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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PS8-243
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	
1-2-23	BC	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	86	73	9	9	8	8	✓		
1-2-23	D	cafe en leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	88	77	8	9	9	9	✓		
1-2-23	D	Queso campesino	Queso	1800	1800	✓		✓			✓	NA	2	4	9	8	9	8	✓		
1-2-23	D	Arepa	Harina de maiz	2025	2025	✓			✓	✓		30	75	65	9	9	9	9	✓		
1-2-23	D	Mango y pina picado	Mango	4500	2250	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	8	9	✓		
1-2-23	D	Bolido Hojuelas avena	leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	3	9	8	9	9	✓		
1-2-23	A	carne cerdo caramelizada	carne cerdo	2650	2650	✓			✓	✓		60	85	75	9	9	9	8	✓		
1-2-23	A	aguas de res	carne res	2650	2650	✓			✓	✓		70	86	72	8	9	9	9	✓		
1-2-23	A	Arroz perejil	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	80	75	9	9	9	9	✓		
1-2-23	A	Bolet ahuyama	ahuyama	2646	2250	✓			✓	✓		45	83	72	9	9	9	9	✓		
1-2-23	A	papa en crema	papa	3785	2800	✓			✓	✓		40	81	70	9	8	9	8	✓		
1-2-23	A	sopa de cachuca	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	86	8	9	9	8	✓		
1-2-23	A	Jugo de guayaba	guayaba	3180	2385	✓		✓			✓	NA	2	4	8	8	9	9	✓		
1-2-23	O	Ensalada frutas yogurt	yogurth	2250	2250	✓		✓			✓	NA	2	3	9	9	8	9	✓		
1-2-23	C	carne res cilantro	carne res	5300	5300	✓			✓	✓		70	89	71	9	9	9	9	✓		
1-2-23	C	Spaguetti	pasta	2250	2250	✓			✓	✓		40	78	70	9	8	9	9	✓		
1-2-23	C	sopa arracacha	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	86	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Ruiz TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531097 CARGO: AUX cocina

Powered by CamScanner

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___Puente Aranda_____ SERVICIO SOCIAL: ___ CENTRO CUIDADO TRANSITORIO_____ UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: __Willan 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	
1-2-23	C	Leche caliente	leche	9450	9450	✓			✓	✓		45	87	73	9	9	9	9	✓		
2-2-23	BC	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	88	76	8	9	8	9	✓		
2-2-23	D	agua pa nela	panela	990	990	✓			✓	✓		40	85	75	9	9	8	9	✓		
2-2-23	D	Changua fuerte	leche	9450	9450	✓		✓		✓		90	90	83	8	9	8	9	✓		
2-2-23	D	compota pera	pera	2646	2250	✓			✓	✓		NA	2	4	9	8	9	8	✓		
2-2-23	N	Empanada con queso	queso	1800	1800	✓		✓			✓	NA	2	3	9	9	8	9	✓		
2-2-23	A	Filete pescado	Tilapia	9000	4300	✓			✓	✓		50	81	70	9	8	8	9	✓		
2-2-23	A	Arroz coco	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		55	84	72	8	8	9	9	✓		
2-2-23	A	Ensalada tomate cebolla	Tomate	1406	1125	✓		✓			✓	NA	2	5	9	9	8	9	✓		
2-2-23	A	Torta de platano	platano	4689	3375	✓			✓	✓		35	80	75	9	9	9	9	✓		
2-2-23	A	Sopa de cebada	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	82	9	9	9	9	✓		
2-2-23	A	Jugo lulo	lulo	3974	2385	✓		✓			✓	NA	2	4	8	8	9	9	✓		
2-2-23	D	colada avena huila	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	86	75	9	9	8	9	✓		
2-2-23	C	pollo ala jardinera	pollo	5300	5300	✓			✓	✓		60	85	75	9	9	9	8	✓		
2-2-23	C	Ensalada campesina	lechuga	1687	900	✓			✓	✓		NA	2	3	8	9	9	9	✓		
-2-23	C	Arroz aromatizado	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	81	73	9	9	9	9	✓		
-2-23	C	sopa paisa	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	86	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

MBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dorc Lyg TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531083 CARGO: AUX cocina

Powered by 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

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	
2-2-23	C	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	85	75	9	8	9	8	✓		
3-2-23	BC	Tinto	café	270	270	✓			✓	✓		45	88	77	8	9	8	9	✓		
3-2-23	D	colada Avena	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	86	71	9	9	9	9	✓		
3-2-23	D	Emparedado queso	Queso	1800	1800	✓		✓			✓	NA	2	4	9	8	9	8	✓		
3-2-23	D	Papaya picada	papaya	6428	4500	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
3-2-23	N	Sorbete Feijoa	leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	3	9	9	9	8	✓		
3-2-23	A	Pollo salsa champiñon	pollo	3200	3000	✓			✓	✓		60	85	75	8	9	9	9	✓		
3-2-23	A	cerdo salsa cimicha	carne cerdo	2650	2650	✓			✓	✓		55	81	70	9	8	9	9	✓		
3-2-23	A	Arroz Parcelado	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	80	72	9	9	8	9	✓		
3-2-23	A	ensalada pepino-tomate	tomate	562	450	✓			✓	✓		NA	2	4	9	9	9	9	✓		
3-2-23	A	Pure papa	papa	3785	2800	✓			✓	✓		35	81	73	8	9	9	9	✓		
3-2-23	A	sopa Cremalita	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	82	9	9	8	9	✓		
3-2-23	A	Jugo de maracuya	maracuya	7453	7385	✓		✓			✓	NA	2	5	9	9	9	8	✓		
3-2-23	O	Arroz con leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		50	80	75	8	9	9	9	✓		
3-2-23	O	Fresa picada	Fresa	4736	4500	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	9	9	✓		
3-2-23	C	carne de res	carne res	5300	5300	✓			✓	✓		70	81	76	9	9	8	9	✓		
3-2-23	C	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	87	71	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vgs TIPO DE DOCUMENTO: C C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531083 CARGO: AUX cocina

Powered by 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	
3-2-23	C	Sancochito	carne res	135	135	✓			✓	✓		90	85	70	9	8	9	9	✓		
3-2-23	C	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	81	72	9	9	8	9	✓		
4-2-23	BC	Tinto	Café	270	270	✓			✓	✓		40	88	71	9	9	9	8	✓		
4-2-23	D	Cafe con leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	82	75	9	8	9	8	✓		
4-2-23	D	caldo pepa carne	carne magra	2800	2800	✓			✓	✓		90	90	86	8	9	9	8	✓		
4-2-23	D	patilla picada	patilla	11250	4500	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	/		
4-2-23	N	Te en leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		35	82	80	9	8	9	9	/		
4-2-23	N	Mandarina	mandarina	5300	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	9	9	9	/		
4-2-23	A	Sobrebarriga	sobrebarriga	2650	2650	✓			✓	✓		70	88	77	9	8	9	9	/		
4-2-23	A	carne res hawayana	carne res	2650	2650	✓			✓	✓		65	80	74	9	9	8	9	/		
4-2-23	A	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	75	65	9	9	9	8	/		
4-2-23	A	calabaza guisada	calabaza	3000	2700	✓			✓	✓		40	81	76	9	8	9	8	/		
4-2-23	A	papa al perejil	papa	3785	2800	✓			✓	✓		35	74	70	8	9	9	8	/		
4-2-23	A	sopa de vegetales	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	81	8	9	8	9			
4-2-23	A	Jugo mora	mora	2650	2385	✓		✓			✓	NA	2	4	9	9	9	9	/		
4-2-23	A	sorbete guanabana	guanabana	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	3	9	8	8	9	/		
4-2-23	C	carne de cerdo	carne cerdo	5300	5300	✓			✓	✓		70	81	72	9	9	9	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

