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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1-8-22	BC	Aromatica Hervas Natura	Aromaticas	53	53	✓			✓	✓		1 hra	87	88	9	9	9	9	✓		
1-8-22	D	colada de fecula Maiz	Leche	9450	9450		✓		✓	✓		1 hra	90	88	9	9	9	9	✓		
1-8-22	D	Huevos cocidos	Huevos	5300	5300	✓			✓	✓		1 hra	83	75	9	9	9	9	✓		
1-8-22	D	compota de Manzana	Manzana	5230	4500	✓			✓	✓		1.30	NA	NA	9	9	9	9	✓		
1-8-22	N	chocolate en leche	Leche	9450	9450		✓		✓	✓		1 hr	84	76	9	9	9	9	✓		
1-8-22	N	Picado de patilla y Helan	Patilla	9870	5800	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
1-8-22	A	carne de res a las finas	Carne	5300	5300	✓			✓	✓		1.30	75	76	9	9	9	9	✓		
1-8-22	A	Arroz paysa rito	Arroz	2050	2050		✓		✓	✓		2 hr	92	84	9	9	9	9	✓		
1-8-22	A	Pateca de Ahuyama	Ahuyama	2646	2250	✓			✓	✓		2 hr	83	76	9	9	9	9	✓		
1-8-22	A	papa criolla al perejil	Papa Criolla	3370	3370	✓			✓	✓		1 hr	87	81	9	9	9	9	✓		
1-8-22	A	sopa de cuchuco	Carne	159	159	✓			✓		✓	1.30	89	76	9	9	9	9	✓		
8-22	A	Jugo de Mango	Mango	4770	2385	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
8-22	O	colada de Avena.	Leche.	9450	9450		✓		✓	✓		1 30	90	81	9	9	9	9	✓		
8-22	C	carne de cerdo guisa.	C. Cerdo	5300	5300	✓			✓	✓		2 hra	88	80	9	9	9	9	✓		
8-22	C	Tortilla de Verduras	Huevos	1990	1800	✓			✓	✓		2 hr	80	75	9	9	9	9	✓		
8-22	C	papa a lo Francesa	Papa	2812	2250	✓			✓	✓		1 hra	90	69	9	9	9	9	✓		
8-22	C	Sopa de Verduras	Carne	159	159	✓			✓	✓		1 hra	90	75	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lucero Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39467694 CARGO: Aux Cocina

Escaneado con CamScanner

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: 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
3-8-22	D	Arepas	H. Maiz Blanco	2050	2050		✓		✓	✓		60	80	70	7	7	8	7	✓		
3-8-22	D	Chocolate leche	Leche	4500	4500		✓		✓	✓		40	85	80	7	8	8	7	✓		
3-8-22	D	Mango Picado	Mango	9000	4500	✓		✓			✓	NA	NA	NA	7	8	8	7	✓		
3-8-22	D	Queso campesino	Queso.	900	900		✓		✓		✓	NA	3	6	7	8	8	8	✓		
3-8-22	A1	Arroz con Perejil.	Arroz.	2025	2025	✓			✓	✓		55	85	80	8	8	8	8	✓		
3-8-22	A	Carne de cerdo Hawayan	C. Cerdo	4500	4500	✓			✓	✓		45	90	85	8	8	7	7	✓		
3-8-22	A	Papa salada	Papa	3749	3375	✓			✓	✓		40	80	70	8	8	8	7	✓		
3-8-22	A	Cazuela Arroz	Carne Magra	159	159	✓			✓	✓		90	90	85	7	8	8	8	✓		
3-8-22	A	Jugo Guayaba	Guayaba	3180	2385	✓		✓			✓	45	85	80	8	8	7	8	✓		
3-8-22	O	Arroz leche.	Leche	9450	9450		✓		✓	✓		45	85	80	8	7	7	8	✓		
3-8-22	O	Fresa Picada	Fresa.	5650	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	7	7	8	✓		
3-8-22	C	Carne Mechada.	Sobrebarriga.	4500	1500	✓			✓	✓		90	80	75	8	8	7	7	✓		
3-8-22	C	Platano tajado	Platano Maduro	3124	2250	✓			✓	✓		40	70	65	8	8	8	8	✓		
3-8-22	C	Sopa Arroz	Carne Magra.	159	159	✓			✓	✓		60	85	80	7	7	8	8	✓		
3-8-22	C	Aromatica. zanahoria	Tomate Arbol	150	150	✓		✓		✓		40	85	80	8	8	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vargas TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531083 CARGO: Aux cocina

Escaneado con CamScanner

	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 2019043580 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4-8-22	BC	Tinto	cafe	150	150		✓		✓	✓		45m.	87	85	9	9	9	9	✓		
4-8-22	D	colada de H. Platano	Leche	9450	9450		✓		✓	✓		1 hr	92	87	9	7	7	7	✓		
4-8-22	D	caldo de papa, carne	carne	2850	2850	✓			✓	✓		1 hra	85	82	9	8	7	8	✓		
4-8-22	N	Te en Leche	Leche	9450	9450		✓		✓	✓		1 hra	90	87	9	8	7	8	✓		
4-8-22	N	Fresas picadas	Fresas	4750	4500	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	7	8	✓		
4-8-22	A	Filete pescado dorado	Pescado	9000	4500	✓			✓	✓		1.30	90	80	9	7	8	9	✓		
4-8-22	A	Arroz al cilantro	Arroz	2050	2050		✓		✓	✓		2 hra	91	86	9	8	8	7	✓		
4-8-22	A	Ensalada Agridulce	Piña	1325	1125	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	7	8	✓		
4-8-22	A	Pure de papa	papa.	3250	2850	✓			✓	✓		2 hra	90	81	9	8	6	9	✓		
4-8-22	A	Sopa de Avena	Carne	159	159	✓			✓	✓		2 hra	87	88	9	8	7	9	✓		
4-8-22	A	Jugo de Maracuya	Maracuya.	7450	7385	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	7	8	7	✓		
4-8-22	O	Flan.	Leche	4500	4500		✓		✓	✓		3 hra	NA	NA	9	8	7	9	✓		
4-8-22	O	Papaya picada.	papaya	6420	4500	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	7	8	7	✓		
4-8-22	C	Pollo en salsa colombinos	Pollo Colombino	6710	3825	✓			✓	✓		2 hra	87	86	9	7	8	8	✓		
4-8-22	C	Arroz Atomatado	Arroz	2050	2050		✓		✓	✓		2 hra	90	90	9	8	7	8	✓		
4-8-22	C	Sopa de Ahuyama	Carne	159	159	✓			✓	✓		2 hra	85	82	9	7	8	7	✓		
4-8-22	BC.	Leche colicant	Leche	9450	9450		✓		✓	✓		1 hra	90	82	9	9	8	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

Escaneado con CamScanner

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

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5-8-22	BC	Aromatica con piña	Aromatica	150	150	✓			✓	✓		1 hr	82	73	7	8	9	7	✓		
5-8-22	D	Cafe con leche	leche	9450	9450		✓		✓	✓		1 hro	85	71	8	8	7	9	✓		
5-8-22	D	caldo de papa con pes	Pescado	5400	2700	✓			✓	✓		1.30	90	83	9	9	7	8	✓		
5-8-22	D	Papaya Picada	Papaya	6420	4500	✓		✓			✓	1 hr	NA	NA	8	7	7	7	✓		
5-8-22	D	Sorbete de curuba	Leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	7	8	✓		
5-8-22	A	carne de res en salsa criolla	Carne	5300	5300	✓			✓	✓		1.30	84	80	7	8	8	7	✓		
5-8-22	A	Verduras salteadas	Calabaza	1500	1450	✓			✓	✓		2 hr	80	76	7	7	7	7	✓		
5-8-22	A	Arroz al Pimenton	Arroz	2050	2050	✓			✓	✓		2 hr	90	85	9	8	8	8	✓		
5-8-22	A	Papa a la francesa	Papa	4218	3375	✓			✓	✓		1.30	87	69	7	7	8	6	✓		
5-8-22	A	Sopa de Patacon	Carne	159	159	✓			✓	✓		2 hr	85	83	6	8	9	7	✓		
5-8-22	AI	Jugo de Tomate Arb	Tomate Arbol	3774	2385	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
5-8-22	D	candil	leche	4725	4725		✓		✓	✓		1 hr	81	73	8	9	8	9	✓		
5-8-22	D	Maiz Pira	Maiz Pira	720	720		✓		✓	✓		30 min	75	64	8	8	8	8	✓		
5-8-22	D	Mango Picado	Mango	4000	4500	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	8	9	✓		
5-8-22	C	Pollo dorado	Pollo	5620	4500	✓			✓	✓		2 hra	87	80	9	7	9	7	✓		
5-8-22	C	Arroz Blanco	Arroz	2050	2050		✓	✓		✓		2 hr	90	87	8	7	7	9	✓		
5-8-22	C	Sopa Carmelita	Carne	159	159	✓			✓	✓		2 hra	87	75	9	7	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

