
28 03	onces																				
28 03																					
28 03																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Melo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: Manipuladora de alimentos

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 2019043598 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. AVESO/
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
31/03	N.R	COLADA DE	Leche	13000	13000	X		X		X		60	90	86	10	10	10	10	X		
31/03	N.R	FECULA MAÍZ	Fecula MAIZ	500	500	"		"		"					"	"	"	"	X		
31/03	N.R	HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS	81	N.A	X		X		"		10	86	81	10	10	10	10	X		
31/03	N.R	Patilla	Patilla	14175	10600	X		"			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
31/03																					
31/03		CARNE cerdo	CARNE DE CERDO	4050	4050	X		"		X		60	90	85	9	9	9	9	X		
31/03		GUISADA	TOMATE	316	300	X		"		X					"	"	"	"	X		
31/03			cebolla junca	608	506	X		"		X					"	"	"	"	X		
31/03	PREPARACIÓN		AJO	25	19	"		"		X					"	"	"	"	X		
31/03		ARROZ	ARROZ	2250	2250	X		X		"		60	90	86	10	10	10	10	X		
31/03		Blanco	cebolla junca	787	100	X		X		X					"	"	"	"	X		
31/03			AJO	25	20	X		X		X					"	"	"	"	X		
31/03		VERDURAS	CALABAZA	1353	1080	X		"		"		40	88	80	9	9	9	9	X		
31/03	PREPARACIÓN	SALTEADAS	ZANAHORIA	1620	1518	X		"		X					"	"	"	"	X		
31/03			AJO	1458	1308	X		"		"					"	"	"	"	X		
31/03			MARGARINA	250	250	"		X		"					"	"	"	"	X		
31/03			CABEZONA	268	218	X		"		"					"	"	"	"	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: MANIPULADORA ALIMENTOS

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 2019043588 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. ARASCAL

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN JUAN

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
31/03		PAPA AL VAPOR	PAPA COLUV	2420	1896	x		x		x		60	89	79	10	10	10	10	x		
31/03			CEBADA perlada	1000	1000	x		x		x		60	90	86	9	9	9	9	x		
31/03	almuerzo	SOPA DE	papa	2430	1760	x		x		x					"	"	"	"	x		
31/03		CEBADA	ZANAHORIA	665	546	x		x		x					"	"	"	"	x		
31/03		perlada	Habichuela	632	590	x		x		x					"	"	"	"	x		
31/03			ARVEJA	1418	1418	x		x		x					"	"	"	"	x		
31/03			CARNE DE RES	122	122	x		x		x					"	"	"	"	x		
31/03			CEBOLLA	106	100	x		x		x					"	"	"	"	x		
31/03	almuerzo		AJO	25	17	x		x		x					"	"	"	"	x		
31/03			CILANTRO	65	52	x		x		x					"	"	"	"	x		
31/03		JUGO DE MORA	MORA	3419	3090	x		x			x	N.A	43	48	9	9	9	9	x		
31/03																					
31/03		SORBETE	leche	13000	13000	x		x			x	N.A	39	43	10	10	10	10	x		
31/03	onces	DE CUCUBA	CUCUBA	6156	4190	x		x			x	N.A			"	"	"	"	x		
31/03																					
31/03																					
31/03																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SARA MILO TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: MANIPULADORA ALIMENTOS