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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Mesa INT 29199043566 - 19/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CHINAUTA
SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO
UNIDAD OPERATIVA: CAMINOS DE VIDA
COORDINADOR O RESPONSABLE: RAUL ARMANDO MARTINEZ
OPERADOR: FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

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	
1/9/21	D	caldo con carne	carne	18	18		X		X	X		60	97	85	8	8	8	8	X		
1/9/21	A	arroz con espara	arroz	9	9	X		X		X		55	93	81	8	8	8	8	X		
1/9/21	C	pechuga desmechada	pechuga	30	30		X		X	X		60	94	80	8	8	8	8	X		
2/9/21	D	Huevos pericos	Huevo	90	90	X		X		X		55	90	82	8	8	8	8	X		
2/9/21	A	Verdura oriental	verdura	11	11	X		X		X		55	93	80	8	8	8	8	X		
2/9/21	C	arroz fideos	arroz	9	9	X		X		X		55	93	81	8	8	8	8	X		
3/9/21	D	Arepa	Promasa	8	8		X		X	X		50	90	79	8	8	8	8	X		
3/9/21	A	papa criolla guisada	papa criolla	11	11	X		X		X		55	93	81	8	8	8	8	X		
3/9/21	C	Pollo dorado	Pollo	90	90		X		X	X		55	94	83	8	8	8	8	X		
4/9/21	D	Huevos revueltos	Huevos	90	90	X		X		X		55	93	80	8	8	8	8	X		
4/9/21	A	cubios guisados	cubios	11	11	X		X		X		50	91	83	8	8	8	8	X		
4/9/21	C	Arroz blanco	arroz	9	9	X		X		X		55	93	82	8	8	8	8	X		
5/9/21	D	chocolate en leche	chocolate	3	3	X		X		X		55	98	82	8	8	8	8	X		
5/9/21	A	res en bistec	Res	18	18		X		X	X		60	92	82	8	8	8	8	X		
5/9/21	C	arroz paisa	arroz	9	9	X		X		X		55	90	82	8	8	8	8	X		
6/9/21	D	colado fecula	fecula	3	3		X		X	X		50	93	80	8	8	8	8	X		
6/9/21	A	Papa chupe	Papa	11	11	X		X		X		60	97	84	8	8	8	8	X		
6/9/21	C	filete pescado	Pescado	90	90	X		X		X		55	89	82	8	8	8	8	X		
7/9/21	D	Huevo cocido	Huevo	90	90	X		X		X		60	92	80	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,069,754,866 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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 2019043568 - 18/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CHINAUTA
SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO
UNIDAD OPERATIVA: CAMINOS DE VIDA
COORDINADOR O RESPONSABLE: RAUL ARMANDO MARTINEZ
OPERADOR: FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

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	
7/9/21	A	Pechuga salsa	Pechuga	30	30	X		X		X		60	93	80	8	8	8	8	X		
7/9/21	C	platano cocido	Platano	11	11	X		X		X		50	90	79	8	8	8	8	X		
8/9/21	D	Colado de H. platano	H. platano	3	3		X		X	X		50	95	82	8	8	8	8	X		
8/9/21	A	carne cerdo desmechada	Cerdo	18	18		X		X	X		60	96	80	8	8	8	8	X		
8/9/21	C	Tortilla verdura	Verdura	11	11	X		X		X		50	97	84	8	8	8	8	X		
9/9/21	D	agua panela con leche	Panela	3	3	X			X	X		50	93	80	8	8	8	8	X		
9/9/21	A	Arroz con zanahoria	arroz	9	9	X		X		X		55	92	83	8	8	8	8	X		
9/9/21	C	Res en salsa champiñon	Res	18	18		X		X	X		60	94	81	8	8	8	8	X		
10/9/21	D	papaya picada	Papaya	11	11	X		X			X	—	—	—	8	8	8	8	X		
10/9/21	A	Puré de yuca	Yuca	11	11	X		X		X		55	88	75	8	8	8	8	X		
10/9/21	C	Arroz blanco	Arroz	9	9	X		X		X		55	86	73	8	8	8	8	X		
11/9/21	D	agua de panela	Panela	3	3	X		X		X		50	90	82	8	8	8	8	X		
11/9/21	A	filete pescado	Pescado	90	90	X		X		X		50	88	79	8	8	8	8	X		
11/9/21	C	pollo, salsa jardinera	Pollo	30	30	X		X		X		55	90	81	8	8	8	8	X		
12/9/21	D	Cafe con leche	Cafe	2	2		X	X		X		50	92	83	8	8	8	8	X		
12/9/21	A	Calabaza guisada	Calabaza	11	11	X		X		X		50	89	78	8	8	8	8	X		
12/9/21	C	Cerdo BBQ	Cerdo	18	18	X		X		X		60	87	80	8	8	8	8	X		
13/9/21	D	Huevos cocido	Huevo	90	90	X		X		X		60	91	82	8	8	8	8	X		
13/9/21	A	Arroz con fideos	Arroz	9	9	X		X		X		50	88	77	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,068,754,866 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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: CHINAUTA
SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO
UNIDAD OPERATIVA: CAMINOS DE VIDA
COORDINADOR O RESPONSABLE: RAUL ARMANDO MARTINEZ
OPERADOR: FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

