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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda — SERVICIO SOCIAL: Servicio integral de barrestar y cuidado para personas mayores — UNIDAD OPERATIVA: Centro noche Cundinamarca
COORDINADOR O RESPONSABLE: Yeimi Martinez — OPERADOR: Fundacion Construyendo Futuro

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
01-03-23	Desa	Arepa	Arepa	2300	2300	x			x	x		40	92°c	80°c	10	10	10	10	x		
01-03-23	Desa	Cafe c leche	Leche	5250	5250	x			x	x		30	98°c	86°c	10	10	10	10	x		
01-03-23	Desa	agua panela con leche	Leche	5250	5250	x			x	x		30	98°c	80°c	10	10	10	10	x		
01-03-23	Almu	Carne de Cerdo	Carne de Cerdo	2000	2000	x			x	x		35	90°c	85°c	10	10	10	10	x		
01-03-23	Almu	Carne de hamb	Carne de Res	2000	2000	x			x	x		30	98°c	76°c	10	10	10	10	x		
01-03-23	Almu	Sopa Cuchuco	Carne de Res	100	100	x			x	x		35	90°c	86°c	10	10	10	10	x		
01-03-23	Almu	Arroz Perejil	Arroz	1600	1600	x			x	x		45	90°c	80°c	10	10	10	10	x		
01-03-23	Almu	Jugo guayaba	Guayaba	1600	1600	x			x		x	15	4°c	4°c	10	10	10	10	x		
01-03-23	Cena	Carne de Res	Carne de Res	4900	4900	x			x	x		45	98°c	90°c	10	10	10	10	x		
01-03-23	Cena	Spaguetti	Spaguetti	2000	2000	x			x	x		35	90°c	76°c	10	10	10	10	x		
01-03-23	Cena	Sopa Arracacha	Carne de Res	150	150	x			x	x		38	98°c	90°c	10	10	10	10	x		
01-03-23	Cena	Leche Caliente	leche	10710	10710	x			x	x		30	98°c	96°c	10	10	10	10	x		
02.03.23	Desa	Changua Huevo	Huevo	3060	2764	x			x	x		40	96°	73°c	10	10	10	10	x		
02.03.23	Desa	Cafe. leche	leche	10710	10710	x			x	x		30	89°c	70°c	10	10	10	10	x		
02,03,23	Almu	Arroz coco	Arroz.	1800	1800	x			x	x		35	94°c	76°c	10	10	10	10	x		
02,03,23	Almu	Pollo en Salsa B	Pollo.	2300	2300	x		x		x		30	96°c	82°c	10	10	10	10	x		
02,03,23	Almu	Filete Apan	Filete	3100	2300	x		x		x		25	94°c	80°c	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana Osma — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005438054 — CARGO: Auxiliar

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: Servicio integral de bienestar y Cuidado para personas mayores UNIDAD OPERATIVA: centro noche cundinamarca

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yeini Martinez OPERADOR: construyendo futuro

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
02.03.23	Onces	Colada Plátano	Leche	8400	8400		X	X		X		25	88°C	76°C	10	10	10	10	Y		
02.03.23	Cena	Pollo ?	Pollo	4900	4900	X		X		X		30	98°C	82°C	10	10	10	10	Y		
02.03.23	Cena	Sopa plátano	Carne de Res	153	153	X		X		X		45	95°C	80°C	10	10	10	10	Y		
02.03.23	Cena	Arroz Atomat.	Arroz	1530	1530	X		X		X		30	86°C	71°C	10	10	10	10	Y		
03.03.23	Desa	Avena	Leche	5250	5250	X		X		X		30	92°C	90°C	10	10	10	10	X		
03.03.23	Desa	Maizena	Leche	5250	5250	X		X		X		30	90°C	86°C	10	10	10	10	X		
03.03.23	Almu	Sopa Carmelita	Carne de Res	120	120	X		X	X	X		38	96°C	92°C	10	10	10	10	X		
03.03.23	Almu	Pollo Bechamel	Pollo	2000	2000	X		X		X		30	98°C	90°C	10	10	10	10	X		
03.03.23	Almu	Pescadotrito	Filete baza	2000	2000	X			X	X		38	98°C	90°C	10	10	10	10	X		
03.03.23	Almu	Arrozzanahoria	Arroz	1950	1950	X			X	X		45	90°C	80°C	10	10	10	10	X		
03.03.23	Almu	Jugo Maracuya	Maracuya	4000	7800	X			X	~	X	4°C	4°	4°	10	10	10	10	X		
03.03.23	Onces	Arroz con leche	Leche.	8400	8400	X			X	X		30	96°C	80°C	10	10	10	10	Y		
03.03.23	Cena	Carne de Res	Carne de Res	4900	4900	X		X		X		35	89°C	72°C	10	10	10	10	Y		
03.03.23	Cena	Arroz blanco	Arroz	1500	1500	X			X	X		30	96°C	82°C	10	10	10	10	Y		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana casano TIPO DE DOCUMENTO: cc No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005438054 CARGO: Aux cocina

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOP.PSS.247
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190413566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

NOMBRES Y APELLIDOS DEL EDUCANDO: Vicente Aranda Yomi Martinez — SERVICIO SOCIAL: Atención integral de bebés y niños por estilos de vida saludables — UNIDAD OPERATIVA: Centro modelo educativo