Escaneado con CamScanner

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha: Memo INT 20190435B8 - 10/10/2019

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6-8-22	BC	TINTO	café	150	150		✓		✓	✓		1 hr	87	83	7	7	7	7	✓		
6-8-22	D	colada de AVENA.	leche	9450	9450		✓		✓	✓		1 hr	92	83	7	8	8	7	✓		
6-8-22	D	Huevos en Tortilla.	Huevos	3180	2780	✓			✓	✓		1.30	76	70	9	8	7	8	✓		
6-8-22	D	Mandarina	Mandarina	5300	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	8	8	8	✓		
6-8-22	A	carne de cerdo Ajillo	Carne	5300	5300	✓			✓	✓		2 hr	85	83	7	8	7	6	✓		
6-8-22	A	Arroz con Ajonjoli	Arroz	2050	2050		✓		✓	✓		2 hr	90	87	9	8	8	9	✓		
6-8-22	A	Tajada de Aguacate	Aguacate	5310	3120	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	9	7	9	✓		
6-8-22	A	Yuca dorada	yuca.	3250	2850	✓			✓	✓		1 hr	91	78	8	8	9	9	✓		
6-8-22	A	Sopa de conchitas	carne	159	159	✓			✓	✓		2 hr	87	80	9	7	8	9	✓		
6-8-22	A	Jugo de Mora.	Mora	2380	2380	✓		✓			✓	30m	NA	NA	9	8	8	9	✓		
6-8-22	O	Sorbete curuba.	leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	NA	NA	7	9	8	8	✓		
6-8-22	C	carne de res-cilantro	Carne	5300	5300	✓			✓	✓		2 hr	87	80	8	7	9	9	✓		
6-8-22	C	Arroz paysanto	Arroz	2050	2050		✓		✓	✓		2 hr	91	87	8	9	9	9	✓		
6-8-22	C	Sopa de cuchuco trigo	carne	159	159	✓			✓	✓		2 hr	83	76	9	7	7	8	✓		
6-8-22	C	Aromatica hierva Natural	Aromaticas	150	150		✓		✓	✓		1 hr	80	80	9	8	8	8	✓		
7-8-22	BC	Aromatica Hierba	Aromaticas	150	150		✓		✓	✓		40	85	80	7	8	9	7	-		
7-8-22	D	Agua de Panela leche	Leche.	9450	9450		✓		✓	✓		40	85	80	7	7	8	8	-		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

Escaneado con CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
7/08/22	D	Tamal	Tamal	53UN	53UN		✓		✓	✓		90	90	85	7	7	8	8	✓	
7-08-22	D	Patilla	Patilla	10600	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	7	8	8	7	✓	
7-08-22	N	Ensalada frutas	Yogurth	1500	1500	✓			✓		✓	NA	NA	NA	7	8	8	7	✓	
7-08-22	A	Pollo Guisado	Pierna Pollo	5620	4500	✓			✓	✓		50	80	75	8	8	8	7	✓	
7-08-22	A	Arroz Blanco	Arroz	2050	2050	✓			✓	✓		55	85	80	7	7	7	8	✓	
7-08-22	A	Rodajas Tomate	Tomate	3150	3000	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	8	8	8	✓	
7-08-22	A	Tajadas Platano Maduro	Platano Maduro	3450	3000	✓			✓	✓		40	80	75	7	7	7	7	✓	
7-08-22	A	Ajiaco	Carne Pollo	159	159	✓			✓	✓		60	90	85	8	8	8	8	✓	
7-08-22	A	Limonada Azucar	Limon	3000	2500	✓		✓			✓	NA	3	6	7	7	8	8	✓	
7-08-22	A	Colada fecula	leche.	9450	9450		✓		✓	✓		40	90	85	8	7	7	7	✓	
7-08-22	A	Filete.	Tilapia	6666	5300	✓			✓	✓		50	85	80	8	8	8	8	✓	
7-08-22	C	Arroz Espinaca	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		55	85	80	8	8	8	8	✓	
7-08-22	C	Sopa Pollocan	Carne Magra	159	159	✓			✓	✓		60	90	85	7	8	8	8	✓	
7-08-22	C	Aromatica	Aromatica	159	159		✓		✓	✓		40	95	90	7	8	8	8	✓	
8-8	BC	Tinto	Cafe	270	270	✓			✓	✓		45	80	70	9	8	9	8	✓	
8-8	D	cafe con leche	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		50	85	70	8	9	8	9	✓	
8-8	D	caldo papa con carne	carne magra	2700	2700	✓			✓	✓		90	90	86	9	9	9	8	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yenit Cordes TIPO DE DOCUMENTO: C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727301 CARGO: Auxcocina.

Escaneado con CamScanner

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8-8	D	granadilla	granadilla	5999	1800	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	8	8	✓		
8-8	N	Ensalada Fruta con queso	papaya	964	675	✓		✓			✓	NA	2	4	8	8	9	9	✓		
8-8	A	carne res guisada	carne magra	4500	4500	✓			✓	✓		60	86	70	9	9	9	9	✓		
8-8	A	Arroz con guineo	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	80	72	9	9	8	9	✓		
8-8	A	Pelea amarilla con arveja	ahuyama	2646	2250	✓			✓	✓		45	70	65	9	8	9	9	✓		
8-8	A	Papa en salsa criolla	papa	3375	3375	✓			✓	✓		25	84	71	8	9	9	9	✓		
8-8	A	Sopa de cebada perlada	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	82	9	9	9	8	✓		
8-8	A	limonada con panela	Limón	3150	1575	✓		✓			✓	NA	2	4	9	9	9	9	✓		
8-8	O	colada Fécula Maiz	Leche	4725	4725	✓		✓		✓		50	88	70	8	8	8	9	✓		
8-8	O	Melon picado	Melón	9000	4500	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	8	8	✓		
8-8	C	pechuga Horneada	pechuga	5625	4500	✓			✓	✓		70	84	73	9	9	9	8	✓		
8-8	C	Arroz, al perejil	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	80	70	8	8	9	9	✓		
8-8	C	Sopa de verduras	carne de pollo	135	135	✓			✓	✓		90	88	71	9	8	9	8	✓		
8-8	C	Aromatica de tomabala	tomate de arbol	2100	1260	✓			✓	✓		40	82	70	8	9	8	9	✓		
9-8	BC	Aromatica con Hierbabuena	Maracuya	3937	1260	✓			✓	✓		40	80	72	9	9	9	8	✓		
9-8	D	colada Avena	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		50	86	70	8	9	9	9	✓		
9-8	D	Huevo pericol	Huevos	2700	2430	✓			✓	✓		40	80	75	9	8	9	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vega TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52571083 CARGO: AUX. cocina