Powered by 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	
4-2-23	C	Arroz al primavera	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	81	72	9	9	9	9	✓		
4-2-23	C	Sopa marinera	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	84	9	8	9	8	✓		
4-2-23	C	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	85	70	9	9	8	9	✓		
5-2-23	BC	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	84	73	8	9	9	9	✓		
5-2-23	D	chocolate leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	83	71	9	8	9	9	✓		
5-2-23	D	Tamal	Tamal	5300	5300	✓			✓	✓		120	90	85	9	9	8	9	✓		
5-2-23	D	ensalada picada	papaya	6428	4500	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	8	✓		
5-2-23	N	Picado mota pastilla yogurt	yogurth	2250	2250	✓		✓			✓	NA	2	4	8	9	9	8	✓		
5-2-23	A	carne res	carne res	2650	2650	✓			✓	✓		70	81	78	8	8	9	8	✓		
5-2-23	A	pechuga picada	pechuga	2650	2650	✓			✓	✓		65	80	76	9	9	8	9	✓		
5-2-23	A	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	83	70	8	8	9	9	✓		
5-2-23	A	Ensalada lechuga	lechuga	2045	1125	✓		✓			✓	NA	2	3	9	9	8	9	✓		
5-2-23	A	Yuca cocida	yuca	4218	3275	✓			✓	✓		40	75	65	9	9	9	9	✓		
5-2-23	A	sopa de cuchuco	carne res	135	135	✓			✓	✓		90	90	81	9	8	9	9	✓		
5-2-23	A	Jugo de guanabana	guanabana	3406	2385	✓		✓			✓	NA	2	5	9	9	8	9	✓		
5-2-23	O	Colada Fecutmaiz	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	83	74	9	9	9	9	✓		
5-2-23	C	fruta picada	Tercera	5300	5300	✓			✓	✓		55	78	70	9	9	9	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

Powered by 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	
5-2-23	C	Arroz ajiaco	Arroz	2625	2025	✓			✓	✓		50	85	70	9	8	9	8	✓		
5-2-23	C	Sopa Avena	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	84	9	9	9	8	✓		
5-2-23	C	aguapanela leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	80	75	8	9	9	8	✓		
6-2-23	BC	Tinto	cafe	270	270	✓			✓	✓		40	82	74	9	9	8	9	✓		
6-2-23	D	colada Avena	leche	9450	9450	✓			✓	✓		45	88	77	9	8	9	8	✓		
6-2-23	D	Huevos picados	Huevos	5360	5360	✓			✓	✓		35	89	76	9	9	9	9	✓		
6-2-23	D	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	84	72	9	8	9	9	✓		
6-2-23	D	Fresa picada	Fresa	4736	4500	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	9	9	✓		
6-2-23	N	Leche caliente	leche	9450	9450	✓		✓		✓		35	90	86	9	9	9	9	✓		
6-2-23	N	mango picado	Mango	9000	4500	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
6-2-23	A	carne res molida	carne res	2650	2650	✓			✓	✓		60	81	73	9	8	9	8	✓		
6-2-23	A	carne cerdo salsa	carne cerdo	2650	2650	✓			✓	✓		50	80	70	9	8	9	8	✓		
6-2-23	A	Arroz al perejil	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	82	75	9	9	8	9	✓		
6-2-23	A	Ensalada campesina	Maiz	450	450	✓			✓		✓	NA	2	4	9	9	9	8	✓		
6-2-23	A	papa cocida	papa	3375	3375	✓			✓	✓		35	86	72	9	8	9	9	✓		
6-2-23	A	Sopa Arroz	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	86	9	9	9	9	✓		
6-2-23	A	Naranjada	Naranja			✓		✓			✓	NA	2	3	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vasj | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531093 | CARGO: Aux cocina

Powered by 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 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	
6-2-23	O	Sorbete Guayaba	Leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	4	9	9	9	9	✓		
6-2-23	C	Pollo guisado	Pollo	5625	4500	✓			✓	✓		60	85	75	8	8	9	9	✓		
6-2-23	C	Arroz Zanahoria	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	88	74	9	8	9	9	/		
6-2-23	C	Sopa arracacha	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	82	9	9	9	9	/		
6-2-23	C	Leche caliente	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	81	76	8	9	8	9	/		
7-2-23	BC	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		35	80	75	9	8	9	9	/		
7-2-23	D	Chocolate leche	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	86	72	9	9	8	9	/		
7-2-23	D	Caldo para pescado	Tilapia	5400	2700	✓			✓	✓		90	90	87	9	9	9	9	/		
7-2-23	D	Arepa	Harina de Maiz	2025	2025	✓			✓	✓		40	75	65	9	9	8	9	/		
7-2-23	D	Papaya picada	Papaya	6428	4500	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	8	9	9	/		
7-2-23	N	Sorbete maracuya	leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	4	9	9	9	9	/		
7-2-23	A	goulash carne res	carne res	7650	2650	✓			✓	✓		60	86	71	9	8	9	9	/		
7-2-23	A	Ternera	Ternera	7650	2650	✓			✓	✓		55	80	73	8	8	9	9	/		
7-2-23	A	Arroz primavera	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	73	66	9	9	8	9	/		
7-2-23	A	Verduras mixta	Zanahoria			✓		✓			✓	NA	2	3	9	9	9	9	/		
7-2-23	A	Papa criolla dorada	papa criolla	3375	3375	✓			✓	✓		45	82	73	9	9	9	8	/		
7-2-23	A	Sopa conchita	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	81	8	8	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vargas TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531083 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019943566 - 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	
7-2-23	A	Jugo uva	Uva	7650	2385	✓		✓			✓	NA	2	4	9	9	9	9	✓		
7-2-23	O	aguapanela con queso	Queso	1800	1800	✓		✓			✓	NA	2	3	8	9	9	8	✓		
7-2-23	O	Ensalada compota	manzana	5294	4500	✓		·	✓	✓		NA	2	5	9	8	8	9	✓		
7-2-23	C	Lengua en salsa	lengua	4263	4050	✓			✓	✓		70	85	70	9	9	8	9	✓		
7-2-23	C	Arroz blanco	Arroz	7025	7025	✓			✓	✓		50	73	70	9	9	9	9	✓		
7-2-23	C	Sopa de ahuyama	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	85	8	9	8	9	✓		
7-2-23	C	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	86	73	9	9	8	8	✓		
8-2-23	BC	Tinto	caña	270	270	✓			✓	✓		45	88	76	8	8	9	9	✓		
8-2-23	D	cafe con crema	leche	9450	9450	✓			✓	✓		40	83	81	9	8	9	9	✓		
8-2-23	D	Emparedado queso	Queso	2160	2160	✓		✓			✓	NA	2	3	9	9	9	8	✓		
8-2-23	D	Mandarina	Mandarina	6428	4560	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
8-2-23	N	Bolido	leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	5	9	9	9	9	✓		
8-2-23	A	Sancocho pollo arroz Frasbeva	Pollo	2800	2800	✓			✓	✓		60	84	72	9	8	9	8	✓		
8-2-23	A	Carne asada picada	carne asada picada	7650	7650	✓			✓	✓		70	86	70	8	9	9	9	✓		
8-2-23	A	Arroz colombiano	Arroz	7025	7025	✓			✓	✓		50	81	75	9	8	9	8	✓		
8-2-23	A	Sopa ahuyama	ahuyama	2646	2250	✓			✓	✓		55	89	77	9	9	9	9	✓		
8-2-23	A	Platano queso	platano	4689	3375	✓			✓	✓		60	87	80	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