NOMBRES Y APELLIDOS DEL RESPONSABLE: — OPERADOR: Fundación Construyendo Futuro

FECHA (DD/MM/AA)	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	TIEMPO DE COCCIÓN EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °C INICIAL	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °C FINAL	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
01/03/23	Desa	Caldo carne	Carne de Res	3000	3000	X		X		X		35	96°c	94°c	10	10	10	10	X		
02/03/23	Desa	Caldo Leche	Leche	5250	5250	X			X	X		30	92°c	90°c	10	10	10	10	X		
02/03/23	Desa	Pijao Verde Leche	Leche	5250	5250		X	X		X		30	98°c	96°c	10	10	10	10	X		
02/03/23	Almu	Sobrebarriga	Sobrebarriga	2000	2000	X		X		X		35	96°c	94°c	10	10	10	10	X		
02/03/23	Almu	Carne de Res A.	Carne de Res Asado	2000	2000	X		X		X		35	90°c	80°c	10	10	10	10	X		
02/03/23	Almu	Arroz blanco	Arroz	1800	1800	X			X	X		45	89°c	85°c	10	10	10	10	X		
02/03/23	Almu	Espaguetorras	Carne de Res	120	120	X		X		X		35	98°c	80°c	10	10	10	10	X		
02/03/23	Cena	Carne de Cerdo	Carne de Cerdo	4900	4900	X			X	X		40	92°c	86°c	10	10	10	10	X		
02/03/23	Cena	Arroz Pimpollo	Arroz	1500	1500	X			X	X		35	90°c	84°c	10	10	10	10	X		
03/03/23	Desa	Sopa Mazorca	Carne de Res	150	150	X		X		X		30	90°c	86°c	10	10	10	10	X		
03/03/23	Desa	Tamal	Tamal	10200	10200	X			X	X		35	98°c	96°c	10	10	10	10	X		
03/03/23	Desa	Arepa	Arepa	2300	2300	X			X	X		30	96°c	90°c	10	10	10	10	X		
03/03/23	Desa	Chocolate	Leche	10910	10910	X		X		X		35	90°c	86°c	10	10	10	10	X		
03/03/23	Almu	Sopa de Pollo	Carne de Res	120	120	X		X		X		30	92°c	90°c	10	10	10	10	X		
03/03/23	Almu	Carne de Res y P	Carne de Res y Pollo	4000	4000	X			X	X		35	90°c	86°c	10	10	10	10	X		
03/03/23	Cena	Carne de Res	Carne de Res	150	150	X			X	X		35	92°c	90°c	10	10	10	10	X		
03/03/23	Cena	Terenera	Terenera	4900	4900	X			X	X		40	92°c	76°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana Osano — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005438654 — CARGO: Auxiliar

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIONAL ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: 220.PSS.241
Versión: 1
Fecha Memo: 07-2023-3868 - 10/10/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Fuente Aranda — SERVICIO SOCIAL: Jardín integral de tiempo completo para primera infancia — UNIDAD OPERATIVA: Centro noche Cundinamarca

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yenni Martinez — OPERADOR: Fundacion Construyendo futuro

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
06.03.23	Almu	Sopa conchitas	Carne de Res	120	120	X			X	X		30	96°c	90°c	10	10	10	10	X		
06.03.23	Almu	Goulash Carne	Carne de Res	2000	2000	X			X	X		40	94°c	90°c	10	10	10	10	X		
06.03.23	Almu	Pollo Pollo	Pierna Pollo	2000	2000	X			X	X		35	98°c	96°c	10	10	10	10	X		
06.03.23	Almu	Arroz Arroz Abomatado	Arroz	1500	1500	X			X	X		35	98°c	92°c	10	10	10	10	X		
06.03.23	Cena	Lengua salsa	Lengua	5000	5000	X			X	X		40	96°c	90°c	10	10	10	10	X		
06.03.23	Cena	Sopa ahuyamo	Carne de Res	150	150	X			X	X		45	94°c	92°c	10	10	10	10	X		
07.03.23	Desa	colada Avena	leche	10.710	10.710	X			X	X		25	96°c	82°c	10	10	10	10	X		
07.03.23	Desa	Arroz blanco	Arroz	1500	1500	X			X	X		30	98°c	84°c	10	10	10	10	X		
07.03.23	Desa	Huevos Revuel	Huevos.	3.060	2764.		X	X		X		25	94°c	89°c	10	10	10	10	X		
07.03.23	Nue	leche Calie.	leche	8600	8600	X			X	X		25	89°c	80°c	10	10	10	10	X		
07.03.23	AIM	Carne de Res M	Carne de Res	2000	2000	X		X		X		30	92°c	82c	10	10	10	10	X		
07.03.23	AIM	Arroz Perej	Arroz	1500	1500	X			X	X		30	96°c	79c	10	10	10	10	X		
07.03.23	AIM	Papa Cascara	Papa.	3200	2800.	X		X		X		30	96°c	80°c	10	10	10	10	X		
07.03.23	AIM	Sopa Arroz	Carne de Res	130	130	X		X		X		45	98c	84°c	10	10	10	10	X		
07.03.23	Cena	Sopa Arroz.	Carne de Res	150	150	X		X		X		40	95c	82c	10	10	10	10	X		
07.03.23	Cena	Arroz Zana	Arroz	1530	1530	X			X	X		30	88°c	73°c	10	10	10	10	X		
07.03.23	Cena	Pollo G.	pollo	4900	4900	X		X		X		35	86°c	70°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana Osorio — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005438[illegible] — FIRMA: Ana Osorio

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: Puente Aranda. SERVICIO SOCIAL: Servicio integral de bosar y cuidado para personas mayores UNIDAD OPERATIVA: Centro Noche Cundina.
COORDINADOR O RESPONSABLE: Yeini Martinez OPERADOR: Fundacion Construyendo Futro

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
08.03.23	Desa	Cafe leche	leche	10.710	10.710	X		X		X		20	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
08.03.23	Nuev.	Batido qua.	leche	8600	8600	X		X		X		15	5°C	4°C	10	10	10	10	X		
08.03.23	AIM	pollo f. the.	pollo	2400	2400	X		X		X		25	88°C	76°C	10	10	10	10	X		
08.03.23	AIM	Arroz Atom.	Arroz	1800	1800	X			X	X		30	97°C	82°C	10	10	10	10	X		
08.03.23	AIM	Cerdo Mecha	Cerdo	2000	2000	X			X	X		30	89°C	76°C	10	10	10	10	X		
08.03.23	AIM	Sopa Avena	Carne de Res	120	120	X		X		X		45	98°C	80°C	10	10	10	10	X		
08.03.23	Once	Pato dulce	leche	8400	8400	X		X		X		40	92°C	85°C	10	10	10	10	X		
08.03.23	Cena	Carne de Res.	Carne de Res	4900	4900	X		X		X		35	96°C	83°C	10	10	10	10	X		
08.03.23	Cena	Arroz blano	Arroz	1530	1530	X			X	X		30	97°C	82°C	10	10	10	10	X		
08.03.23	Cena	Sopa Arraca.	Carne de Res	150	150	X		X		X		45	99°C	80°C	10	10	10	10	X		
09.03.23	Desa	changua C huevo	huevo	3060	2754	X		X		X		30	98°C	93°C	10	10	10	10	X		
09.03.23	Desa	Agua de Panela	Panela	800	800	X		X		X		35	92°C	76°C	10	10	10	10	X		
09.03.23	Almu	Albondigas	Carne de Res	2000	2000	X		X		X		30	90°C	87°C	10	10	10	10	X		
09.03.23	Almu	Higado encebollado	Higado	2000	2000	X			X	X		30	92°C	88°C	10	10	10	10	X		
09.03.23	Almu	Spaguettis	Spaguettis	2000	2000		X		X	X		35	92°C	90°C	10	10	10	10	X		
09.03.23	Almu	Sopa Minudencia	Carne de RES	120	120	X			X	X		40	96°C	90°C	10	10	10	10	X		
09.03.23	Almu	Jugo curubo	curubo	1800	1800	X		X		X		10	4°C	4°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana Osono TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1022433854 FIRMA: Ana Osono