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	
13/9/21	C	Sopa de mazorca	mazorca	11	11	X		X		X		60	89	77	8	8	8	8	X		
14/9/21	D	chocolate en leche	chocolate	3	3	X		X		X		50	90	78	8	8	8	8	X		
14/9/21	A	Carne de res	res	18	18		X		X	X		50	91	77	8	8	8	8	X		
14/9/21	C	Verduro chino	Verduro	11	11	X		X		X		55	90	79	8	8	8	8	X		
15/9/21	D	cobdo de fecula	fecula	3	3		X		X	X		50	89	75	8	8	8	8	X		
15/9/21	A	pollo guisado	Pollo	90	90		X		X	X		60	89	79	8	8	8	8	X		
15/9/21	C	Torta de ahuyama	ahuyama	11	11	X		X		X		80	90	81	8	8	8	8	X		
16/9/21	desayuno	chocolate en leche	chocolate	3	3		X		X	X		55	93	75	8	8	8	8	X		
16/9/21	desayuno	caldo pescado	pescado	90	90		X		X	X		50	90	79	8	8	8	8	X		
16/9/21	desayuno	Arepa	Promasa	8	8		X		X	X		50	91	80	8	8	8	8	X		
16/9/21	almuerzo	Goloh de carne res	carne res	18	18		X		X	X		55	93	78	8	8	8	8	X		
16/9/21	almuerzo	arroz al pimentón	arroz	9	9		X		X	X		55	92	77	8	8	8	8	X		
16/9/21	almuerzo	papa criolla	P. criolla	11	11	X			X	X		50	91	80	8	8	8	8	X		
16/9/21	almuerzo	Sopa de conchitas	pasta conchas	3	3		X		X	X		55	93	78	8	8	8	8	X		
16/9/21	almuerzo	Jugo de uva	uvas									25	4.0	2.5	8	8	8	8	X		
16/9/21	cena	Lengua en salsa	Lengua	18	18		X		X	X		60	92	77	8	8	8	8	X		
16/9/21	cena	Torta de zanahoria	zanahoria	11	11	X			X	X		55	90	75	8	8	8	8	X		
16/9/21	cena	arroz con fideos	arroz	9	9		X		X	X		55	91	79	8	8	8	8	X		
16/9/21	Cena	aromatica con mora	mora				X		X	X		50	93	77	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,069,754,868 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CHINAUTA | SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CAMINOS DE VIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: RAUL ARMANDO MARTINEZ | OPERADOR: FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