Powered by 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 - 19/10/2019
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	
8-2-23	A	Sopa Avena	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	82	9	9	9	9	✓		
8-2-23	A	Jugo lulo	lulo	3974	2385	✓		✓			✓	NA	2	4	8	9	8	9	✓		
8-2-23	O	Pasta mail aguila	leche	9450	9450	✓		✓		✓		90	85	75	9	8	9	9	✓		
8-2-23	O	Patilla picada	patilla	10660	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	7	9	9	✓		
8-2-23	C	carne res picada	carne res	5300	5300	✓			✓	✓		50	82	71	8	9	9	8	✓		
8-2-23	C	Lavado aguacate	aguacate	3506	2700	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
8-2-23	C	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		60	88	77	8	8	9	9	✓		
8-2-23	C	Sopa de arracacha	arracacha	135	135	✓			✓	✓		90	90	81	8	8	9	9	✓		
8-2-23	C	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	86	73	9	8	9	9	✓		
9-2-23	BC	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	84	70	9	9	8	9	✓		
9-2-23	D	agua de pancha	Pancha	990	990	✓			✓	✓		35	87	80	9	9	9	8	✓		
9-2-23	D	Avena Nuevo	leche	5850	5850	✓		✓		✓		70	86	75	8	9	9	9	✓		
9-2-23	D	granadilla	granadilla	5300	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	8	9	9	✓		
9-2-23	N	ensalada fruta yogurd	yogurth	2250	2250	✓		✓			✓	NA	2	3	9	9	8	9	✓		
9-2-23	A	Albondigas	carne molida	2650	2650	✓		✓		✓		65	81	70	9	9	9	8	✓		
9-2-23	A	pollo apanado	Pollo	2800	2800	✓			✓	✓		55	75	65	9	9	9	9	✓		
9-2-23	A	Spaguetti	pasta	2250	2250	✓			✓	✓		45	86	72	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

Powered by 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	
9-2-23	A	Ensalada Baja-lunch	Remolacha	562	450	✓			✓	✓		60	2	4	9	8	9	9	✓		
9-2-23	A	platano cocido	platano	4686	3375	✓			✓	✓		35	70	65	9	9	9	9	✓		
9-2-23	A	sopa de vegetales	Remolacha	382	382	✓			✓	✓		90	90	81	9	8	8	9	✓		
9-2-23	A	Jugo de curuba	curuba	4770	2385	✓		✓			✓	NA	2	4	8	9	9	9	✓		
9-2-23	O	colada avena	leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	82	73	9	9	9	9	✓		
9-2-23	C	Filet pescado	Tilapia	8100	4050	✓			✓	✓		50	86	75	9	9	8	9	✓		
9-2-23	C	Sopa criolla docada	papa criolla	3375	3375	✓			✓	✓		35	82	71	9	9	9	9	✓		
9-2-23	C	sopa verduras	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	83	9	8	9	9	✓		
9-2-23	C	leche caliente	leche	9450	9450	✓		✓			✓	40	82	71	8	9	9	9	✓		
10-2-23	BC	Tinto	cafe	270	270	✓			✓	✓		35	85	70	8	9	9	8	✓		
10-2-23	D	Te en leche	leche	9450	9450	✓			✓	✓		90	90	83	9	9	9	9	✓		
10-2-23	D	caldo papa carne	carne magra	2700	2700	✓			✓	✓		85	90	72	8	9	9	8	✓		
10-2-23	D	compota pera	pera	5294	4500	✓			✓	✓		NA	2	4	8	9	8	9	✓		
10-2-23	N	cafe con leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		35	88	77	9	9	9	9	✓		
10-2-23	N	Fresa picada	Fresa	4936	4500	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	9	9	✓		
10-2-23	A	pollo dorado	pollo colombina	2800	2800	✓			✓	✓		60	89	78	9	9	8	9	✓		
10-2-23	A	carne res sudada	carne res	2650	2650	✓			✓	✓		70	78	90	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

Powered by 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 20190043886 - 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
10-2-23	A	Arroz	Arroz	7025	7025	✓			✓	✓		50	80	75	9	9	9	8	✓		
10-2-23	D	Ensalada pepino-lenga	pepino	1200	900	✓		✓			✓	NA	2	4	8	9	9	8	✓		
10-2-23	A	Yuca cocida	Yuca	4478	3375	✓			✓	✓		30	85	70	8	9	9	9	✓		
10-2-23	A	Sopa Fideos	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	86	9	8	8	9	✓		
10-2-23	A	limonada azucar	limones	3150	1575	✓		✓			✓	NA	2	3	9	9	8	9	✓		
10-2-23	O	sorbete granadilla	leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	5	9	8	8	8	✓		
10-2-23	C	carne cerdo	carne cerdo	5300	5300	✓			✓	✓		70	88	75	9	9	9	9	✓		
10-2-23	C	Arroz Ajiaceli	Arroz	7025	7025	✓			✓	✓		50	84	72	9	8	9	9	✓		
10-2-23	C	sopa patacon	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	84	8	9	9	9	✓		
10-2-23	C	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	81	71	9	9	9	9	✓		
11-2-23	BC	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	83	76	9	8	9	8	✓		
11-2-23	D	colada quinua	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	87	77	8	9	8	9	✓		
11-2-23	D	Huevo cocido queso	Huevos	2800	2800	✓			✓	✓		45	81	73	9	9	9	9	✓		
11-2-23	D	Pollo picado	pollo	10600	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	9	8	✓		
11-2-23	N	Leche caliente	leche	9450	9450	✓		✓		✓		35	75	65	8	9	9	8	✓		
11-2-23	N	granadilla	granadilla	5999	1800	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	9	8	✓		
11-2-23	A	carne cerdo	carne cerdo	2650	2650	✓			✓	✓		60	86	73	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vanga | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531087 | CARGO: AUX cocina