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda | SERVICIO SOCIAL: Servicio integral de bienestar y cuidado para personas mayores | UNIDAD OPERATIVA: Centro Noche Cundinamarca
COORDINADOR O RESPONSABLE: Yeimi Martínez | OPERADOR: Fundación Construyendo Futuro

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
09-03-23	onces	Colada Avena	Leche	4550	4550	X			X	X		30	96°c	89°c	10	10	10	10	X		
09-03-23	Cena	Filete Pescado	Filete tilapia	9180	4590	X			X	X		35	90°c	80°c	10	10	10	10	X		
09-03-23	Cena	Sopa verduras	Carne de Res	150	150	X			X	X		30	92°c	86°c	10	10	10	10	X		
09-03-23	Cena	Papa criolla doro	Papa criolla	3000	3000	X			X	X		35	92°c	76°c	10	10	10	10	X		
09-03-23	Cena	leche Caliente	leche	10710	10710	X			X	X		30	90°c	80°c	10	10	10	10	X		
10.03.23	Desa	Huevos R.	Huevos	3.060	2764		X	X		X		25	88°c	72°c	10	10	10	10	X		
10.03.23	Desa	Té en leche	leche	10.710	10.710	X		X		X		20	96°c	82°c	10	10	10	10	X		
10.03.23	Nueves	Cafe leche	leche	8600	8600	X		X		X		20	94°c	80°c	10	10	10	10	X		
10.03.23	AIH.	pollo dorado.	Pollo	2000	2000	X		X		X		30	92°c	82°c	10	10	10	10	X		
10.03.23	AIH	Arroz blanco	Arroz	1800	1800	X			X	X		30	84°c	70°c	10	10	10	10	X		
10.03.23	AIH	Sopa Fideos	Carne de Res	120	120	X		X		X		45	99°c	89°c	10	10	10	10	X		
10.03.23	AIH	platano Bocad.	platano H.	3900	3300	X		X		X		30	88°c	75°c	10	10	10	10	X		
10.03.23	AIH.	Carne de Res p.	Carne de Res	2000	2000	X		X		X		35	96°c	80°c	10	10	10	10	X		
10.03.23	Cena	Carne cerdo H.	Cerdo.	4900	4900	X		X		X		30	93°c	76°c	10	10	10	10	X		
10.03.23	Cena	Arroz Ajonjo.	Arroz	1530	1530	X			X	X		30	98°c	79°c	10	10	10	10	X		
10.03.23	Cena	Sopa patacon	Carne de Res	153	153	X			X	X		45	91°c	78°c	10	10	10	10	X		
11.03.23	Desa	Caldo papa C.	Carne de Res	3200	3200	X		X		X		30	98°c	82°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana Osorio | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005438854 | CARGO: Aux cocina

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 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda — SERVICIO SOCIAL: Servicio integral de bebés y Cuidado pre pasos mejores — UNIDAD OPERATIVA: Centro Noche Condina marca.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yerni Martinez — OPERADOR: Fundacion Construyendo Futuro

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
11.03.23	Desa	Te en leche	leche	10.710	10.710	X		X		X		25	96°c	80°c	10	10	10	10	X		
11.03.23	Nver.	leche caliente	leche	9100	9100	X			X	X		20	89°c	76°c	10	10	10	10	X		
11.03.23	AIM	Cerdo dorado	Cerdo	2000	2000	X		X		X		25	98°c	80°c	10	10	10	10	X		
11.03.23	AIM	Arroz zanah.	Arroz	1800	1800	X			X	X		30	92°c	82°c	10	10	10	10	X		
11.03.23	AIM	Sopa lenteja	Carne de Rs	123	123	X		X		X		40	96°c	82°c	10	10	10	10	X		
11.03.23	AIM	Filete S. Crio.	Filete ·	3600	2800	X		X		X		35	89°c	80°c	10	10	10	10	X		
11.03.23	AIM.	papa al Vapor	Papa	3800	3440	X			X	X		30	94°c	80°c	10	10	10	10	X		
11.03.23	Cena	Spaguettis	Spaguettis	1730	1730		X		X	X		35	98°c	79°c	10	10	10	10	X		
11.03.23	Cena	Carne de Rs. 6.	Carne de Rs	4900	4400	X		X		X		40	97°c	81°c	10	10	10	10	X		
11.03.23	cena	Sopa Carmelita	Carne de Rs.	153	153	X		X		X		40	95°c	78°c	10	10	10	10	X		
12.03.23	Desa	Arroblano	Arroz	2295	2295	X			X	X		35	98°c	76°c	10	10	10	10	X		
12.03.23	Desa	Huevo p.	Huevos	3.060	2764		X	X		X		25	99°c	78°c	10	10	10	10	X		
12.03.23	Desa	Cafe leche	leche	10.710	10.710	X		X		X		30	96°c	76°c	10	10	10	10	X		
12.03.23	AIM	Cerdo Rs C.	Cerdo Res.	2000	2000	X		X		X		30	98°c	78°c	10	10	10	10	X		
12.03.23	AIM.	Carne Molida	Carne Molida	2000	2000		X	X		X		25	96°c	82°c	10	10	10	10	X		
12.03.23	AIM	Papa dorada.	Papa	3600	3100	X			X	X		30	92°c	80°c	10	10	10	10	X		
12.03.23	AIM	Arroz blanco	Arroz	1800	1800	X			X	X		35	95°c	76°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana osono — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1085286514 — CARGO: Aux. cocina

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda — SERVICIO SOCIAL: Servicio integral de bienestar y cuidado para personas mayores — UNIDAD OPERATIVA: Centro Noche Cundinamarca

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yeimi Martinez — OPERADOR: Fundación Construyendo Futuro