Escaneado con CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda — SERVICIO SOCIAL: ___ CENTRO CUIDADO TRANSITORIO ___ UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez — OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: 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 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
9-8	D	Papaya picada	Papaya	6428	4500	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
9-8	N	Sirbete de fresa	Leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	5	8	9	8	9	✓		
9-8	A	carne cerdo salsa miel	carne cerdo	4500	4500	✓			✓	✓		70	88	70	9	8	9	8	✓		
9-8	A	Arroz ayngoli	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	80	75	8	9	9	9	✓		
9-8	A	ensalada tomate lechuga	lechuga	2045	1125	✓		✓			✓	NA	2	4	9	9	9	8	✓		
9-8	A	papa cocida	papa	4218	3375	✓			✓	✓		30	75	65	9	9	9	9	✓		
9-8	A	arveja garbanzos	menudo de res	135	135	✓			✓	✓		90	90	80	8	8	9	9	✓		
9-8	A	jugo de mango	Mango	4770	2385	✓		✓			✓	NA	2	4	9	8	8	9	✓		
9-8	O	chocolate aniecho	Leche	4725	4725	✓		✓		✓		80	84	76	9	9	8	8	✓		
9-8	O	Arepa	Harina de maiz	1350	1350	✓			✓	✓		55	80	70	9	8	9	8	✓		
9-8	O	Mantaina	Mantaina	4770	2385	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
9-8	C	carne de res picada	carne de res	4050	4050	✓			✓	✓		70	85	70	8	8	9	9	✓		
9-8	C	calabaza guisada	calabaza	2500	2250	✓			✓	✓		40	75	64	9	8	8	9	✓		
9-8	C	Arroz blanco	Arroz	1350	1350	✓			✓	✓		50	86	72	9	9	8	9	✓		
9-8	C	sopa de fideos	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	84	8	9	9	9	✓		
9-8	C	Aromaticas	Lulo	2100	1260	✓			✓	✓		35	86	72	9	9	9	9	✓		
10-8	BC	Tinto	CAFE	270	270	✓			✓	✓		45	80	74	9	8	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vega — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.571.082 — CARGO: Aux cocina

Escaneado con CamScanner

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10-8	D	Te en leche	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		35	80	75	9	9	9	9	✓		
10-8	D	cabio papa pechuga	pechuga	4000	3600	✓			✓	✓		90	88	72	8	9	8	9	✓		
10-8	D	compota manzana	manzana	5294	4500	✓			✓	✓		25	70	6	8	9	9	9	✓		
10-8	N	sorbet de guanabana	Leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	5	9	9	8	9	✓		
10-8	A	Filete de pescado	Tilapia	9000	4500	✓			✓	✓		50	80	70	9	8	9	9	✓		
10-8	A	Arroz a jimenada	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		45	75	65	9	9	9	9	✓		
10-8	A	ensalada campesina	tomate	1687	1350	✓						NA	3	6	8	8	9	9	✓		
10-8	A	papa criolla guisada	papa criolla	3375	3375	✓			✓	✓		25	88	72	9	9	8	9	✓		
10-8	A	Sopa de cebolla	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	89	78	8	8	8	9	✓		
10-8	A	Jugo de piña	piña	4326	2385	✓		✓			✓	NA	2	6	9	9	9	9	✓		
10-8	O	café con Leche	Leche	4725	4725	✓		✓		✓		45	86	74	9	9	8	9	✓		
10-8	O	Mango picado	mango	9000	4500	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	8	8	✓		
10-8	C	colombina desmechada	colombina pollo	6710	3825	✓			✓	✓		50	80	75	9	9	8	9	✓		
10-8	C	Arroz blanco	Arroz	1350	1350	✓			✓	✓		45	70	65	9	9	9	9	✓		
10-8	C	Sopa de verduras	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	82	8	9	8	9	✓		
10-8	C	Leche caliente	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	85	75	9	8	8	9	✓		
11-08	BC	Aromatica con jengibre	jengibre	24	21	✓			✓	✓		40	80	75	9	9	9	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vega TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 57531083 CARGO: Aux cocina

Escaneado con CamScanner

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11-8	D	Cafe con Leche	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		50	80	75	9	9	8	9	✓		
11-8	D	Huevos revueltos	Huevos	2700	2430	✓			✓	✓		35	85	72	9	9	9	9	✓		
11-8	D	Banano	Banano	6428	4500	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	8	9	8	✓		
11-8	N	Sorbete Horo	Leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	5	9	9	8	9	✓		
11-8	A	Pollo en Salsa BBQ	Pollo con piel	5625	4500	✓			✓	✓		70	87	70	9	9	9	8	✓		
11-8	A	Arroz al cilantro	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	90	85	9	9	9	9	✓		
11-8	A	Cubos guisados	cubios	2368	2250	✓			✓	✓		25	84	72	9	8	9	8	✓		
11-8	A	Tajada platano	platano	4687	3375	✓			✓	✓		20	85	70	8	9	8	9	✓		
11-8	A	Sopa de verduras	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	86	9	9	9	9	✓		
11-8	A	Jugo de guanabana	guanabana	3406	2385	✓		✓			✓	NA	2	4	8	9	9	8	✓		
11-8	O	Pato de maiz dulce	Leche	4500	4500	✓		✓		✓		80	90	85	9	8	8	9	✓		
11-8	O	UVAS	UVAS	4999	4500	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	8	9	✓		
11-8	C	Ternera guisada	Ternera	4050	4050	✓			✓	✓		90	88	71	8	8	9	8	✓		
11-8	C	Verdura Mixta arveja	Arveja	2813	1125	✓			✓	✓		45	83	70	9	9	9	9	✓		
11-8	C	Arroz con Zanahoria	Arroz	1350	1350	✓			✓	✓		90	90	87	8	9	8	9	✓		
11-8	C	Sopa de avena	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	84	9	9	9	9	✓		
11-8	C	Te en leche	Leche	4725	4725	✓		✓		✓		60	90	87	9	8	9	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vega TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52 531083 CARGO: AUX cocina

Escaneado con CamScanner

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda — SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO — UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Wilian Fernandez — OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12-08	BC	Tinto	Cafe	270	270	✓			✓	✓		40	85	70	9	8	9	8	✓		
12-08	D	chocolate en leche	Leche	9450	9450	✓			✓	✓		45	84	72	9	9	9	9	✓		
12-08	D	Queso doble	Queso	900	900	✓		✓			✓	NA	2	3	8	8	9	9	✓		
12-08	D	Patilla picada	patilla	10600	5300	✓		✓		✓		40	82	70	9	9	9	8	✓		
12-08	N	Leche caliente	Leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	9	9	9	✓		
12-08	N	granadilla	granadilla	5999	1800	✓			✓	✓		60	75	65	9	9	9	9	✓		
12-08	A	carne res bistec	carne magra	5300	5300	✓			✓	✓		50	74	63	9	9	9	9	✓		
12-08	A	Arroz blanco	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		35	83	72	9	8	9	9	✓		
12-08	A	Tortilla acelga	Huevo	3180	2780	✓			✓	✓		20	80	70	9	9	8	9	✓		
12-08	A	platano cocido	platano	3124	2250	✓			✓	✓		90	90	87	8	9	9	9	✓		
12-08	A	sopa pajarilla	pajarilla	765	765	✓		✓			✓	NA	2	4	9	8	9	9	✓		
12-08	A	Jugo de guayaba	guayaba	3180	2365	✓			✓	✓		35	84	73	9	9	8	9	✓		
11-08	O	Te con Leche	Leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
12-08	O	picado mango papaya	papaya	6420	4800	✓			✓	✓		60	90	86	9	9	9	9	✓		
12-08	C	goulash	carne cerdo	5300	5300	✓			✓	✓		50	72	64	8	9	8	9	✓		
12-08	C	Arroz pajarito	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		90	90	86	8	9	9	8	✓		
12-08	C	sopa gimaco	carne magra	135	135	✓															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vargas — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531082 — CARGO: Aux cocina