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	
17/9/21	desayuno	cabda leche de maiz	leche	16	16		X		X	X		50	92	78	8	8	8	8	✓		
17/9/21	desayuno	Empanada Queso lomo	Queso	1 1/2	1 1/2	X		X			X	38	1.9	3.8	8	8	8	8	✓		
17/9/21	desayuno	mandarina	mandarina	90	90	X		X			X	25			8	8	8	8	✓		
17/9/21	almuerzo	pollo a la finchiriva	pollo	96	90		X		X	X		55	91	80	8	8	8	8	✓		
17/9/21	almuerzo	arroz atomatado	arroz	9	9		X		X	X		55	92	78	8	8	8	8	✓		
17/9/21	almuerzo	verdura oriental	Verduro	11	11	X			X	X		50	90	79	8	8	8	8	✓		
17/9/21	almuerzo	platano cocido y bocadillo	Platano	11	11	X	X		X	X		50	93	80	8	8	8	8	✓		
17/9/21	almuerzo	sopa de avena	avena	3	3		X		X	X		55	92	78	8	8	8	8	✓		
17/9/21	almuerzo	Jugo de lulo	lulo			X		X			X	25	4.3	2.7	8	8	8	8	✓		
17/9/21	Cena	coinc res picado	Res	18	18		X		X	X		55	90	77	8	8	8	8	✓		
17/9/21	Cena	arroz blanco	arroz	9	9		X		X	X		55	92	75	8	8	8	8	✓		
17/9/21	Cena	gromatica fresa	fresa				X		X	X		50	90	70	8	8	8	8	✓		
18/9/21	desayuno	agua de panela	Panela	3	3		X		X	X		55	91	69	8	8	8	8	✓		
18/9/21	desayuno	Changua con huevo	huevo	90	90		X		X	X		50	93	72	8	8	8	8	✓		
18/9/21	almuerzo	Albondigas	coinc res molida	18	18		X		X	X		50	90	78	8	8	8	8	✓		
18/9/21	almuerzo	Spaguetti	Spaguetti	20	20		X		X	X		50	90	80	8	8	8	8	✓		
18/9/21	almuerzo	ensalada sola con limon	remolacha	11	11		X		X	X		50	8	2.7	8	8	8	8	✓		
18/9/21	almuerzo	tajado de platano	platano	11	11		X		X	X		50	80	65	8	8	8	8	✓		
18/9/21	almuerzo	Jugo curuba	Curuba	12	12	X		X			X	25	4.3	2.5	8	8	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,069,754,866 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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 SIT 2019843566 - 19/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CHINAUTA
SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO
UNIDAD OPERATIVA: CAMINOS DE VIDA
COORDINADOR O RESPONSABLE: RAUL ARMANDO MARTINEZ
OPERADOR: FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/filtros/unidad)	PESO NETO (gramos/filtros/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	
19/9/21	desayuno	te en leche	leche	16	16		X		X	X		50	89	97	8	8	8	8	X		
19/9/21	desayuno	caldo papa crema	crema	18	18		X		X	X		60	88	59	8	8	8	8	X		
19/9/21	descayuno	compota de pera	Pera	12	12		X		X	X		55	85	60	8	8	8	8	X		
19/9/21	almuerzo	filete de pescado	pescado	90	90		X		X	X		50	82	57	8	8	8	8	X		
19/9/21	almuerzo	arroz con ajonjoli	arroz	9	9		X		X	X		55	86	59	8	8	8	8	X		
19/9/21	almuerzo	papa criolla cocida	papa criolla	11	11		X		X	X		50	80	53	8	8	8	8	X		
19/9/21	almuerzo	limonada con azucar	limon	11	11	X	X	X			X	25	4	7,3	8	8	8	8	X		
19/9/21	cena	cerdo mechado	cerdo	18	18		X	X	X	X		55	89	53	8	8	8	8	X		
19/9/21	cena	arroz con espinaca	arroz	9	9		X		X	X		50	88	50	8	8	8	8	X		
19/9/21	cena	sopa de platano	Platano	11	11		X		X	X		60	85	57	8	8	8	8	X		
20/9/21	desayuno	colada de H. platano	Leche	16	16		X		X	X		50	83	57	8	8	8	8	X		
20/9/21	desayuno	Huevos revuelto	Huevos	90	90		X		X	X		50	80	53	8	8	8	8	X		
20/9/21	almuerzo	Cerdo guisado	cerdo	18	18		X		X	X		60	88	55	8	8	8	8	X		
20/9/21	almuerzo	arroz zanahoria	arroz	9	9		X		X	X		55	83	57	8	8	8	8	X		
20/9/21	almuerzo	Papa jugos	papa	90	90		X		X	X		50	89	53	8	8	8	8	X		
20/9/21	almuerzo	cazuela lenteja	Lenteja	9	9		X		X	X		55	83	58	8	8	8	8	X		
20/9/21	almuerzo	Jugo piña	piña	12	12	X		X			X	25	5	23	8	8	8	8	X		
20/9/21	almuerzo	c. res al cilantro	Res	18	18		X		X	X		55	89	70	8	8	8	8	X		
20/9/21	almuerzo	patacon ahuyama	ahuyama	11	11		X		X	X		50	87	65	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,069,754,866 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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 20199043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CHINAUTA
SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO
UNIDAD OPERATIVA: CAMINOS DE VIDA
COORDINADOR O RESPONSABLE: RAUL ARMANDO MARTINEZ
OPERADOR: FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