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043885 - 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	
11-2-23	A	pescado salsa	Tilapia	6800	6600	✓			✓	✓		60	86	71	9	9	9	9	✓		
11-2-23	A	Arroz primavera	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		51	85	75	9	8	9	8	✓		
11-2-23	A	guacamole	aguacate	3800	3660	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	8	9	✓		
11-2-23	A	Papa al vapor	papa	3375	2800	✓		✓			✓	40	88	76	9	9	9	9	✓		
11-2-23	A	Sopa Catalana	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	82	9	9	9	9	✓		
11-2-23	A	Jugo piña	piña	3280	2900	✓		✓			✓	NA	2	4	9	8	9	8	✓		
11-2-23	D	Sorbete Avena	leche	9450	9450	✓			✓	✓		NA	2	3	9	9	8	9	✓		
11-2-23	C	carne roja cilantro	carne res	5300	5300	✓			✓	✓		60	83	71	8	9	9	9	✓		
11-2-23	C	Spaguettis	pasta	2250	2250	✓			✓	✓		65	82	73	9	8	8	9	✓		
11-2-23	C	sopa caldillo	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	81	9	9	9	9	✓		
11-2-23	C	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	81	78	9	9	8	9	✓		
12-2-23	BC	Tinto	cafe	270	270	✓			✓	✓		45	75	65	9	9	8	8	✓		
12-2-23	D	cafe crema	leche	9450	9450	✓			✓	✓		40	76	66	9	9	9	9	✓		
12-2-23	D	Huevos pericos	Huevos	2700	2430	✓			✓	✓		35	87	74	9	9	9	9	✓		
12-2-23	D	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	82	75	9	9	9	9	✓		
12-2-23	D	granadilla	granadilla	5300	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	9	8	✓		
12-2-23	N	Sorbete Cucunbar	leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	3	8	8	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Dora Vargas TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 52531083 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019943566 - 19/10/2019
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	
12-2-23	A	Carne guisada	carne res	2650	2650	✓			✓	✓		70	85	70	9	9	9	9	/		
12-2-23	A	carnaza guisada	carne res	2650	2650	✓			✓	✓		80	86	71	9	8	9	8	/		
12-2-23	A	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	88	77	8	9	9	8	/		
12-2-23	A	cocido boyacense	arveja	1800	1800	✓			✓	✓		90	90	82	9	9	9	9	/		
12-2-23	A	papa salada	papa	3375	3100	✓			✓	✓		35	86	71	9	8	8	9	/		
12-2-23	A	Jugo mora	Mora	3200	3200	✓		✓			✓	NA	2	4	9	9	9	9	/		
12-2-23	O	Colada pescuezo	leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	86	74	9	9	8	8	/		
12-2-23	C	Pechuga guisada	arveja	5300	5300	✓			✓	✓		70	81	73	9	8	9	9	/		
12-2-23	C	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	75	65	9	9	8	9	/		
12-2-23	C	Sopa de carne	carne res	135	135	✓			✓	✓		90	90	82	9	9	9	9	/		
12-2-23	C	aguapanela leche	leche	9450	9450	✓			✓	✓		40	75	68	9	9	9	9	/		
13-2-23	C	Aromatica	Aromatica	186	186	✓			✓	/		45	85	70	9	8	9	8	/		
13-2-23	D	colada pescuezo	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	86	72	9	9	9	9	/		
13-2-23	D	Huevo cocido	Huevos	2800	2650	✓			✓	✓		35	75	65	9	8	8	9	/		
13-2-23	D	compota manzana	manzana	5300	4800	✓			✓	✓		NA	2	4	9	9	8	9	/		
13-2-23	N	chocolate leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		50	81	74	9	9	9	8	/		
13-2-23	N	pollo	pollo	16600	5780	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Ugy TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52535581 CARGO: AUX COCINA

Powered by CamScanner

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 20180043886 - 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
13-2	A	Carne res finchados	carne res	2650	2650	✓			✓	✓		70	82	73	9	9	8	9	✓		
13-2	A	Arroz	Arroz	2650	2650	✓			✓	✓		45	80	75	9	8	8	9	✓		
13-2	A	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	/		50	86	71	8	9	9	8	/		
13-2	A	Arracacha	arracacha	2646	2250	✓			✓	✓		55	81	76	9	9	9	9	/		
13-2	A	Papa criolla	papa criolla	3705	3705	✓			✓	✓		40	87	72	9	9	8	9	/		
13-2	A	Sopa	carne molida	135	135	✓			✓	✓		90	90	81	9	8	9	9	/		
13-2	A	Jugo mango	Mango	3850	3400	✓		✓			✓	NA	2	4	8	9	9	9	/		
13-2	O	Leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	86	74	9	9	8	9	/		
13-2	C	Carne	carne cerdo	5300	5300	✓			✓	✓		60	80	72	9	9	9	9	/		
13-2	C	Huevos	huevos	2600	2400	✓			✓	✓		55	82	70	9	9	9	9	/		
13-2	C	Papas	Papas	3705	2900	✓			✓	✓		40	75	65	9	8	9	8	/		
13-2	C	Sopa	carne molida	135	135	✓			✓	✓		90	90	83	9	8	8	9	/		
13-2	C	Leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	88	77	9	9	8	9	/		
14-2	BC	Tinto	cafe	270	270	✓			✓	✓		40	75	68	9	9	9	8	/		
14-2	D	Leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	87	81	9	9	9	9	/		
14-2	D	Sopa	carne molida	2700	2700	✓			✓	✓		90	87	78	9	8	9	8	/		
14-2	D	Ensalada	papaya	6428	4500	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-343 | Versión: 1 | Fecha: Memo INT 20199438666 - 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 PREPARACION	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	
14-2	N	Sorbete mora	leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	4	9	9	9	8	✓		
14-2	A	Pollo dorado	pollo	2800	2800	✓			✓	✓		60	78	65	9	8	9	8	✓		
14-2	A	Albondigas salsa	carne molida	2650	2650	✓			✓	✓		50	81	73	9	9	9	9	✓		
14-2	A	Spaguettis	Pasta	2250	2250	✓			✓	✓		70	86	74	9	9	9	9	✓		
14-2	A	Tomate Cebolla	Tomate	3700	3700	✓		✓			✓	NA	2	3	9	8	9	9	✓		
14-2	A	Papa dorada	papa	3785	3400	✓			✓	✓		40	81	74	9	9	9	9	✓		
14-2	A	Sopa ahuyama	ahuyama	135	135	✓			✓	✓		90	90	83	9	9	9	9	✓		
14-2	A	Jugo Piña	Piña	3700	2800	✓		✓			✓	NA	2	5	9	9	8	9	✓		
14-2	O	Sorbete guanabana	leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	4	8	8	9	9	✓		
14-2	C	Carne pimenton	Carne res	5300	5300	✓			✓	✓		70	88	77	8	9	9	9	✓		
14-2	C	Arroz zanahoria	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	75	65	8	8	9	9	✓		
14-2	C	Sopa avena	Carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	85	9	8	8	9	✓		
14-2	C	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	84	72	9	9	8	8	✓		
15-2	BC	Aromatica	Aromatica	9450	9450	✓			✓	✓		40	83	71	9	9	9	8	✓		
15-2	D	Chocolate leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	86	74	8	9	9	9	✓		
15-2	D	Queso campesino	Queso	900	900	✓		✓			✓	NA	2	3	9	8	9	9	✓		
15-2	D	Arepa	Harina maiz	2025	2025	✓			✓	✓		30	75	65	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