Escaneado con CamScanner

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

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS — Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 — Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda — SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO — UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez — OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: 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
12-8	C	Aromatica Mora	Mora	1484	1484	✓			✓	✓		40	86	70	9	8	9	8	✓		
13-8	BC	Aromatica con limon	Limón	1260	630	✓			✓	✓		40	85	72	9	9	9	9	✓		
13-8	D	caldo Fecula maiz Mora	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	80	70	8	9	9	8	✓		
13-8	D	caldo papa con huevo	Huevos	2700	2430	✓			✓	✓		90	90	84	8	9	9	9	✓		
13-8	N	cafe con leche	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		50	88	72	9	9	9	8	✓		
13-8	N	picado de pino y mango	piña	4090	2250	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	8	9	✓		
13-8	A	arroz con lenteja	carne cerdo	2250	2250	✓			✓	✓		60	78	70	9	8	9	9	✓		
13-8	A	pasta en salsa	pasta	2200	2200	✓			✓	✓		45	70	65	9	9	9	9	✓		
13-8	A	ensalada para lima	Remolacha	1012	810	✓			✓	✓		35	75	60	9	9	9	9	✓		
13-8	A	papa salsa criolla	papa	3749	3375	✓			✓	✓		25	86	71	8	9	8	9	✓		
13-8	A	sopa patacon	carne magra,	135	135	✓			✓	✓		90	90	86	9	8	9	9	✓		
13-8	A	jugo de tomate arbol	tomate arbol	3974	2385	✓		✓			✓	NA	2	3	9	8	8	9	✓		
13-8	O	Fruta picada con queso	queso	900	900	✓		✓			✓	NA	3	6	9	9	9	9	✓		
13-8	C	Filet pescado dorado	Tilapia	8100	4050	✓			✓	✓		35	86	74	8	9	9	9	✓		
13-8	C	Tortilla verdura	Huevos	2355	2120	✓			✓	✓		30	85	70	9	9	9	8	✓		
13-8	C	Pure de papa	Papa	4800	4800	✓			✓	✓		25	87	72	9	9	9	9	✓		
13-8	C	sopa carmelita	carne magra,	135	135	✓			✓	✓		90	90	87	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vega — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52 531083 — CARGO: Aux cocina

Escaneado con CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12-8	C	Aromatica uchuva	uchuva	1340	1260	✓			✓	✓		40	75	65	9	8	9	9	✓		
14-8	BC	Tinto	cafe	270	270	✓			✓	✓		35	86	71	8	9	9	9	✓		
14-8	D	agua de pan leche	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	88	70	9	9	8	9	✓		
14-8	D	Huevos pericos	Huevos	2700	2430	✓			✓	✓		35	85	75	8	9	9	8	✓		
14-8	D	Arroz blanco	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	87	74	9	8	8	9	✓		
14-8	D	patilla picada	patilla	10600	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
14-8	N	Te en leche	Leche	6420	4500	✓		✓		✓		30	72	65	9	9	9	9	✓		
14-8	N	Mandarina	Mandarina	6400	4300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
14-8	A	Pechuga en salsa	pechuga	5625	4500	✓			✓	✓		70	75	65	8	9	8	9	✓		
14-8	A	Arroz con zanahoria	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	86	73	9	8	8	9	✓		
14-8	A	ensalada picogallo	Tomate	2250	1800	✓		✓			✓	NA	2	3	9	9	9	9	✓		
14-8	A	Puré papa criolla	papa criolla	4500	4500	✓			✓	✓		25	85	70	9	8	8	9	✓		
14-8	A	Sopa Avena	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	86	9	8	9	8	✓		
14-8	A	Jugo mora	Mora	2650	2385	✓		✓			✓	NA	2	4	8	9	9	8	✓		
14-8	O	sorbet mango	Leche	4725	4725	✓		✓			✓	NA	2	3	9	9	9	9	✓		
14-8	C	carne res champiñones	carne de res	4050	4050	✓			✓	✓		75	78	67	9	9	9	9	✓		
14-8	C	platano cocido	platano	4687	2250	✓			✓	✓		25	85	74	8	9	8	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vargas TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531887 CARGO: AUX cocina

Escaneado con CamScanner

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 20190435B8 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: 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
14-8	C	Sopa de arroz	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	86	72	9	9	9	9	✓		
14-8	C	Leche caliente	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	80	75	8	9	8	9	✓		
15-8-22	BC	Aromatica Hierbas Nat	Aromatica	150	150	✓			✓	✓		60	79	70	9	7	8	9	✓		
15-8-22	D	Cafe con Leche	Leche	9450	9450	.	✓	✓		✓		60	81	75	9	8	7	9	✓		
15-8-22	D	Caldo de papa pollo	Pollo	4000	3600	✓			✓	✓		120	90	87	8	9	7	9	✓		
15-8-22	N	Leche caliente	Leche	9450	9450	.	✓	✓		✓		120	89	82	8	7	9	8	✓		
15-8-22	N	Fresas para crema	Fresas	4300	4200	✓		✓			✓	60	NA	NA	8	9	7	8	✓		
15-8-22	AL	carne cerdo a la Naranja	C. Cerdo	5300	5300	✓			✓	✓		60	85	79	9	7	7	8	✓		
15-8-22	AL	Arroz blanco	Arroz	2050	250		✓		✓	✓		120	90	83	8	9	9	7	✓		
15-8-22	AL	Tajada de Aguacate	Aguacate	4600	4300	✓		✓			✓	30	N	N	7	9	9	9	✓		
15-8-22	AL	papa criolla dorada	P. Criolla	4218	3375	✓		.	✓	✓		45	80	76	8	8	7	7	✓		
15-8-22	A	Sopa de Guineo	Carne	150	150	✓			✓	✓		120	91	87	9	9	9	9	✓		
15-8-22	A	Jugo de Mango	Mango	3406	2385	✓		✓			✓	30	4	6	7	8	9	9	✓		
15-8-22	D	Colada de Arina platano	Leche	9450	9450		✓	✓		✓		60	92	75	8	9	7	8	✓		
15-8-22	D	Papa y picada	Papaya	6450	4500	✓		✓			✓	30	NA	NA	9	8	7	8	✓		
15-8-22	C	Filete de pescado	Pescado	9000	4500	✓			✓	✓		60	89	82	9	8	7	9	✓		
15-8-22	C	Verduras salteadas	Calabaza	2500	2250	✓			✓	✓		60	90	81	8	7	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jucon Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39767634 CARGO: AUX cocina

Escaneado con CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15-8-22	C	Arroz al cilantro	Arroz	2050	2050		✓		✓	✓		90	90	83	8	9	8	9	✓		
15-8-22	C	Sopa de Verduras	Carne	150	150		✓		✓	✓		120	87	67	9	9	9	9	✓		
15-8-22	C	Aromatico Maracuya	Aromatico	150	150	✓			✓	✓		60	93	85	8	7	9	7	✓		
16-8-22	RC	TINTO	Café	200	200		✓		✓	✓		45	87	76	7	8	8	9	✓		
16-8-22	D	Colada de Fecula Maiz	Leche	9450	9450		✓		✓	✓		60	90	83	9	9	9	7	✓		
16-8-22	D	Hurpa en Tortilla	Huevos	3250	3100	✓			✓	✓		80	82	75	9	8	8	8	✓		
16-8-22	D	Arroz Blanco	Arroz	2050	2050		✓		✓	✓		120	91	83	8	7	9	9	✓		
16-8-22	D	Patilla Picada	Patilla	10150	5300	✓		✓			✓	30	NA	NA	9	9	8	7	✓		
16-8-22	N	Picada de Papaya Melon	Papaya	7820	5300	✓		✓			✓	45	NA	NA	8	9	7	7	✓		
16-8-22	A	carne de res molida Guisada	C. Molida	5300	5300		✓		✓	✓		90	89	80	8	9	8	9	✓		
16-8-22	A	Arroz Blanco	Arroz	2050	2050		✓		✓	✓		120	87	88	9	9	8	9	✓		
16-8-22	A	Rodajas de Tomate	Tomate	3180	3000	✓		✓			✓	30	NA	NA	8	7	9	8	✓		
16-8-22	A	Platano Maduro	Platano	2875	2585	✓			✓	✓		45	91	87	7	9	8	8	✓		
16-8-22	A	cazuela de Frijol	Frijol	2000	2000	✓			✓	✓		120	86	80	9	9	9	9	✓		
16-8-22	A	Limonada con panela	Limon	2800	2500	✓		✓			✓	30	4	6	8	8	8	8	✓		
16-8-22	D	Te en Leche	Leche	9450	9450		✓		✓	✓		60	82	80	7	7	8	9	✓		
16-8-22	C	Pechuga Desmechada	Pollo	6800	5300	✓			✓	✓		120	86	79	9	8	7	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jucen Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39767634 CARGO: Auxiliar cocina