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	COCCION: 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
12.03.23	DNCES	Colado F. Maiz	leche	8400	8400	X		X		X		30	98°C	80°C	10	10	10	10	X		
12.03.23	Cena	Arroz Perejil	Arroz	1530	1530	X			X	X		35	96°C	84°C	10	10	10	10	X		
12.03.23	Cena	Pechuga gratina	Pollo	4400	4400	X		X		X		30	92°C	85°C	10	10	10	10	X		
12.03.23	Cena	Sopa Arroz	Carne de Res	153	153	X		X		X		45	99°C	80°C	10	10	10	10	X		
12.03.23	Cena	Agua p. leche	leche	10.710	10.710	X			X	X		25	96°C	82°C	10	10	10	10	X		
13.03.23	Deso	Huevo cocido	Huevo	3060	2754	X		X		X		30	98°C	86°C	10	10	10	10	X		
13.03.23	Deso	Maizena	leche	10710	10710	X			X	X		40	96°C	76°C	10	10	10	10	X		
13.03.23	Almu	Arroz Pajarito	Arroz	1800	1800	X			X	X		45	98°C	80°C	10	10	10	10	X		
13.03.23	Almu	ternero Asado	ternero	2000	2000	X			X	X		50	94°C	86°C	10	10	10	10	X		
13.03.23	Almu	Carne de Res	Carne de Res	2000	2000	X			X	X		35	90°C	90°C	10	10	10	10	X		
13.03.23	Almu	sopa cuchuco	carne de Res	120	120	X		X		X		50	92°C	86°C	10	10	10	10	X		
13.03.23	Almu	Jugo Mango	Mango	1800	1800	X		X		X		10	90°C	4°C	10	10	10	10	X		
13.03.23	Almu	Papa criolla perejil	Papa criolla	3200	3200	X			X	X		30	90°C	90°C	10	10	10	10	X		
13.03.23	Cena	Carne de Cerdo	carne de Cerdo	4900	4900	X			X	X		35	80°C	83°C	10	10	10	10	X		
13.03.23	Cena	Papa Francesa	Papa	3000	3000	X			X	X		40	83°C	78°C	10	10	10	10	X		
13.03.23	Cena	Sopa verduras	Carne de Res	150	150	X			X	X		40	87°C	76°C	10	10	10	10	X		
13.03.23	Cena	leche caliente	leche	10710	10710	X			X	X		35	98°C	79°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana Osorio — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005438054 — CARGO: 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 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda | SERVICIO SOCIAL: Servicio integral de bienestar y cuidado para personas mayores | UNIDAD OPERATIVA: Centro Noche Cundinamarca

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yeimi Martinez | OPERADOR: Fundación Construyendo Futuro.

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
14.03.23	Desa	Caldo papa Car.	Carne de Res	3000	3000	X		X		X		45	96°c	80°c	10	10	10	10	X		
14.03.23	Desa	Té en leche	leche	5250	5250	X			X	X		20	89°c	76°c	10	10	10	10	X		
14.03.23	Desa	leche caliente	leche	5250	5250	X			X	X		20	92°c	80°c	10	10	10	10	X		
14.03.23	Almu.	Spaguettis	Spaguetis.	1800	1800		X		X	X		25	96°c	80°c	10	10	10	10	X		
14.03.23	Almu.	Carne Molida	Carne Molida	2000	2000	X			X	X		30	98°c	82°c	10	10	10	10	X		
14.03.23	Almu.	pollo dorado	Pollo	2600	2600	X		X		X		30	97°c	80°c	10	10	10	10	X		
14.03.23	Almu.	Sopa Ahuyama	Carne de Res	130	130	X		X		X		45	96°c	79°c	10	10	10	10	X		
14.03.23	Almu.	Papa dorada	Papa.	3600	2900	X		X		X		30	89°c	76°c	10	10	10	10	X		
14.03.23	Cena	Arroz Zanah.	Arroz	1530	1530	X			X	X		45	93°c	80°c	10	10	10	10	X		
14.03.23	Cena	Carne Guisada	Carne de Res	4900	4900	X		X		X		30	88°c	73°c	10	10	10	10	X		
14.03.23	cena	Sopa Avena	Carne de Res	153	153	X		X		X		45	95°c	80°c	10	10	10	10	X		
15.03.23	Desa	chocolate	Leche	5350	5350	X			X	X		30	98°c	80°c	10	10	10	10	X		
15.03.23	Desa	Avena	Leche	5350	5350	X			X	X		30	92°c	76°c	10	10	10	10	X		
15.03.23	Desa	Arepa	Arepa	2000	2000	X			X	X		35	96°c	70°c	10	10	10	10	X		
15.03.23	almu	Carne de Cerdo	Carne de Cerdo	2000	2000	X			X	X		40	92°c	84°c	10	10	10	10	X		
15.03.23	almu	Res a las Finas hierbas	Res Finas hierbas	2000	2000	X			X	X		40	96°c	78°c	10	10	10	10	X		
15.03.23	Almu	Arroz Perejil	Arroz Perejil	1800	1800	X			X	X		45	93°c	87°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana Osorio | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005438884 | CARGO: Aux cocina.

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

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

Código: FOR-PSS-247
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435681 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda — SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral de Discapacidad y cuidado para personas mayores — UNIDAD OPERATIVA: Centro Noche. Cundinamarca
COORDINADOR O RESPONSABLE: Yeimi Martinez — OPERADOR: Fundación Construyendo Futuro

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
15.03.23	Almu	Lonzeta arveja	Arveja	1400	1400	X		X		X		30	90°c	80°c	10	10	10	10	X		
15.03.23	Almu	Jugo Guayaba	Guayaba	1800	1800	X		X			X	15	4°c	4°c	10	10	10	10	X		
15.03.23	Cena	Sopa de Arroz	Carne de Res	120	120	X			X	X		35	96°c	90°c	10	10	10	10	X		
15.03.23	Cena	Carne de Res	carne de Res	4900	4900	X			X	X		30	94°c	86°c	10	10	10	10	X		
15.03.23	Cena	tajada Platano	Platano	3570	1500	X			X	X		30	90°c	80°c	10	10	10	10	X		
16.03.23	Desa	Caldo papa C.	Carne de Rés	3800	3800	X		X		X		40	96°c	80°c	10	10	10	10	X		
16.03.23	Desa	Té en leche	leche.	5250	5250	X			X	X		20	94°c	82°c	10	10	10	10	X		
16.03.23	Desa	Colada plat Maq	leché	5250	5250	X			X	X		25	97°c	85°c	10	10	10	10	X		
16.03.23	Alm.	Arroz Cilantro	Arroz	1800	1800	X			X	X		30	89°c	74°c	10	10	10	10	X		
16.03.23	Alm.	papa pure	Papa	3600	3160	X			X	X		25	98°c	85°c	10	10	10	10	X		
16.03.23	Alm.	Sopa Avena	Carne de Rés	120	120	X		X		X		45	96°c	79°c	10	10	10	10	X		
16.03.23	Alm.	Filete Dorado	Filete	5400	4800	X		X		X		40	88°c	70°c	10	10	10	10	X		
16.03.23	Alm.	Cerdo SS. BBQ.	Cerdo	2000	2000	X			X	X		30	94°c	80°c	10	10	10	10	X		
16.03.23	Cena	Sopa Ahoga.	Carne de Rés	153	153	X		X		X		45	92°c	80°c	10	10	10	10	X		
16.03.23	Cena	Pollo Guisado	Pollo.	4900	4900	X		X		X		35	90°c	77°c	10	10	10	10	X		
16.03.23	Cena	leche ca.	leche.	10710	10710		X		X	X		26	86°c	72°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana Osorio — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005436054 — CARGO: Aux. cocina.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Codigo: FOR.PSS.243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435686 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda — SERVICIO SOCIAL: Servicio integral de bienestar y cuidado para personas mayores — UNIDAD OPERATIVA: Centro Noche Cundinamarca