Powered by 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 PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20195435S5 - 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								
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						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	
15-2	D	Mango	Mango	9000	4800	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
15-2	N	Banano	leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	4	9	8	9	9	✓		
15-2	A	Fajitas de	carne cerdo	2650	2650	✓			✓	✓		70	85	70	9	9	8	9	✓		
15-2	A	Fajitas de	carne res	2650	2650	✓			✓	✓		80	88	75	9	9	9	9	✓		
15-2	A	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	82	71	9	8	9	9	✓		
15-2	A	Pollo	Tomate	3375	2375	✓		✓			✓	NA	2	3	9	9	8	9	✓		
15-2	A	Sancocho	papa	3700	3700	✓			✓	✓		35	75	65	9	9	9	9	✓		
15-2	A	Fajitas de	carne	135	135	✓			✓	✓		90	90	81	9	8	9	9	✓		
15-2	A	Jugo	guayaba	3180	2385	✓		✓			✓	NA	2	5	9	9	9	9	✓		
15-2	O	Arroz con	leche	9450	9450	✓			✓	✓		40	86	73	9	8	8	9	✓		
15-2	O	Pollo	fresa	4736	4560	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	9	8	✓		
15-2	C	Fajitas de	carne res	5300	5300	✓			✓	✓		80	78	67	9	9	9	9	✓		
15-2	C	Arroz	platano	3124	2250	✓			✓	✓		30	75	65	9	9	8	9	✓		
15-2	C	Sopa	carne	135	135	✓			✓	✓		90	90	80	9	9	9	9	✓		
15-2	C	Aromática	aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	87	75	9	9	8	9	✓		
16-2	BC	Tinto	cafe	270	270	✓		✓		✓		45	78	70	9	8	9	9	✓		
16-2	D	Colado	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	70	68	9	9	8	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vaz TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531083 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION 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
16-2	D	Caldo de carne	carne magra	7700	7700	✓			✓	✓		90	90	86	9	8	9	8	✓		
16-2	N	Te en leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	85	70	8	8	9	9	✓		
16-2	N	Fresada	Fresa	4736	4500	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	8	8	✓		
16-2	A	Filete de pescado	Tilapia	2800	2800	✓			✓	✓		50	75	65	9	9	9	9	✓		
16-2	A	Carne cocido	carne cocido	2650	2650	✓			✓	✓		60	86	72	9	8	9	8	✓		
16-2	A	Arroz Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	81	73	8	9	8	9	✓		
16-2	A	Ensalada cruda	repollo	1606	1125	✓			✓		✓	NA	2	4	9	9	9	9	✓		
16-2	A	Pure papa	papa	3375	2700	✓			✓	✓		40	87	76	9	9	9	9	✓		
16-2	A	Sopa arveja	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	85	8	9	9	8	✓		
16-2	A	Jugo maracuya	maracuya	9435	2385	✓		✓			✓	NA	2	3	9	8	8	9	✓		
16-2	O	Avena	leche	9450	9450	✓		✓		✓		90	60	25	9	8	9	8	✓		
16-2	O	Papaya picada	papaya	6428	4500	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	9	8	9	✓		
16-2	C	Pollo en salsa	pollo	5300	5300	✓			✓	✓		65	88	77	9	9	9	9	✓		
16-2	C	Arroz aromatico	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	86	71	9	9	8	9	✓		
16-2	C	Sopa guineyana	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	87	9	8	9	9	✓		
16-2	C	Leche calidad	leche	9450	9450	✓			✓	✓		40	78	70	9	9	9	9	✓		
17-2	BC	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		45	71	68	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSIS-243 | Versión: 1 | Fecha: Marzo INT 20191043588 - 19/10/2019 | Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		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	
17-2	D	Cafe con leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	78	69	9	8	9	9	✓		
17-2	D	calao pan	Tilapia	5400	2700	✓			✓	✓		90	90	86	9	9	9	9	✓		
17-2	D	Papaya picada	papaya	5428	4500	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	9	8	9	✓		
17-2	N	Sorbeta	leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	3	9	8	9	8	✓		
17-2	A	Carne guisado	carne cerdo	2650	2650	✓			✓	✓		70	85	70	9	9	9	9	✓		
17-2	A	Filete apanado	Tilapia	2800	2800	✓			✓	✓		60	88	76	9	8	9	9	✓		
17-2	A	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	71	69	8	8	9	9	✓		
17-2	A	Verduras salteadas	calabaza	1250	1125	✓			✓			60	88	87	9	9	8	9	✓		
17-2	A	papas a la francesa	papa	3375	2700	✓			✓	✓		35	86	75	9	9	9	9	✓		
17-2	A	Sopa preparacion	carne tomate	135	135	✓			✓	✓		90	90	86	9	9	9	9	✓		
17-2	A	Jugo	Tomate arbol	3974	2385	✓		✓			✓	NA	2	4	9	9	8	9	✓		
17-2	O	Candil	leche	4725	4725	✓		✓		✓		40	87	70	9	8	8	9	✓		
17-2	O	Maiz pira	Maiz pira	7207	7207	✓			✓	✓		30	75	65	9	8	9	9	✓		
17-2	O	Mango biche	Mango	8670	4700	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
17-2	C	Pollo asado	pollo	5300	5300	✓			✓	✓		65	81	78	9	9	9	8	✓		
17-2	C	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	76	68	8	9	9	9	✓		
17-2	C	Sopa preparada	carne	135	135	✓			✓	✓		90	90	85	9	8	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Ugs TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531088 CARGO: AUX cocina

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20199043566 - 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	
17-2	C	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	86	76	8	8	9	9	✓		
18-2	BC	Tinto	cafe	220	220	✓			✓	✓		45	85	72	9	9	8	8	✓		
18-2	D	Alcivar	Leche	9450	9450	✓			✓	✓		40	81	73	8	9	9	8	✓		
18-2	D	Tortillas	Huevos	2700	2500	✓			✓	✓		45	88	77	9	9	9	9	/		
18-2	D	Mandarina	Mandarina	530N	530N	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	9	8	✓		
18-2	N	Kumis	Kumis	3000	3000	✓		✓			✓	NA	2	3	8	9	8	9	✓		
18-2	N	granadilla	granadilla	530N	530N	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	/		
18-2	A	Bonle res	carne	2650	2650	✓			✓	✓		70	85	70	9	9	8	9	/		
18-2	A	Carne	carne	2650	2650	✓			✓	✓		60	87	74	9	8	9	9	/		
18-2	A	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	75	65	9	9	9	9	/		
18-2	A	Tajada	aguacate	3506	2706	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	/		
18-2	A	Yuca	Yuca	4218	3375	✓			✓	✓		30	85	70	8	9	8	9	/		
18-2	A	Sopa	carne	135	135	✓			✓	✓		90	89	73	9	8	9	8	/		
18-2	A	Jugo	mora	2650	2650	✓		✓			✓	NA	2	5	9	9	9	9	/		
18-2	O	Bon bel	leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	4	8	9	8	9	/		
18-2	C	Carnes	carne	5300	5300	✓			✓	✓		70	86	72	9	9	9	9	/		
18-2	C	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	85	73	9	9	8	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Ucuyo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.521088 CARGO: AUXcocina