Escaneado con CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16-8-22	C	Arroz con espinaca	Arroz	2050	2050		✓		✓	✓		120	90	87	7	8	9	7	✓		
16-8-22	C	Sopa de fideos	Carne	150	150	✓			✓	✓		120	85	80	8	9	9	9	✓		
16-8-22	C	Aromatica hierva Natura	Aromaticas	150	150	✓			✓	✓		60	90	87	8	9	9	9	✓		
17-8-22	BC	Aromaticas Hierbas Natu	Aromaticas	150	150	✓			✓	✓		60	87	80	9	8	8	9	✓		
17-8-22	D	cafe con Leche	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		90	90	82	9	7	9	8	✓		
17-8-22	D	Arepas	H. Maiz Blanco	2000	2000	✓			✓	✓		60	79	65	8	8	8	8	✓		
17-8-22	D	Mango y piña pelada.	Mango	4090	2250	✓			✓		✓	30	N	N	9	8	8	8	✓		
17-8-22	N	Batido de Hora banano	Leche	9450	9450	✓		✓			✓	30	N	N	9	9	8	7	✓		
17-8-22	A	Carne de Cerdo caramelo	C. Cerdo	5300	5300	✓			✓	✓		120	87	82	8	9	8	8	✓		
17-8-22	Al	Arroz al perejil	Arroz	2050	2050	✓			✓	✓		120	91	87	9	9	9	9	✓		
17-8-22	Al	Boteda de Ahuyama	Ahuyama.	3150	2850	✓			✓	✓		60	85	76	8	9	7	8	✓		
17-8-22	Al	Papa en chupe	Papa	3280	3000	✓			✓	✓		60	82	80	9	9	9	9	✓		
17-8-22	Al	Sopa de cuchuco Trigo	Carne	150	150	✓			✓	✓		60	83	85	8	9	7	8	✓		
17-8-22	A	Jugo de guayaba.	guayaba	4090	2830	✓		✓			✓	30	4	6	7	8	7	7	✓		
17-8-22	D	ensalada de frutas con yogu	yogurth.	2000	2000	✓		✓			✓	30	N	N	9	8	7	8	✓		
17-8-22	C	Carne de res al culantro	C. Carne res	5300	5800	✓			✓	✓		120	87	81	9	9	9	9	✓		
17-8-22	C	Spaguetti	Spaguetti	2050	2050		✓		✓	✓		45	79	75	7	8	7	7	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

Escaneado con CamScanner

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17-8-22	C	Sopa de Arracacha	Carne	150	150	✓			✓	✓		120	92	81	9	8	8	8	✓		
17-8-22	BC	Leche caliente	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	86	81	7	7	7	7	✓		
18-8-22	BC	Aromatina: Hierbas Natur	Aromaticas	150	150	✓			✓	✓		60	80	76	8	8	8	8	✓		
18-8-22	D	Aguade panela	Panela.	800	800		✓		✓	✓		60	92	87	9	8	9	7	✓		
18-8-22	D	Changua con huevo	Huevos	53ud	53ud	✓			✓	✓		90	85	75	8	7	9	7	✓		
18-8-22	D	compota de pera, Mora	Pera	3280	2870	✓			✓	✓		90	N	N	7	7	7	7	✓		
18-8-22	N	ensalada de fruta Queso	Queso	2250	2250	✓		✓			✓	45	N	N	9	8	9	8	✓		
18-8-22	A	Filete de Pescado	Pescado	9000	4500	✓			✓	✓		60	92	85	10	9	9	9	✓		
18-8-22	A	Arroz con coco	Arroz	2050	2050	✓			✓	✓		120	86	80	9	8	9	8	✓		
18-8-22	A	ensalada de Tomate C.G	Tomate	3180	3000	✓		✓			✓	30	4	5	8	8	9	9	✓		
18-8-22	A	Torta de platano	Platano	2875	2585	✓			✓	✓		120	N	N	9	9	9	9	✓		
18-8-22	A	Sopa de cebada Per	Carne	150	150	✓			✓	✓		120	80	81	8	8	9	9	✓		
18-8-22	AI	Jugo de Lulo	Lulo	3830	2830	✓		✓			✓	30	4	5	7	8	7	7	✓		
18-8-22	D	colada fresa de Hoja	Leche	9450	9450	✓			✓	✓		60	88	75	9	8	8	8	✓		
18-8-22	C	ensalada campesina	Hoja Horiz	500	500	✓		✓			✓	30	4	5	7	8	8	8	✓		
18-8-22	C	Pollo a la Jardine	Pollo	5650	5100	✓			✓	✓		120	81	87	9	9	9	9	✓		
18-8-22	C	Arroz ato-matado	Arroz	2050	2050	✓			✓	✓		120	90	87	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

Escaneado con CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18-8-22	C	Sopa de patacon	Carne	150	150	✓			✓	✓		120	85	83	9	9	9	9	✓		
19-8-22	BC	Tinto	café	150	150		✓		✓	✓		60	87	80	8	7	9	7	✓		
19-8-22	D	colada de Avena	leche	9450	9450		✓	✓		✓		45	92	87	8	8	9	7	✓		
19-8-22	D	Empareredo de Queso	Queso	2300	2300	✓		✓			✓	30	N	N	8	9	9	8	✓		
19-8-22	D	Papaya Picada	Papaya	6420	5300	✓		✓			✓	30	N	N	9	7	8	8	✓		
19-8-22	N	Sorbete de Fresa	Leche	9450	9450	✓		✓			✓	30	4	5	9	8	9	7	✓		
19-8-22	A	Pollo en salsa Chan	Pollo	6850	5300	✓			✓	✓		60	86	85	8	9	9	7	✓		
19-8-22	A	Arroz con zanahoria	Arroz	2050	2050	✓			✓	✓		120	90	87	9	8	9	7	✓		
19-8-22	A	ensalada zanahoria	Zanahoria	800	800	✓		✓			✓	45	4	5	8	9	8	9	✓		
19-8-22	A	Pure de Yuca.	Yuca	4000	3850	✓			✓	✓		60	87	81	9	7	8	9	✓		
19-8-22	A	Sopa de carmelitas	Carne	150	150	✓			✓	✓		120	85	82	8	9	8	9	✓		
19-8-22	A	Jugo de Maracuya	Maracuya	3950	3380	✓		✓			✓	30	4	5	9	8	8	8	✓		
19-8-22	O	Arroz de leche	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		60	80	72	9	9	8	7	✓		
19-8-22	O	Fresa Picada	Fresa	5300	5300	✓		✓			✓	30	N	N	8	9	9	9	✓		
19-8-22	C	Carne de res picada	Carne	5300	5300	✓			✓	✓		90	81	87	7	9	8	7	✓		
19-8-22	C	Arroz Blanco	Arroz	2050	2050	✓			✓	✓		90	91	90	9	8	9	7	✓		
19-8-22	C	Sancochito	Carne	150	150	✓			✓	✓		120	79	80	9	7	9	7	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yeison Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39'767634 CARGO: Auy Cocina

Escaneado con CamScanner

SERVICIO SOCIAL: ___ CENTRO CUIDADO TRANSITORIO ___ UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez

OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: 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
19-8-22	C	Aromaticos mezcla SN	Aromaticas	150	150	✓			✓	✓		60	90	87	9	9	9	9	✓		
20-8-22	Bc	TINTO	cafe	150	150		✓		✓	✓		45	85	83	8	8	9	9	✓		
20-8-22	D	caldo de papa con carne	Carne	2850	2850	✓		✓		✓		60	90	87	8	7	9	9	✓		
20-8-22	D	cafe con leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	85	80	9	9	9	9	✓		
20-8-22	D	Patilla picada	Patilla.	10600	5300	✓		✓			✓	30	79	73	8	8	7	9	✓		
20-8-22	A	Sobrebarriga salsa criolla	Sobrebarriga	5300	5300	✓			✓	✓		120	80	73	9	8	7	9	✓		
20-8-22	A	Arroz Blanco	Arroz	2050	2050	✓			✓	✓		120	90	82	9	8	8	8	✓		
20-8-22	A	Calabaza Guisada	Calabaza.	4850	3880	✓			✓	✓		60	73	70	8	7	8	7	✓		
20-8-22	A	Papa al Perejil	Papa	2875	2585	✓			✓	✓		90	75	71	7	8	8	8	✓		
20-8-22	A	Sopa de verduras	Carne	150	150	✓			✓	✓		90	90	80	9	8	8	9	✓		
20-8-22	A	Jugo de Mora.	Mora.	2650	23850	✓		✓			✓	30	4	5	8	9	7	9	✓		
20-8-22	O	Sorbete guanabana	leche	9450	9450	✓		✓			✓	30	4	5	9	9	9	8	✓		
20-8-22	C	carne de cerdo BBQ	C. Cerdo	5300	5300	✓			✓	✓		90	90	87	8	7	9	8	✓		
20-8-22	C	Arroz al pimenton	Arroz	2050	2050	✓			✓	✓		120	90	91	9	8	7	9	✓		
20-8-22	C	Sopa de Mazorca.	Carne	150	150	✓			✓	✓		120	83	75	9	9	9	9	✓		
20-8-22	C	Aromaticos con hierbas	Aromaticas	150	150	✓			✓	✓		66	80	80	7	8	7	8	✓		
20-8-20	O	Te en Leche	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		60	86	81	7	7	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuceli Sandoval TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39767634 CARGO: AUX Cocina