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yeini Martínez — OPERADOR: Fundación Construyendo Futuro

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
17.03.23	Desa	Caldo Pescado	Filete tilapia	6120	6120	X		X		X		40	96c	90°C	10	10	10	10	X		
17.03.23	Desa	cafe con leche	leche	5250	5250	X		X		X		30	98°C	94°C	10	10	10	10	X		
17.03.23	Desa	Maizena	leche	5250	5250	X		X		X		30	86°C	90°C	10	10	10	10	X		
17.03.23	Almu	lengua Salsa	lengua salsa	2000	2000	X		X		X		30	90°C	80°C	10	10	10	10	X		
17.03.23	Almu	Carne chimichurri	Carne chimichurri	2000	2000	X		X		X		30	98c	90°C	10	10	10	10	X		
17.03.23	Almu	Arroz Pimenton	Arroz	1800	1800	X		X		X		30	90°C	86°C	10	10	10	10	X		
17.03.23	Almu	Jugo tomate A.	Jugo tomate Arbol	1800	1800	X		X		X		10	90°C	98°C	10	10	10	10	X		
17.03.23	Almu	Papa Francesa	Papa	3200	3000	X		X		X		30	90°C	86°C	10	10	10	10	X		
17.03.23	Almu	Sopa Pata con	Carne de Res	120	120	X		X		X		15	90°C	84°C	10	10	10	10	X		
17.03.23	Onces	Candil	leche	8400	8400	X			X	X		30	90°C	84°C	10	10	10	10	X		
17.03.23	Cena	Arroz blanco	Arroz	1530	1530	X			X	X		35	92°C	80°C	10	10	10	10	X		
17.03.23	Cena	Sopa Carmelita	Carne de Res	153	153	X		X		X		45	89°C	70C	10	10	10	10	X		
17.03.23	Cena	Pollo dorado	pollo.	4900	4900	X		X		X		30	92°C	76°C	10	10	10	10	X		
18.03.23	Desa	caldo huevo tv	huevo	3060	2750	X		X		X		30	96c	80°C	10	10	10	10	X		
18.03.23	Desa	Cafe	leche	5250	5250	X		X		X		30	98°C	76°C	10	10	10	10	X		
18.03.23	Desa	Avena	leche	5250	5250	X		X		X		30	96°C	84°C	10	10	10	10	X		
19.03.23	Almu	yuca dorada	yuca	3000	3000	X			X	X		40	92°C	84°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana Osono — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1000438054 — CARGO: Aux cocina

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda — SERVICIO SOCIAL: Servicio integral de bienestar y cuidado para personas mayores — UNIDAD OPERATIVA: Centro noche Construyendo futuro

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yeini Martinez — OPERADOR: Fundacion Construyendo Futuro

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
18-03-23	Almu	Arroz Arenoso	Arroz	1800	1800	X			X	X		45	96°C	86°C	10	10	10	10	X		
18-03-23	Almu	Carne de Cerdo	Carne de Cerdo	2000	2000	X			X	X		30	90°C	90°C	10	10	10	10	X		
18-03-23	Almu	Carne de Res	carne de Res	2000	2000	X			X	X		30	96°C	84°C	10	10	10	10	X		
18-03-23	Almu	Tugo Mono	Mono	10000	1800	X			X	X		10	4°C	4°C	10	10	10	10	X		
18-03-23	Almu	Sopa Conchitas	Carne de Res	120	120	X			X	X		30	98°C	90°C	10	10	10	10	X		
18-03-23	Cena	Carne de Res	Carne de Res	4900	4900	X			X	X		35	98°C	84°C	10	10	10	10	X		
18-03-23	Cena	Sopa cuchuco	Carne de Res	150	150	X			X	X		40	92°C	76°C	10	10	10	10	X		
18-03-23	Cena	Arroz Pajarito	Carroz	2500	2500	X		X		X		45	90°C	80°C	10	10	10	10	X		
19-03-23	Desa	famal	famal	10200	10200	X			X	X		30	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
19-03-23	Desa	Arepa	Arepa	2500	2500	X			X	X		38	92°C	82°C	10	10	10	10	X		
19-03-23	Desa	Agua Panela C. leche	Leche	5250	5250	X			X	X		35	94°C	80°C	10	10	10	10	X		
19-03-23	Desa	Cafe con leche	Leche	5250	5250	X			X	X		30	90°C	86°C	10	10	10	10	X		
19-03-23	Almu	Arroz blanco	Arroz	1800	1800	X			X	X		35	96°C	90°C	10	10	10	10	X		
19-03-23	Almu	Pollo Beckam	Pierna Pollo	2400	2400	X			X	X		30	98°C	92°C	10	10	10	10	X		
19-03-23	Almu	Pollo Sudado	Pierna Pollo	2000	2000	X			X	X		35	94°C	86°C	10	10	10	10	X		
19-03-23	Almu	Tajada Platano	Platano Maduro	3600	3000	X			X	X		30	92°C	84°C	10	10	10	10	X		
19-03-23	Almu	Jugo Limonada	Limon	2500	2500	X			X	X		30	90°C	82°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana Osorio — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1000538054 — CARGO: Auxiliar