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20199043966 - 19/12/2019
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							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						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	
18-2	C	Sopa cachuco	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	85	75	9	9	9	9	✓		
18-2	C	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	81	76	9	9	9	9	✓		
19-2	BC	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	82	78	9	8	8	9	✓		
19-2	D	Aguapanela	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	79	70	8	8	9	9	✓		
19-2	D	Tamal	Tamal	5304	5304	✓			✓	✓		120	90	85	9	9	9	9	✓		
19-2	D	Pastilla	pastilla	11250	4500	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	9	8	✓		
19-2	N	Ensalada																			
19-2	N	Fruta yogurt	yogurth	2250	2250	✓		✓			✓	NA	2	3	8	9	8	9	✓		
19-2	A	pollo guisado	pollo	2650	2650	✓			✓	✓		60	85	70	9	9	9	9	✓		
19-2	A	higado encebollado	Higado	2650	2650	✓			✓	✓		55	83	72	9	9	9	8	✓		
19-2	A	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	81	75	8	9	9	9	✓		
19-2	A	Ensalada tomate	Tomate	3375	2700	✓		✓			✓	NA	2	4	9	8	9	9	✓		
19-2	A	Fruta platano	platano	4688	3375	✓			✓	✓		30	75	68	9	9	8	9	✓		
19-2	A	Ajiaco	pollo	168	168	✓			✓	✓		90	90	85	9	9	9	8	✓		
19-2	A	Limonada	limones	3150	1575	✓		✓			✓	NA	2	5	9	8	8	9	✓		
19-2	O	Aguapanela	leche	9450	9450	✓		✓		✓		50	88	76	9	9	9	9	✓		
19-2	C	Filete	Tilapia	8100	4050	✓			✓	✓		60	77	71	9	8	9	9	✓		
19-2	C	Arroz Espinaca	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	79	69	9	9	8	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vargo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531082 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19-2	C	sopa de pataron	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	86	9	9	8	9	✓		
19-2	C	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	85	72	9	8	8	9	✓		
20-2	BC	Tinto	cafe	270	270	✓		✓		✓		45	81	70	9	9	8	9	✓		
20-2	D	cafe con leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	87	75	9	8	9	9	✓		
20-2	D	caldo de pipa carne	carne magra	2800	2800	✓			✓	✓		90	90	83	9	9	9	9	✓		
20-2	D	granadilla	granadilla	5340	5340	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	9	9	✓		
20-2	N	Ensalada fruta queso	Queso	1800	1800	✓		✓			✓	NA	2	4	8	9	9	9	✓		
20-2	A	carne res guisada	carne res	2650	2650	✓			✓	✓		70	85	70	9	8	9	9	✓		
20-2	A	Pollo guisado	Pollo	2650	2650	✓			✓	✓		80	75	70	9	9	8	9	✓		
20-2	A	Arroz con espinaca	Arroz	7025	7025	✓			✓	✓		50	98	67	9	9	9	9	✓		
20-2	A	Pollo criolla	chuyama	4335	3800	✓			✓	✓		75	86	73	9	8	8	9	✓		
20-2	A	Papa salsa criolla	papa criolla	3375	2700	✓			✓	✓		40	88	76	9	9	9	9	✓		
20-2	A	sopa pechuga	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	87	9	9	8	9	✓		
20-2	A	limonada	limones	3150	1575	✓		✓			✓	NA	2	3	9	9	8	8	✓		
20-2	O	pechuga	leche	9540	9540	✓		✓		✓		40	82	74	8	8	9	9	✓		
20-2	O	melon picado	melon	4750	2800	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
20-2	C	pechuga	pechuga	5300	5300	✓			✓	✓		60	83	71	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		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
20-2	C	Arroz primavera	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	76	75	9	9	9	9	✓	
20-2	C	Sopa vegetal	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	81	9	8	9	9	✓	
20-2	C	Aromática	Aromática	180	180	✓			✓	✓		40	82	73	9	8	8	9	✓	
21-2	BC	Aromática	Aromática	180	180	✓			✓	✓		40	81	72	9	9	9	8	✓	
21-2	D	colada de avena	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	85	75	9	8	9	9	✓	
21-2	D	trucos picados	trucos	5300	5300	✓			✓	✓		35	75	65	9	9	8	9	✓	
21-2	D	papaya picada	papaya	6700	6000	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	9	9	✓	
21-2	N	Sorbete fresa	leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	5	9	9	9	8	✓	
21-2	A	Carne cerdo salsa miel	carne cerdo	2650	2650	✓			✓	✓		70	82	73	9	9	8	9	✓	
21-2	A	Tenders fritos	Tenders	2650	2650	✓			✓	✓		80	85	70	9	9	9	9	✓	
21-2	A	Arroz primavera	Arroz	7025	7025	✓			✓	✓		50	77	68	9	8	9	9	✓	
21-2	A	Ensalada fruta-leche	Lechuga	2500	2500	✓		✓			✓	NA	2	4	8	8	9	9	✓	
21-2	A	papa salada	papa	3375	2700	✓			✓	✓		40	86	73	9	9	8	9	✓	
21-2	A	arveja verde	Hamburguesa	135	135	✓			✓	✓		90	90	82	9	9	9	8	✓	
21-2	A	jugo de mango	Mango	4600	4000	✓		✓			✓	NA	2	3	9	9	9	9	✓	
21-2	O	chocolate leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	88	77	9	9	9	9	✓	
21-2	O	Arepa	mavina blanca maiz	2250	2250	✓			✓	✓		35	76	68	8	8	9	9	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21-2	O	Mandarina	Mandarina	53UN	53UN	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
21-2	C	carne res guisada	carne res	5300	5300	✓			✓	✓		70	85	76	8	9	9	9	✓		
21-2	C	calabaza guisada	calabaza			✓			✓	✓		55	81	73	8	8	9	9	✓		
21-2	C	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	83	72	9	9	8	9	✓		
21-2	C	sopa fideos	Fideo	135	135	✓			✓	✓		90	88	77	9	8	9	9	✓		
21-2	R	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	81	70	9	9	9	9	✓		
22-2	BC	Tinto	agua	270	270	✓		✓		✓		45	86	74	8	9	9	8	✓		
22-2	D	Torta en salsa	lecha	9450	9450	✓		✓		✓		45	88	77	9	8	9	8	✓		
22-2	D	caldo papa pechuga	pechuga	2800	2800	✓			✓	✓		90	90	86	9	9	8	9	✓		
22-2	D	compota manzana	Manzana	2500	2500	✓			✓	✓		NA	2	4	9	9	9	8	✓		
22-2	N	Sorbeta guayabana	guayabana	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	5	9	8	9	9	✓		
22-2	A	Filete pescado	Tilapia	2800	2800	✓			✓	✓		60	83	72	9	8	9	8	✓		
22-2	A	Carne en salsa	carne res	2650	2650	✓			✓	✓		70	77	68	9	9	9	9	✓		
22-2	A	Arroz primavera	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	78	69	9	8	9	9	✓		
22-2	A	Ensalada compacsima	Maiz	2.500	2500	✓			✓	✓		NA	2	3	9	8	9	9	✓		
22-2	A	Papa criolla guisada	Papa criolla	3375	3375	✓			✓	✓		30	75	66	9	9	9	8	✓		
22-2	A	sopa cordido	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	85	70	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vargas TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 57531083 CARGO: AUX COCINA