Escaneado con CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
21-8-22	BC	Aromaticas hierbas N.fresca	Aromaticas	150	150	✓			✓	✓		60	80	75	7	8	8	7	✓	
21-8-22	D	chocolate en leche	Leche	9450	9450		✓		✓	✓		60	90	75	9	8	8	7	✓	
21-8-22	D	Tamal	Tamal	53ud	53ud		✓		✓		✓	N	85	85	8	8	7	9	✓	
21-8-22	D	Arepas	Arepas	53ud	53 ud		✓		✓		✓	N	N	N	7	8	9	9	✓	
21-8-22	D	Papaya picada.	Papaya.	6450	5300	✓		✓			✓	30	N	N	8	8	8	8	✓	
21-8-22	M	Picado pechuga Melon, yogurt	Yogurth.	3000	3000	✓		✓			✓	30	N	N	9	9	9	8	✓	
21-8-22	A	carne de res	Carne	2650	2650	✓		✓		✓		45	87	86	8	8	7	7	✓	
21-8-22	A	Pechuga picada.	Pollo	2650	2650	✓		✓		✓		45	80	76	9	9	8	7	✓	
21-8-22	A	Ensalada de Tomates	Tomate	800	800	✓		✓			✓	30	4	5	7	9	9	7	✓	
21-8-22	A	Yuca cocida	Yuca	4000	3850	✓			✓	✓		60	87	76	8	8	8	8	✓	
21-8-22	A	Sopa de cuchuco Maiz	Carne	150	150	✓			✓	✓		120	91	86	9	7	8	8	✓	
21-8-22	A	Jugo de Guanabana	Guanabana	3406	2385	✓		✓			✓	30	4	5	9	9	7	9	✓	
21-8-22	O	Colada de Fecula de Maiz	leche	9450	9450	✓			✓	✓		90	92	87	9	8	9	7	✓	
21-8-22	C	Ternera a la trash	Ternera	5300	5000	✓			✓	✓		120	80	76	8	7	8	8	✓	
21-8-22	C	Arroz con Aljioli	Arroz	2050	2050	✓			✓	✓		120	92	80	8	9	9	9	✓	
21-8-22	C	Sopa de Avena.	Carne	150	150	✓			✓	✓		120	87	79	9	9	9	9	✓	
21-8-22	BC	Aguapanela con leche	leche	9450	9450	✓			✓	✓		60	90	80	7	8	8	8	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuleny Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39·767634 CARGO: Aux Cocina

Escaneado con CamScanner

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

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda — SERVICIO SOCIAL: ___ CENTRO CUIDADO TRANSITORIO ___ UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez — OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22-08	BC	Jugo	cafe	270	270	✓			✓	✓		45	87	76	9	9	8	8	✓		
22-08	D	colada Avena	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		60	90	84	8	8	9	9	✓		
22-08	D	Huevos pericos	Huevos	2700	2430	✓			✓	✓		40	85	75	9	9	9	9	✓		
22-08	D	Arroz blanco	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	90	82	9	7	8	9	✓		
22-08	D	Fresa picada	Fresa	4736	4800	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	7	8	✓		
22-08	N	Leche caliente	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		30	72	65	8	7	8	9	✓		
22-08	N	Mango picado	Mango	9000	4500	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
22-08	A	carne de res	carne magra	4350	4350	✓			✓	✓		75	78	64	9	9	9	9	✓		
22-08	A	Arroz al perejil	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		40	87	72	8	8	7	8	✓		
22-08	A	ensalada campesina	Lechuga	1636	900	✓		✓			✓	NA	2	3	8	9	9	8	✓		
22-08	A	Papa cocida	papa	3375	3375	✓			✓	✓		35	87	81	7	8	9	9	✓		
22-08	A	sopa de arroz	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	87	9	9	9	9	✓		
22-08	A	Naranjada	Naranja	3150	1890	✓		✓			✓	NA	2	3	9	8	8	9	✓		
22-08	O	sorbete curuba	Leche	4725	4725	✓		✓			✓	NA	2	4	9	9	8	8	✓		
22-08	C	Pollo guisado	Pollo	5625	4500	✓			✓	✓		60	84	72	8	8	9	9	✓		
22-08	C	Arroz con zanahoria	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	80	72	8	7	9	8	✓		
22-08	C	sopa de zanahoria	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	84	8	9	9	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___ TIPO DE DOCUMENTO: ___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___ CARGO: ___

Escaneado con CamScanner

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

PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha: Memo INT 2019043568 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda — SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO — UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez — OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: 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
22-08	C	Leche calient Mied	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		35	75	70	9	9	9	9	✓		
23-08	BC	Aromatia Lulo	Lulo	2100	1260	✓			✓	✓		30	85	72	8	9	8	9	✓		
23-08	D	chocolate en leche	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	90	82	9	8	9	8	✓		
23-08	D	caldo de pescado	Tilapia	5400	2700	✓			✓	✓		90	90	85	8	9	7	9	✓		
23-08	D	Arepa	H. Maiz blanco	2025	2025	✓			✓	✓		60	80	70	9	7	8	9	✓		
23-08	D	Papaya picada	papaya	6428	4500	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
23-08	N	Sorbete Maracuya	Leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	4	9	9	9	9	✓		
23-08	A	Goulash carne res	carne magra	4500	4500	✓			✓	✓		70	84	73	9	8	8	9	✓		
23-08	A	Arroz al pimentón	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	73	65	8	9	8	9	✓		
23-08	A	Verdura Mixta	Arveja	2812	1125	✓			✓	✓		60	82	73	9	9	8	8	✓		
23-08	A	papa criolla dorada	papa criolla	3375	3375	✓			✓	✓		25	75	65	9	8	9	8	✓		
23-08	A	sopa cachito	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	83	8	9	9	7	✓		
23-08	A	Jugo de UVA	UVA	2650	2385	✓		✓			✓	NA	2	3	9	9	9	9	✓		
27-08	O	Aguadepanela con queso	queso	1800	1800	✓		✓			✓	NA	2	4	8	9	9	9	✓		
27-08	O	Compota manzana pana	Manzana	5294	4500	✓			✓	✓		35	3	6	9	9	9	9	✓		
23-08	C	Lengua en salsa	Lengua	4263	4050	✓			✓	✓		60	85	74	8	9	9	9	✓		
23-08	C	Arroz Aromatado	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	87	72	9	8	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