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

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda — SERVICIO SOCIAL: Servicio integral de bienestar y cuidado para personas mayores — UNIDAD OPERATIVA: Centro Noche Cundinamarca.
COORDINADOR O RESPONSABLE: Yenny Martinez — OPERADOR: Fundación Consorcio Futuro.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	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
19.03.23	Cena	Pescado	Filete tilapia	6900	4900	X		X		X		35	96°C	94°C	10	10	10	10	X		
19.03.23	Cena	Arroz Espinaca	Arroz	1500	1500	X			X	X		40	92°C	90°C	10	10	10	10	X		
19.03.23	Cena	Sopa Patacon	Carne de Res	1500	1500	X			X	X		45	90°C	86°C	10	10	10	10	X		
20.03.23	Desa	Caldo papa carne	Carne de Res	3800	3800	X		X		X		45	96°C	82°C	10	10	10	10	X		
20.03.23	Desa	Cafe leche	leche.	10.710	10.710	X			X	X		30	94°C	80°C	10	10	10	10	X		
20.03.23	AIM.	Sopa Cebadap.	Carne de Res	120	120	X		X		X		45	98°C	79°C	10	10	10	10	X		
20.03.23	AIM	Carne de Res G.	Carne de Res	2000	2000	X		X		X		30	92°C	81°C	10	10	10	10	X		
20.03.23	AIM	Arroz Espinaca	Arroz	1800	1800	X			X	X		30	96°C	84°C	10	10	10	10	X		
20.03.23	AIM	Papa Salsa C.	Papa.	3800	3150	X			X	X		25	92°C	82°C	10	10	10	10	X		
20.03.23	Once	Colada F Maiz	leche	8400	8400	X			X	X		20	88°C	73°C	10	10	10	10	X		
20.03.23	Cena	Pollo desflecha	Pollo	4900	4900	X		X		X		25	89°C	74°C	10	10	10	10	X		
20.03.23	Cena	Arroz Perejil	Arroz	1530	1530	X			X	X		30	88°C	79°C	10	10	10	10	X		
20.03.23	Cena	Sopa Vendon	Carne de Res	153	153	X		X		X		45	97°C	76°C	10	10	10	10	X		
21.03.23	Desa	Huevos pericos	Huevos	3060	2754	X		X		X		30	96°C	90°C	10	10	10	10		X	
21.03.23	Desa	Avena hojuelas	Leche	2550	2550	X		X		X		30	94°C	86°C	10	10	10	10	X		
21.03.23	Desa	Colado Platano	Leche	2550	2550	X		X		X		35	92°C	80°C	10	10	10	10	X		
21.03.23	Almu	Arroz Arandoli	Arroz	1800	1800	X			X	X		40	96°C	86°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Anyeloño — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005436051 — CARGO: Aux Cocina

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda | SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral de bienestar y cuidado para personas mayores | UNIDAD OPERATIVA: Centro Leche Lindamarca.
COORDINADOR O RESPONSABLE: Yeny Martinez | OPERADOR: Fundación Construyendo Futuro.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21/03/23	Almu	ternera guisad	ternera	2300	2300	X		X		X		35	98°c	90°c	10	10	10	10	X		
21/03/23	Almu	Carne cerdo M	carne de cerdo	2100	2100	X		X		X		30	98°c	76°c	10	10	10	10	X		
21/03/23	Almu	Papa dorada	papa	4230	3375	X			X	X		35	96°c	72°c	10	10	10	10	X		
21/03/23	Almu	Cazuela Garbanzo	Carne de Res	135	135	X		X		X		30	98°c	82°c	10	10	10	10	X		
21/03/23	Almu	Jugo tomate Ar	tomate Arbol	1800	1800	X		X		X		10	4°c	4°c	10	10	10	10	X		
21/03/23	Onces	chocolate	leche	4550	4550	X		X		X		30	98°c	90°c	10	10	10	10	X		
21/03/23	Onces	Arepa	Arepa	2000	2000	X			X	X		45	92°c	76°c	10	10	10	10	X		
21/03/23	Almu	Carne Res guisad	Carne de Res	4900	4900	X		X		X		35	96°c	87°c	10	10	10	10	X		
21/03/23	Cena	Arroz blanco	Arroz	1500	1500	X			X	X		30	96°c	90°c	10	10	10	10	X		
21/03/23	Cena	Sopa Fideos	Carne de Res	150	150	X			X	X		35	93°c	94°c	10	10	10	10	X		
22.03.23	Desa	Caldo pollo	Pollo	3200	3200	X		X		X		30	94°c	80°c	10	10	10	10	X		
22.03.23	Desa	Té leche	leche	10.710	10.710	X			X	X		30	96°c	82°c	10	10	10	10	X		
22.03.23	AIM.	Carne de Res	Carne de Res	2000	2000	X			X	X		35	98°c	83°c	10	10	10	10	X		
22.03.23	AIM	Filete S. Cr.	Filete	6100	6100	X			X	X		30	89°c	72°c	10	10	10	10	X		
22.03.23	AIM	Arroz Pime	Arroz	1800	1800	X			X	X		40	93°c	78°c	10	10	10	10	X		
22.03.23	AIM	Sopa Conchita	Carne de Res	120	120	X		X		X		30	94°c	76°c	10	10	10	10	X		
22.03.23	Once	Cafe leche	leche	8600	8600	X			X	X		20	88°c	73°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana Osorio | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005436054 | CARGO: Aux. Cocina.

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

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

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda — SERVICIO SOCIAL: Servicio integral de bienestar y cuidado para personas mayores — UNIDAD OPERATIVA: Centro Noche Cundinamarca
COORDINADOR O RESPONSABLE: Jeiny Martinez — OPERADOR: Fundación Construyendo Futuro

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
22.03.23	Cena	Arroz Blan	Arroz	1530	1530	X			X	X		30	98°C	82°c	10	10	10	10	X		
22.03.23	Cena	Pollo dorado	pollo.	4900	4900	X		X		X		35	99°c	83°c	10	10	10	10	X		
22.03.23	Cena	Ahogama Sopa	Carne de Res	153	153	X		X		X		45	92°c	82°c	10	10	10	10	X		
23.03.23	Desa	Huevos Revueltos	Huevos	3060	2750	X		X		X		35	96°c	86°c	10	10	10	10	X		
23.03.23	Desa	Cafe con leche	leche	5250	5250	X		X		X		30	98°c	80°c	10	10	10	10	X		
23.03.23	Desa	Maizena	Leche	5250	5250	X		X		X		30	96°c	84°c	10	10	10	10	X		
23.03.23	Almu	Arroz al cilantro	Arroz	2000	2000	X			X	X		45	94°c	86°c	10	10	10	10	X		
23.03.23	Almu	Pollo BBQ	Piernas de Pollo	2300	2300	X		X		X		35	98°c	90°c	10	10	10	10	X		
23.03.23	Almu	Carne de Cerdo	Carne de Cerdo	2200	2200	X			X	X		38	94°c	92°c	10	10	10	10	X		
23.03.23	Almu	Sopa verduras	Carne de Res	120	120	X			X	X		38	92°c	88°c	10	10	10	10	X		
23.03.23	Almu	tajada Platano	Platano Maduro	4680	3375	X			X	X		35	90°c	90°c	10	10	10	10	X		
23.03.23	Almu	Jugo Guanabana	Guanabana	2300	2300	X		\	X	X		10	4°c	4°c	10	10	10	10	X		
23.03.23	Cena	Sopa Avena	Carne de Res	150	150	X			X	X		35	98°c	94°c	10	10	10	10	X		
23.03.23	Cena	ternera guisada	ternera	4900	4900	X			X	X		40	96°c	92°c	10	10	10	10	X		
23.03.23	Cena	Arroz zanahoria	Arroz	1500	1500	X			X	X		45	94°c	90°c	10	10	10	10	X		
23.03.23	Cena	te en leche	leche	10710	10710	X			X	X		30	90°c	76°c	10	10	10	10	X		
24.03.23	Desa	Chocolate leche	leché	10.710	10.710	X			X	X		25	90°c	82°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana Osono — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005436284 — CARGO: Aux Cocina.