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22-2	A	Jugo de piña	piña	3400	7800	✓		✓			✓	NA	2	4	9	9	9	9	✓		
22-2	O	café con leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	86	71	9	8	8	9	✓		
22-2	O	Mango picado	Mango	3800	2700	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	9	9	9	✓		
22-2	C	colombiana pollo dorado	colombina pollo	53UN	53UN	✓			✓	✓		75	88	76	9	8	9	9	✓		
22-2	C	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	84	73	9	9	8	9	✓		
22-2	C	sopa de guineo	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	85	9	9	9	8	✓		
22-2	C	lacta caliente	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	87	73	9	9	9	9	✓		
23-2	BC	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		45	76	69	8	9	9	9	✓		
23-2	D	café con leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		50	85	78	9	8	9	9	✓		
23-2	D	Huevos revueltos	Huevos	53UN	53UN	✓			✓	✓		40	81	73	9	9	8	9	✓		
23-2	D	Banano	Banano	53UN	53UN	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	8	✓		
23-2	N	Sorbete Lacta	leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	3	9	9	9	9	✓		
23-2	A	Pollo en salsa BBQ	Pollo	2700	2700	✓			✓	✓		80	83	71	8	8	9	9	✓		
23-2	A	Tornera	Tornera	2650	2650	✓			✓	✓		60	80	75	9	9	8	9	✓		
23-2	A	Arroz al cilantro	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	87	76	9	9	8	9	✓		
23-2	A	colores guisados	colores	3373	2800	✓			✓	✓		45	79	67	9	8	8	9	✓		
23-2	A	Tajada plátano	plátano	3375	2700	✓			✓	✓		35	75	65	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vgs TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 57531087 CARGO: AUX cocina

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL t_1	FINAL t_c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23-2	A	Sopa de verduras	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	85	9	9	9	9	✓		
23-2	A	Jugo de guanabana	guanabana	6800	6000	✓		✓			✓	NA	2	4	9	8	9	9	✓		
23-2	O	Jugo de maiz dulce	leche	9450	9450	✓		✓		✓		90	85	78	9	9	8	9	✓		
23-2	O	Uvas	Uvas	5400	5400	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	8	✓		
23-2	C	Ternera guisada	ternera	5300	5300	✓			✓	✓		60	82	73	8	9	9	9	✓		
23-2	C	Verdura mixta	arveja	1800	1800	✓			✓	✓		55	81	74	9	8	9	9	✓		
23-2	C	Arroz con zanahoria	Arroz	7025	7025	✓			✓	✓		50	78	67	9	9	8	9	✓		
23-2	C	Sopa Avena	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	83	9	9	9	8	✓		
23-2	C	Te en leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	85	76	9	9	9	9	✓		
24-2	BC	Tinto	cafe	270	270	✓			✓	✓		45	88	77	9	9	8	9	✓		
24-2	D	Chocolate leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		50	89	71	9	9	9	8	✓		
24-2	D	Huevos rancheros	Huevos	5300	5300	✓			✓	✓		40	75	65	9	8	9	8	✓		
24-2	D	arepa	harina maiz blanca	2250	2250	✓			✓	✓		35	78	67	9	9	9	9	✓		
24-2	D	papaya picada	papaya	6300	600	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	8	9	✓		
24-2	N	sorbete mango	leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	3	9	8	9	9	✓		
24-2	A	pollo crema tortera mixta	pollo	5300	5300	✓			✓	✓		75	89	77	9	8	8	9	✓		
24-2	A	Arroz primavera	Arroz	7025	7025	✓			✓	✓		50	84	76	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vaj TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 5253082 CARGO: AUX cocina