Escaneado con CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043998 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda — SERVICIO SOCIAL: ___ CENTRO CUIDADO TRANSITORIO: ___ UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez — OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: 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 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
23-08	C	Sopa	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	86	9	9	9	9	✓		
23-08	C	Aromatica	Mora	1484	1450	✓			✓	✓		40	86	74	9	8	9	8	✓		
23-08	C	Inga		270	270		✓		✓	✓		30	85	80	7	9	9	9	✓		
24-08	BC	Tinto	Cafe	9450	9450	✓		✓		✓		40	85	80	8	8	8	7	✓		
24/8	D	Cafe leche	leche.	2120	2120	✓		✓			✓	20	NA	NA	8	8	7	7	✓		
24/8	D	Empanadas queso	Queso	2120	2120	✓		✓			✓	NA	NA	NA	7	7	8	8	✓		
24/8	D	Mandarina	Mandarina	530	530	✓			✓	✓		NA	NA	NA	8	8	8	8			
24/8	N	Batido Guanabana	Guanabana	6750	4500	✓			✓	✓		45	85	80	7	8	7	8	✓		
24/8	A	Pollo salsa champiñones	Pollo	5625	4500	✓			✓	✓		55	85	80	8	8	8	8	✓		
24/8	A	Arroz Atomatado	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		40	80	75	6	8	7	8	✓		
24/8	A	Papa ahuyama	Ahuyama	4250	3180	✓		✓		✓		50	70	65	7	8	7	8	✓		
24/8	A	Platano con Queso Bocadillo	Platano Maduro	2875	2585	✓		✓		✓		60	90	85	8	8	8	8	✓		
24/8	A	Sopa Arena	Carne Res	135	135	✓					✓	NA	3	6	8	7	8	7	✓		
24/8	A	Jugo Lulo	Lulo	3850	2830	✓		✓		✓		90	85	80	8	8	8	7	✓		
24/8	O	Arroz	leche.	9450	9450	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	8	8	7	✓		
24/8	C	Patilla	Patilla	10600	5300	✓			✓	✓		45	88	80	7	8	8	8	✓		
24/8	C	Carne desmechada	Carne Mayra	5300	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	7	8	8	8			
24/8	C	Topocho Aguacate	Aguacate	4150	3180	✓		✓			✓										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jose Vargas — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: $2.571.683 — CARGO: AUX cocina

Escaneado con CamScanner

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SERVICIO SOCIAL: ___ CENTRO CUIDADO TRANSITORIO ___ UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda

OPERADOR: AMUCI

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez

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	
24/8	C	Arroz Blanco	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		55	95	90	7	8	8	7	✓		
24/8	C	Sopa Arracacha	Carne Magra	135	135	✓			✓	✓		60	85	80	8	7	7	7	✓		
24/8	C	Aromatica fresa	fresa	1475	1450	✓		✓		✓		30	85	80	8	8	8	8	✓		
25/8	BC	Aromatica Panela	Mora	1484	1450	✓			✓	✓		35	85	80	7	8	8	8	✓		
25/8	D	Changua con Huevo	Huevo	530	530	✓		✓		✓		45	80	75	7	8	8	8	✓		
25/8	D	Granadilla	Granadilla	530	530	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	7	7	8	✓		
25/8	N	ensalada frutas	Papaya	3150	2350	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	7	7	8	✓		
25/8	A	Albondiga	Carne Molida	5300	5300		✓		✓	✓		60	90	85	7	7	8	8	✓		
25/8	A	Spaguetty.	Pasta	2025	2025		✓		✓	✓		60	85	80	7	7	8	8	✓		
25/8	A	ensalada Papa	Remolacha	3000	2150	✓		✓		-	✓	40	3	6	8	8	8	8	✓		
25/8	A	Platano Cocido	Platano	2875	585	✓		✓		✓		40	85	80	8	8	7	8	✓		
25/8	A	Sopa Verduras	Corazon Pollo	575	575	✓			✓	✓		60	90	85	7	8	8	8	✓		
25/8	A	Jugo curuba	Curuba	3150	2830	✓		✓			✓	NA	3	6	8	8	8	8	✓		
25/8	O	Colada Avena Guayaba	Leche.	9450	9450	✓		✓		✓		40	85	80	7	7	7	7	✓		
25/8	C	Filet Pescado	Filete Pescado	6666	5300	✓		✓		✓		40	80	75	8	8	8	8	✓		Empaque
25/8	C	Papa criolla	Papa criolla	3450	3850	✓			✓	✓		30	85	80	8	8	7	7	✓		
25/8	C	Sopa verdura	Carne Res	135	135	✓			✓	✓		60	80	75	7	8	8	7	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vega TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531082 CARGO: AUX COCINA

Escaneado con CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA PRIMERA INFANCIA

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190439988 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda — SERVICIO SOCIAL: ___ CENTRO CUIDADO TRANSITORIO ___ UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez — OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: 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
25/8	C	Leche Caliente	Leche.	9450	9450	✓		✓		✓		35	95	90	8	8	7	8	✓		
26/8	BC	Tinto	Cafe.	270	270		✓		✓	✓		40	90	85	8	7	7	8	✓		
26/8	D	te en leche.	leche.	1450	9450	✓		✓		✓		40	95	90	9	9	9	7	✓		
26/8	D	Caldo Papa Carne	Carne.	3000	3000	✓			✓	✓		60	85	80	8	7	7	7	✓		
26/8	D	Compota Pera	Pera.	6235	5300	✓		✓		✓		NA	3	6	8	7	7	7	✓		
26/8	D																				
26/8	N	Cafe leche.	leche,	9450	9450	✓		✓		✓		35	80	75	8	8	8	8	✓		
26/8	N	Fresa Picado	Fresa	5750	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	8	8	8	✓		
26/8	A	Pollo Desudo	Pierna Pollo	6666	5300	✓			✓	✓		45	80	75	7	7	7	7			
26/8	A	Arroz Blanco	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		55	85	80	8	8	8	8	✓		
26/8	A											NA	3	6	8	8	8	8	✓		
26/8	A	Ensalada Zanahoria Arpina	Zanahoria.	1806	1125	✓			✓	✓		50	85	80	7	8	7	7	✓		
26/8	A	Yuca cocido	Yuca.	4500	3375	✓			✓	✓		60	90	80	8	8	8	8	✓		
26/8	A	Sopa fideo	carne Magra.	154	154	✓					✓	NA	3	6	8	8	8	8	✓		
26/8	A	Limonada Azucar	Limón	2100	1750	✓		✓			✓	NA	3	6	8	8	7	8	-		
26/8	O	Sorbete Granadilla	Leche.	9450	9450	✓		✓			✓	NA	3	6	8	8	8	8	✓		
26/8	C	Carne Cerdo Horno	Lomo cerdo.	5300	5300	✓			✓	✓		40	80	75	8	8	8	8	✓		
26/8	C	Arroz Arcopoli	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		55	85	80	8	8	8	8			
26/8	C	Sopa Patacon	Carne Magra	154	154	✓			✓	✓		60	90	85	7		7	7	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yenit Cortes — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 32727301 — CARGO: Aux Cocina.

Escaneado con CamScanner

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

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: ___ CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
26/8	C	Aromatica maracuya	Maracuya	1440	720	✓		✓		✓		30	90	80	9	8	8	7	✓	
27/8	BC	Aromatica fresa	Fresa	1230	1040	✓		✓		✓		30	90	85	8	7	7	8	✓	
27/8	D	Colada harina platano	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	85	80	8	7	7	8	✓	
27/8	D	Huevos rev	Huevos	530	530	✓			✓	✓		40	70	65	8	8	8	8	✓	
27/8	D	Patilla Picada	Patilla	10600	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	7	8	8	✓	
27/8	N	Leche caliente	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		35	80	75	8	8	8	7	✓	
27/8	N	Granadilla	Granadilla	530	530	✓		✓			✓	NA	NA	NA	7	7	8	8	✓	
27/8	A	Carne cerdo Picada	Carne Cerdo	5300	5300	✓			✓	✓		45	85	80	8	8	8	7	✓	
27/8	A	Arroz Zanahoria	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		55	85	80	7	7	7	8	✓	
27/8	A	Guacamole	Aguacate	4300	3180	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	8	8	8	✓	
27/8	A	Papa vapor	Papa comun	2585	2585	✓			✓	✓		40	80	75	7	7	7	8	✓	
27/8	A	Sopa lentejas	Carne Magra	159	159	✓			✓	✓		60	95	90	8	8	8	7	✓	
27/8	A	Jugo Piña	Piña	4300	2025	✓		✓			✓	NA	NA	8	7	7	8	8	✓	
27/8	D	Salpicon Mango	Mango	3280	2025	✓		✓			✓	NA	4	8	7	8	7	8	✓	
27/8	C	Carne Res Cilantro	Carne Magra	1591	1591	✓			✓	✓		45	85	80	8	7	7	8	✓	
27/8	C	Spaguetti	Pasta	2500	2500		✓		✓	✓		40	80	75	7	7	8	8	✓	
27/8	C	Sopa Carmelita	Carne Magra	159	159	✓			✓	✓		60	90	80	8	8	8	8	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yenit Conde TIPO DE DOCUMENTO: C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727301 CARGO: Aux. Cocina