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda — SERVICIO SOCIAL: Servicio integral de bienestar y cuidado para personas mayores — UNIDAD OPERATIVA: _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yeini Martinez — OPERADOR: Fundacion construyendo Futuro.

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
24.03.23	Nuev.	leche Calien	leche	8400	8400	X			X	X		25	96°C	82°C	10	10	10	10	X		
24.03.23	Alm	Carne de Res	Carne de Res	2200	2200	X		X		X		30	98°C	80°C	10	10	10	10	X		
24.03.23	Alm	Arroz blanco	Arroz	1800	1800	X			X	X		35	97°C	82°C	10	10	10	10	X		
24.03.23	Alm	Platano M.	Platano.	3800	3200	X			X	X		25	92°C	83°C	10	10	10	10	X		
24.03.23	Alm.	Sopa pajarilla	Pajarilla. Res	500	500	X		X		X		45	96°C	78°C	10	10	10	10	X		
24-03-23	ALM	Pechuga Gratinada	Pechuga	2200	2200	X		X		X		30	95°	80°	10	10	10	10	X		
24 03 23	ALM	Tortilla de acelga	Acelga	1800	1800	X		X		X		25	95°	95°	10	10	10	10	X		
24 03 23	ACM	Jugo de Guayaba	Guayaba	1400	1400	X		X			X	NA	4°	3°	10	10	10	10	X		
24 03 23	Cena	Arroz Pajonito	Arroz	1500	1500	X			X	X		30	96°	76°C	10	10	10	10	X		
24 03 23	Cena	Cerdo goulash	Carne de Cerdo	4900	4900	X			X	X		35	98°C	80°C	10	10	10	10	X		
24 03 23	Cena	Sopa gomeo	Carne de Res	150	150	X			X	X		30	90°C	72°C	10	10	10	10	X		
25.03.23	Desa	Caldo de Pa H.	Huevos.	3.060	2764	X		X		X		40	92°C	76°C	10	10	10	10	X		
25.03.23	Desa	Chocolate.	leche	10710	10710	X			X	X		20	88°C	76°C.	10	10	10	10	X		
25.03.23	Nue.	Cafe leche	leche	9400	9400	X			X	X		25	90°C	82°C	10	10	10	10	X		
25.03.23	Alm.	Carne de cerdo.	Carne de cerdo	2000	2000	X			X	X		25	92°C	83°C	10	10	10	10	X		
25.03.23	Alm	Carne Molida	Carne Molida	2000	2000	X			X	X		20	91°C	80°C	10	10	10	10	X		
25.03.23	Alm	Platano Mekd	Platano	3800	3200	X			X	X		25	88°C	76°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETOS: Anuar Soto — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1025430034 — CARGO: Aux cocina

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda — SERVICIO SOCIAL: Servicio integral de bienestar y cuidado para personas mayores — UNIDAD OPERATIVA: Centro Noche Cundinamarca.
COORDINADOR O RESPONSABLE: Yeiny Ramirez — OPERADOR: Fundación Construyendo Futuro.

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
25.03.23	AIMO.	Sopa Patacón	Carne de Res	120	120	X		X		X		45	98°C	82°C	10	10	10	10	X		
25.03.23	AIMO	Spaguettis	Spaguettis	1800	1800	-	X		X	X		25	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
25.03.23	Cena.	Papa pure.	Papa	4200	3315	X		X		X		30	97°C	82°C	10	10	10	10	X		
25.03.23	Cena	Sopa Carnelita	Carne de Res	153	153	X		X		X		45	96°C	79°C	10	10	10	10	X		
25.03.23	Cena	Filete.	Filete	6.100	5.800	X		X		X		30	94°C	76°C	10	10	10	10	X		
26.03.23	Desa	Arroz blanco	Arroz	2295.	2295.	X			X	X		30	92°C	82°C	10	10	10	10	X		
26.03.23	Desa	Huevo Perico	Huevos.	3.060	2764		X		X	X		25	98°C	80°C	10	10	10	10	X		
26.03.23	Desa	Agua Panela le.	Leche.	10.710	10.710	X			X	X		30	92°C	82°C	10	10	10	10	X		
26.03.23	AIM.	Sobrebarriga	Sobrebarriga.	2000	2000	X		X		X		30	98°C	83°C	10	10	10	10	X		
26.03.23	AIM.	Pollo salsa Criolla	Pollo	2000	2000	X		X		X		30	88°C	76°C	10	10	10	10	X		
26.03.23	AIM.	Sopa Avena	Carne de Res	120	120	X		X		X		45	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
26.03.23	AIM.	Papa Criolla	Papa Criolla	3000	3000	X			X	X		20	98°C	82°C	10	10	10	10	X		
26.03.23	Cena	Platano cocido	Platano	3590	2500	X			X	X		30	96°C	83°C	10	10	10	10	X		
26.03.23	Cena	Carne de Res,	Carne de Res'	4900	4900	X		X		X		40	98°C	82°C	10	10	10	10	X		
26.03.23	cena	Sopa Arroz	Carne de Res	153	153	X		X		X		25	96°C	80°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005438854 — CARGO: Aux cocina.

Dante Aranda — Servicio Integral de Bienestar Personas Especiales — Centro Noche
Yeimy Martinez — Fundacion Construyendo Futuro

27.03.23	Desa	Agua	P leche	leche	5250	5250		x		x	x	20	92c	80c	10	10	10	10	x
27.03.23	Desa	Cafe	leche	leche	5250	5250		x		x	x	20	95c	82c	10	10	10	10	x
27.03.23	Desa	Caldo	Papa Pollo	Pollo	3250	3250	x		x		x	40	98c	81c	10	10	10	10	x
27.03.23	Almuer	Leche	Caliente	leche	8500	8500		x		x	x	20	90c	79c	10	10	10	10	x
27.03.23	A 1PM	Arroz	blanco	Arroz	1800	1800	x			x	x	30	92c	82c	10	10	10	10	x
27.03.23	A 1PM	C	cerdo Ahu.	C cerdo	4000	4000	x		x		x	30	86c	76c	10	10	10	10	x
27.03.23	A 1PM	Papa	Criolla	Papa criolla	3600	3600	x		x		x	30	90c	84c	10	10	10	10	x
27.03.23	A 1PM	Sopa	bonero.	Carne de Res	134	134	x		x		x	45	92c	80c	10	10	10	10	x
27.03.23	A 1PM	Sopa	Verdura	Carne de Res	153	153	x		x		x	45	92c	82c	10	10	10	10	x
27.03.23	Cena	F	Filete	Filete	9180	4590	x		x		x	30	96c	80c	10	10	10	10	x
27.03.23	Cena	Arroz	Cilantro	Arroz	1530	1530	x			x	x	35	91c	79c	10	10	10	10	x
28.03.23	Desa	Arroz	blanco	Arroz	2295	2295	x			x	x	30	90c	76c	10	10	10	10	x
28.03.23	Desa	Huevo	tortilla	Huevo	3060	2764		x	x		x	25	92c	76c	10	10	10	10	x
28.03.23	Desa	Colada	F Maiz	leche	10710	10710		x	x		x	30	90c	74c	10	10	10	10	x
28.03.23	A 1PM	Arroz	blanco	Arroz	1800	1800	x			x	x	35	88c	78c	10	10	10	10	x
28.03.23	A 1PM	Cazuela	Frijoles	Frijol	136	136	x		x		x	45	94c	78c	10	10	10	10	x
28.03.23	A 1PM	Platano	M.C.	Platano	4160	3600	x			x	x	30	96c	78c	10	10	10	10	x