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		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	
24-2	A	crema	Pollo	190	190	✓			✓	✓		90	90	82	9	9	9	8	✓		
24-2	A	ensalada	lechuga	2100	2100	✓		✓			✓	NA	2	5	9	9	8	9	✓		
24-2	A	jugo fruta	Mora	46550	46550	✓		✓			✓	NA	2	4	8	8	9	9	✓		
24-2	O	leche caliente	leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	85	70	9	8	9	8	✓		
24-2	O	granadilla	granadilla	5700	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	9	8	✓		
24-2	C	Asado pechuga-res	pechuga res	5300	5300	✓			✓	✓		70	85	78	8	9	8	9	✓		
24-2	C	papa	papa	3785	2800	✓			✓	✓		45	75	65	9	8	9	8	✓		
24-2	C	yuca cocida	yuca	3000	2700	✓			✓	✓		40	88	70	9	8	9	8	✓		
24-2	C	platano	platano	3785	2700	✓			✓	✓		35	81	76	8	9	8	9	✓		
24-2	C	sopa remolacha	remolacha	135	135	✓			✓	✓		90	90	85	9	8	9	9	✓		
24-2	C	guacamole	aguacate	3506	2700	✓		✓			✓	NA	2	5	9	9	8	9	✓		
24-2	C	limonada	limones	3150	1575	✓		✓			✓	NA	2	4	9	9	9	9	✓		
25-2	BC	aromatica	aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	88	77	8	9	9	8	✓		
25-2	D	colada	leche	9450	9450	✓		✓		✓		50	86	72	8	8	9	9	✓		
25-2	D	huevo pericado	Huevo	5300	5300	✓			✓	✓		90	90	86	9	9	8	8	✓		
25-2	N	cafe con leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	78	69	9	9	9	9	✓		
25-2	N	picado piña-banano	banano	3700	2600	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dave Vega TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 52531083 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
25-2	A	carne cocido	carne cocido	2650	2650	✓			✓	✓		70	86	70	9	9	9	9	✓	
25-2	A	carne molida sala	carne molida	2650	2650	✓			✓	✓		75	86	72	9	9	9	8	✓	
25-2	A	pasta ensalada	pasta	2250	2250	✓			✓	✓		50	88	77	8	9	9	9	✓	
25-2	A	ensalada baja line	remolacha	561	450	✓		✓		✓		60	2	4	9	8	9	9	✓	
25-2	A	papa salsa criolla	papa	3375	2800	✓			✓	✓		35	75	65	9	9	8	9	✓	
25-2	A	sopa patacon	carne imagen	135	135	✓			✓	✓		90	90	85	9	9	9	8	✓	
25-2	A	jugo tomate arbol	tomate arbol	3750	2800	✓		✓			✓	NA	2	4	8	8	9	9	✓	
25-2	O	fruta picada queso	queso	1800	1800	✓		✓			✓	NA	2	3	9	9	8	8	✓	
25-2	C	filete pescado	tilapia	6800	6800	✓			✓	✓		60	85	74	9	9	9	9	✓	
25-2	C	tortilla vendura	huevos	2700	2700	✓			✓	✓		40	82	70	9	9	9	8	✓	
25-2	C	pura papa	papa	3375	2800	✓			✓	✓		40	80	75	8	9	9	9	✓	
25-2	C	sopa carnelita	carne imagen	135	135	✓			✓	✓		90	90	87	9	9	9	9	✓	
25-2	C	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	78	69	9	9	9	8	✓	
26-2	BC	Tinto	Cafe	270	270	✓		✓		✓		45	76	65	8	9	9	9	✓	
26-2	D	aguapanela leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	79	68	9	9	9	9	✓	
26-2	D	huevos pericos	Huevos	5300	5300	✓			✓	✓		35	75	65	8	8	9	9	✓	
26-2	D	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	85	69	9	9	8	8	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Ospina TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531087 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26-2	D	patilla picada	patilla	10600	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	8	7	✓		
26-2	D	Fe en leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	85	78	9	8	9	9	✓		
26-2	D	Mandarina	Mandarina	5300	5700	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	8	9	✓		
26-2	A	pechuga salsa	pechuga	2800	2800	✓			✓	✓		60	81	72	9	9	9	8	✓		
26-2	D	Sobrebarriga sudada	sobrebarriga	2650	2650	✓			✓	✓		70	88	77	8	9	9	9	/		
26-2	A	Arroz a la Jardinera	Arroz	2625	2625	✓			✓	✓		50	81	73	9	8	9	9	/		
26-2	A	Ensalada picada	Tomate	2700	2700	✓		✓			✓	NA	2	4	9	9	8	9	✓		
26-2	D	Puré papa cebolla	Papa cebolla	3375	3375	✓			✓	✓		40	86	72	9	9	9	8	✓		
26-2	A	Sopa Arroz	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	88	9	9	9	9	/		
26-2	D	Jugo mora	mora	3700	3700	✓		✓			✓	NA	2	5	9	9	9	9	/		
26-2	D	Sorbete mango	leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	3	9	8	9	9	/		
26-2	C	carne en salsa	carne res	5300	5300	✓			✓	✓		70	88	75	9	9	8	9	✓		
26-2	C	platano cocido	guineo	3785	2800	✓			✓	✓		40	81	73	9	9	9	8	/		
26-2	C	Sopa Arroz	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	83	9	9	9	9	✓		
26-2	C	leche calicte	leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	86	75	9	8	9	9	/		
27-2	BC	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		40	83	72	9	9	8	9	/		
27-2	D	cafe con leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	87	76	9	9	9	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD O PERATIVA: _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27-2	D	caldo papa pechuga	pechuga	2800	2800	✓			✓	✓		60	85	75	9	8	9	8	✓		
27-2	D	granadilla	granadilla	530N	530N	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
27-2	N	leche entera	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	81	72	8	9	9	9	✓		
27-2	N	Fresa con cremalcow	Fresa	3750	3700	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8					
27-2	A	carne cocido de la hamaca	carne cocido	2650	2650	✓			✓	✓		70	86	74	9	9	8	9	✓		
27-2	A	pollo desmechado	pollo	2650	2650	✓			✓	✓		80	88	77	9	9	9	8	✓		
27-2	A	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	75	65	9	9	8	9	✓		
27-2	A	Tajado aguacate	aguacate	3895	3600	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
27-2	A	Papa cocida dada	Papa cebolla	3385	3385	✓			✓	✓		35	84	76	9	8	9	9	✓		
27-2	A	sopa guiñeo	carne res	135	135	✓			✓	✓		90	90	86	9	9	8	9	✓		
27-2	A	Jugo Mango	Mango	4750	3700	✓		✓			✓	NA	2	4	9	9	9	8	✓		
27-2	D	salpicon de platano	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	89	78	8	9	9	9	✓		
27-2	D	papaya picada	papaya	10600	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	9	9	✓		
27-2	C	Filete pechodado	Tilapia	6800	6800	✓			✓	✓		60	87	77	9	9	8	9	✓		
27-2	C	Verdura salteada	calabaza	2600	2100	✓			✓	✓		55	83	74	8	8	9	9	✓		
27-2	C	Arroz cilantro	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	81	78	9	9	8	8	✓		
27-2	C	SOPA verdura	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	86	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vanya TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52537083 CARGO: AUX cocina

Powered by CamScanner

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Fecha: Marzo 01/ 2019/ 2019 - 15/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
27-2	C	Aromática	Aromática	180	180	✓			✓	✓		40	85	70	9	9	9	8	✓	
28-2	BC	Tinto	Café	270	270	✓			✓	✓		40	83	72	9	9	8	9	✓	
28-2	D	Colada Fecha y Leche	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	78	69	9	8	9	9	✓	
28-2	D	Huevo Tortilla	Huevos	530N	530N	✓			✓	✓		35	71	67	8	9	9	9	✓	
28-2	D	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	75	65	9	8	9	9	✓	
28-2	D	Pastilla picada	pastilla	10600	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	8	9	✓	
28-2	N	Cuajada	cuajada	900	900	✓		✓			✓	NA	2	3	9	9	9	9	✓	
28-2	N	Pasta con Salsa	Pasta	2800	2100	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	8	9	✓	
28-2	A	Carne res molida	carne molida	2650	2650	✓			✓	✓		70	87	76	9	9	9	8	✓	
28-2	D	Carne cerdo salsa	carne cerdo	2650	2650	✓			✓	✓		60	85	75	8	8	9	9	✓	
28-2	A	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	81	73	9	8	9	8	✓	
28-2	A	Rodajas Tomate	Tomate	3385	3385	✓		✓			✓	NA	2	4	9	9	8	8	✓	
28-2	A	Plátano cocido	plátano	3385	2700	✓			✓	✓		30	76	68	9	9	9	9	✓	
28-2	A	Cocida Frijoles	Frijol	3000	3000	✓			✓	✓		90	90	85	9	8	9	8	✓	
28-2	A	Fruta Limonada	limones	4760	4100	✓		✓			✓	NA	2	5	8	9	9	9	✓	
28-2	O	Té con leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	85	70	9	8	8	9	✓	
28-2	O	Mandarina	Mandarina	530N	530N	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vega TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52535089 CARGO: Aux Cocina

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28-2	C	Pechuga Marinada	pechuga	6800	6800	✓			✓	✓		70	86	74	9	9	9	8	✓		
28-2	C	Arroz Española	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	85	73	8	9	9	9	✓		
28-2	C	Sopa Fideos	conc magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	81	9	8	9	9	✓		
28-2	C	Aromática	Aromática	180	180	✓			✓	✓		40	75	65	9	9	8	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vega TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52582089 CARGO: Auxsocive

Powered by CamScanner