Escaneado con CamScanner

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 20190439SB - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27-8	C	Aromatica maracuya	Maracuya	2500	1040	✓			✓	✓		40	85	72	9	8	7	8	✓		
28-8	BC	Tinto	cafe	270	270	✓			✓	✓		35	80	70	7	8	9	8	✓		
28-8	D	Cafe con Leche	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	87	70	8	8	9	7	✓		
28-8	D	Huevos pericos	Huevos	5360	5000	✓			✓	✓		45	90	85	9	8	7	9	✓		
28-8	D	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	80	74	9	9	8	7	✓		
28-8	N	Sorbete ciruela	Leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	4	7	8	9	9	✓		
28-8	A	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	80	71	8	9	7	8	✓		
28-8	A	carne res	carne res	5360	5360	✓			✓	✓		60	74	65	9	7	8	9	✓		
28-8	A	Jugo aguacate	aguacate	5310	3120	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	8	9	✓		
28-8	A	Sancocho	pollo	5300	5300	✓			✓	✓		90	90	86	9	7	8	9	✓		
28-8	A	Jugo mora	mora	2380	2380	✓		✓			✓	NA	2	3	9	8	9	7	✓		
28-8	O	colada de fresa	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	86	70	8	9	7	8	✓		
28-8	C	Pc chuga picadita	pechuga	5300	5000	✓			✓	✓		65	85	72	9	7	8	9	✓		
28-8	C	Arroz paisa	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	86	70	9	8	8	9	✓		
28-8	C	sopa de carne	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	85	7	8	9	9	✓		
28-8	C	aguadepe en leche	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	86	72	9	8	8	9	✓		
29-8	BC	Aromatica tomate arbol	tomate de arbol	2100	1750	✓			✓	✓		40	84	70	9	8	7	8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yerley M. TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1088278971 CARGO: AUX. COCINA

Escaneado con CamScanner

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-P98-243
Versión: 1
Fecha: Memo #IT 20198043598 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL: LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29-8	D	colado de maiz	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		50	86	70	9	8	9	8	✓		
29-8	D	Huevo cocinado	Huevo	5300	5300	✓			✓	✓		30	80	75	8	8	9	9	✓		
29-8	D	compota manzana	manzana	5294	4500	✓			✓	✓		35	3	6	9	9	8	8	✓		
29-8	N	chocolate leche	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	90	82	7	9	8	9	✓		
29-8	N	picado patilla MG	patilla	10150	5360	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	7	8	9	✓		
29-8	A	torta de harina	carne de res	5300	5300	✓			✓	✓		90	89	80	8	7	9	8	✓		
29-8	A	Arroz paisa	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	85	74	9	9	9	9	✓		
29-8	A	papa criolla	Ahuyama	3150	2835	✓			✓	✓		60	85	76	9	9	9	9	✓		
29-8	A	papa criolla perejil	papa criolla	3280	3280	✓			✓	✓		60	82	70	9	8	9	8	✓		
29-8	A	sopa cocinada	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	83	9	8	8	9	✓		
29-8	A	jugo de mango	Mango	4090	4000	✓		✓			✓	NA	3	6	7	8	9	8	✓		
29-8	O	colada avena	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	86	73	8	9	7	9	✓		
29-8	C	cane cocido guisada	carne de cerdo	5300	5300	✓			✓	✓		86	80	74	9	7	8	9	✓		
29-8	C	Tortilla verduras	Huevo	1990	1800	✓			✓	✓		40	84	70	9	9	9	9	✓		
29-8	C	sopa de verduras	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	81	9	9	9	9	✓		
29-8	C	Leche caliente	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		35	81	72	8	9	9	8	✓		
30-8	3c	Tinto	cafe	270	270	✓			✓	✓		40	85	70	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vega TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531083 CARGO: AUX COCINA

Escaneado con CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES | ...LUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIME... | ...OS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo INT 20180435888 - 10/10/2018 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda | SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO | UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber
COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez | OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: 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
30-8	D	Leche caliente	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		30	87	72	9	9	9	9	✓		
30-8	D	caldo papa cacha	carne magra	2700	2700	✓			✓	✓		90	90	83	8	9	9	8	✓		
30-8	D	Papaya picada	papaya	6428	4500	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	8	9	9	✓		
30-8	N	Sorbete mora	Leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	4	6	9	8	8	9	✓		
30-8	A	Pollo dorado	pollo	6710	3825	✓			✓	✓		70	92	85	9	9	8	8	✓		
30-8	A	Spaguetti salteado	pasta	2025	2025	✓			✓	✓		60	83	76	9	9	9	9	✓		
30-8	A	Ensalada fresca	Lechuga	2045	1125	✓		✓			✓	NA	3	6	9	9	9	9	✓		
30-8	A	Papa dorada	Papa	3749	3370	✓			✓	✓		40	90	82	8	9	8	9	✓		
30-8	A	sopa de ahuyama	carne magra	159	159	✓			✓	✓		90	85	77	9	9	9	8	✓		
30-8	A	Jugo de piña	piña	4336	2385	✓		✓			✓	NA	3	5	8	9	9	9	✓		
30-8	O	sorbete guanabana	Leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	4	6	8	8	9	9	✓		
30-8	C	carne res fina hicha	carne de res	4050	4050	✓			✓	✓		80	92	84	9	9	8	8	✓		
30-8	C	Arroz con zanahoria	Arroz	1350	1350	✓			✓	✓		50	90	85	9	9	9	9	✓		
30-8	C	sopa de avena	carne magra	159	159	✓			✓	✓		90	90	80	9	9	9	9	✓		
30-8	C	Aromatica con fresa	Fresa	150	150	✓			✓	✓		45	87	81	8	9	8	9	✓		
31-8	BC	Aromatica mora	mora	150	150	✓			✓	✓		45	86	80	9	9	8	9	✓		
31-8	D	chocolate en leche	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	85	80	8	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dore Vargas | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531083 | CARGO: AUX COCINA

Escaneado con CamScanner

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
31-8	D	Queso campesino	Queso	900	900	✓		✓			✓	NA	3	6	8	9	8	9	✓		
31-8	D	Arepa	Harina de maiz	2050	2050	✓			✓	✓		60	80	70	9	9	9	9	✓		
31-8	D	Mango picado	Mango	9000	4500	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	8	9	✓		
31-8	N	Bolido Horiatano	banano	6200	5300	✓		✓			✓	NA	3	6	9	9	8	9	✓		
31-8	A	carne cerdo Hawayana	carne de cerdo	4500	4500	✓			✓	✓		60	90	85	9	9	9	8	✓		
31-8	A	Arroz al perejil	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		55	85	80	8	8	9	9	✓		
31-8	A	Rebanadas Tomate	Tomate	3150	3000	✓		✓			✓	NA	2	6	9	9	9	9	✓		
31-8	A	Papa salada	papa	3749	3375	✓			✓	✓		40	81	70	9	9	9	9	✓		
31-8	A	caldo arveja	carne magra	159	159	✓			✓	✓		90	90	85	8	9	8	9	✓		
31-8	A	Jugo de guayaba	guayaba	3180	2385	✓		✓			✓	NA	2	4	9	8	8	9	✓		
31-8	O	Arroz con Leche	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	85	80	9	8	9	8	✓		
31-8	O	Fresa picada	fresa	5650	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
31-8	C	Carne res Medallon BBQ	carne de res	4500	4500	✓			✓	✓		90	80	75	9	9	9	9	✓		
31-8	C	Tajada de platano	platano	3144	2250	✓			✓	✓		40	70	65	9	9	9	9	✓		
31-8	C	Sopa de arroz	carne magra	159	159	✓			✓	✓		90	90	86	8	9	8	9	✓		
31-8	C	Aromatica Tomate de arbol	tomate de arbol	150	150	✓			✓	✓		40	87	72	9	8	9	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vargas TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51571087 CARGO: Aux cocina

Escaneado con CamScanner