Ana O. CC 1005438054 AUX Coama

Fuente Arcadia — Servicio Integral de Bienestar Deportes y Centro Noche
Yeiny Martinez — Fundacion Construyendo Futuro.

28 03 23	Alm	Carne res Uplista	Carne de Res.	4000	4000		X	X		X	30	96°C	80°C	10	10	10	10	X
28 03 23	DESA	Te en leche	leche.	9200	9200		X	X		X	30	84°C	72°C	10	10	10	10	X
28 03 23	Cena	Arroz Espina.	Arroz	1530	1530	X			X	X	40	91°C	76°C	10	10	10	10	X
28 03 23	Cena	Pollo Hechado	pollo.	6375	5100	X		X		X	30	96°C	74°C	10	10	10	10	X
28 03 23	Cena	Sopas Fideos.	Carne de Res	153	153	X		X		X	45	98°C	73°C	10	10	10	10	X
29 03 23	Desa	Arepa	Harina Maiz P.	2160	2160		X		X	X	30	94°C	79°C	10	10	10	10	X
29 03 23	Desa	Cafe leche	leche.	10710	10710		X	X		X	25	98°C	82°C	10	10	10	10	X
29 03 23	Alm	C Cerdo.	C. Cerdo	4000	4000	X		X		X	35	94°C	80°C	10	10	10	10	X
29 03 23	Alm	Papa chope	Papa	3320	3000	X			X	X	30	92°C	83°C	10	10	10	10	X
29 03 23	Alm	Yuca Ahuya.	Ahuyama	3600	3100	X			X	X	35	98°C	81°C	10	10	10	10	X
29 03 23	Alm	Sopa Cuchuco.	Carne de Res	130	130	X		X		X	50	93°C	80°C	10	10	10	10	X
29 03 23	Alm	Arroz Perejil.	Arroz	1800	1800	X			X	X	30	90°C	82°C	10	10	10	10	X
29 03 23	Cena	Spaguettis	Spaguettis	1800	1800		X		X	X	30	88°C	73°C	10	10	10	10	X
29 03 23	cena	Carne de Res.	Carne de Res	4400	4400	X		X		X	40	82°C	70°C	10	10	10	10	X
29 03 23	Cena	Sopa Arroz	Carne de Res	153	153	X		X		X	45	86°C	72°C	10	10	10	10	X
30 03 23	Desa	Changua Huevo	Huevo	3060	2364		X	X		X	30	88°C	70°C	10	10	10	10	X
30 03 23	Desa	Changua leche	leche.	10710	10710		X	X		X	35	88°C	70°C	10	10	10	10	X

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Ana O. CC 1005438054 ... Ana Cano

Puente Aranda — Servicio integral De Mayores Centro Noche
Yeiny Martinez — Bienestar Personas — Fundacion Construyendo futuro.

						ALIMENTOS PREPARADOS							ALIMENTO TRANSPORTADO							
						CRUDOS		COCCIÓN		SERVIDOS			TEMPERATURA ALIMENTO TRANSPORTADO		OLOR	COLOR	SABOR	CONSISTENCIA	ALTERACIONES	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	PUNTOS POSIBLES	PUNTOS OBTENIDOS	PUNTOS POSIBLES	PUNTOS OBTENIDOS	SI	OBSERVACIONES
30/03/23	Desa	Agua Panela	Panela	1.173	1173		X		X	X		20	88°C	70°C	10	10	10	10	X	
30/03/23	AIM	Arroz Coco	Arroz	1800	1800	X			X	X		30	80°C	75°C	10	10	10	10	X	
30/03/23	AIM	Filete P.	Filete	7200	3600	X		X		X		35	96°C	73°C	10	10	10	10	X	
30/03/23	AIM	Sopa cebada	Carne de Res	153	153	X		X		X		30	98°C	74°C	10	10	10	10	X	
30/03/23	AIM	Torta Platano	Platano	4160	3000	X			X	X		35	88°C	76°C	10	10	10	10	X	
30/03/23	Cena	Sopa Papacon	Carne de Res	160	160	X		X		X		45	92°C	80°C	10	10	10	10	X	
30/03/23	Cena	Arroz Atom	Arroz	1530	1530	X			X	X		30	96°C	80°C	10	10	10	10	X	
30/03/23	Cena	Pollo alajardin	Pollo	6375	5100	X		X		X		40	97°C	82°C	10	10	10	10	X	
31/03/23	Desa	Arepa	H. Maiz P.	1800	1800		X		X	X		30	96°C	80°C	10	10	10	10	X	
31/03/23	Desa	Chocolate	leche	10.710	10.710		X	X		X		25	98°C	79°C	10	10	10	10	X	
31/03/23	AIM	Pollo S Curry	pollo	3200	3200	X		X		X		30	94°C	76°C	10	10	10	10	X	
31/03/23	AIM	Filete Tru	Filete	4500	1980	X		X		X		25	96°C	80°C	10	10	10	10	X	
31/03/23	AIM	Arroz Perejil	Arroz	1800	1800	X			X	X		30	94°C	82°C	10	10	10	10	X	
31/03/23	AIM	Sancocho	Carne de Res	126	126	X			X	X		45	98°C	80°C	10	10	10	10	X	
31/03/23	Cena	Arroz Platanito	Arroz	1530	1530	X			X	X		30	92°C	84°C	10	10	10	10	X	
31/03/23	Cena	Crema Ahuya	Carne de Res	153	153	X		X		X		35	96°C	80°C	10	10	10	10	X	
31/03/23	Cena	Pollo S Cria	Pollo	4900	4900	X		X		X		30	93°C	79°C	10	10	10	10	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Ana O. — CC — 1.005438054 — AUX Cocina