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	
20/9/21	C	Spaguetti	Spaguetti	9	9		X		X	X		50	87	65	8	8	8	8	X		
21/9/21	D	Cafe con leche	Leche	16	16		X		X	X		50	85	63	8	8	8	8	X		
21/9/21	desayuno	Granadilla	Granadilla	90	90	X		X			X	25	NA	NA	8	8	8	8	X		
21/9/21	desayuno	famal	tangal	90	90		X		X	X		40	88	63	8	8	8	8	X		
21/9/21	almuerzo	Cerdo y res	Cerdo y res	18	18		X		X	X		60	87	65	8	8	8	8	X		
21/9/21	almuerzo	arroz	arroz	9	9		X		X	X		55	83	62	8	8	8	8	X		
21/9/21	almuerzo	cocido boyacence	Cocido	11	11		X		X	X		60	84	60	8	8	8	8	X		
21/9/21	almuerzo	Sobo mora	mora	12	12	X		X			X	25	5	2.5	8	8	8	8	X		
21/9/21	cena	Pechuga gratinada	Pechuga	30	30		X		X	X		55	83	64	8	8	8	8	X		
21/9/21	cena	arroz perejil	arroz	9	9		X		X	X		55	81	60	8	8	8	8	X		
21/9/21	Cena	Sopa de cachuco	cachuco	6	6	X			X	X		55	84	61	8	8	8	8	X		
21/9/21	cena	Ogoga de perejil	Perejil	3	3		X		X	X		50	81	58	8	8	8	8	X		
22/9/21	desayuno	Colada de fecula	fecula	3	3		X		X	X		50	83	60	8	8	8	8	X		
22/9/21	desayuno	Huevo cocido	Huevo	90	90		X		X	X		60	80	57	8	8	8	8	X		
22/9/21	almuerzo	Carne de res	res	18	18		X		X	X		55	83	59	8	8	8	8	X		
22/9/21	almuerzo	arroz	arroz	9	9		X		X	X		50	80	60	8	8	8	8	X		
22/9/21	almuerzo	pepitoria	pepitoria	11	11		X		X	X		50	78	64	8	8	8	8	X		
22/9/21	almuerzo	sopa de cachuco de trigo	cachuco de trigo	6	6	X			X	X		55	86	68	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,069,754,866 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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 2019043586 - 19/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CHINAUTA — SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO — UNIDAD OPERATIVA: CAMINOS DE VIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: RAUL ARMANDO MARTINEZ — OPERADOR: FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

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	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: 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 9 21	almuerzo	sugo mango	mango	12	12	X		X			X	25	62	2.7	8	9	8	8	✓		
22 9 21	almuerzo	carne cerdo	Cerdo	18	18		X		X	X		55	87	6.1	8	8	9	8	✓		
22 9 21	cena	tacto ahuyama	ahuyama	11	11		X		X	X		50	89	5.5	8	8	8	9	✓		
22 9 21	cena	arroz pimenton	arroz	9	9		X		X	X		50	83	58	8	8	8	8	✓		
22 9 21	cena	mazamorra chiquita	mazamorra	12	12		X		X	X		55	85	60	8	9	9	8	✓		
23 9 21	desayuno	Leche caliente	leche	16	16		X		X	X		50	84	58	8	8	9	9	✓		
23 9 21	desayuno	caldo con pechuga	Pechuga	30	30		X		X	X		55	85	60	8	8	9	8	✓		
23 9 21	desayuno	Naranja	Naranja	90	90	X		X			X	25	7	2.9	8	9	9	8	✓		
23 9 21	almuerzo	pechuga marinada	Pechuga	30	30		X		X	X		50	80	62	8	9	9	8	✓		
23 9 21	almuerzo	Spaguetti	Spaguetti	40	40		X		X	X		50	79	57	8	9	8	8	✓		
23 9 21	almuerzo	arveja zanahoria	Zanahoria	11	11	X		X			X	25	6.3	2.2	8	8	9	9	✓		
23 9 21	almuerzo	papa vapor	Papa	91	11	X			X	X		50	8.1	6.8	8	9	8	8	✓		
23 9 21	almuerzo	sopa verdura	Verdura	11	11		X		X	X		55	85	5.9	8	9	8	8	✓		
23 9 21	Cena	res al pimenton	res	18	18		X		X	X		55	81	60	8	9	9	9	✓		
23 9 21	cena	arroz zanahoria	arroz	9	9		X		X	X		50	80	59	8	9	9	8	✓		
24 9 21	desayuno	chocolate con leche	chocolate	3	3		X		X	X		50	83	58	8	8	9	9	✓		
24 9 21	desayuno	QUESO	Queso	2	2		X		X		X	25	21	29	8	8	9	8	✓		
24 9 21	desayuno	arepa	arepa	8	8		X		X	X		50	80	55	8	8	9	9	✓		
24 9 21	almuerzo	carne cerdo	Cerdo	18	18		X		X	X		50	84	57	8	8	8	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,069,754,866 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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: CHINAUTA | SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CAMINOS DE VIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: RAUL ARMANDO MARTINEZ | OPERADOR: FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

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 9 21	almuerzo	arroz perejil	arroz	9	9		X		X	X		50	80	57	8	9	8	8	✓		
24 9 21	almuerzo	rodajas tomate	tomate	11	11	X		X			X	25	7.1	2.7	8	8	9	9	✓		
24 9 21	almuerzo	plátano maduro	plátano	11	11		X		X	X		50	80	6.6	9	8	8	9	✓		
24 9 21	cena	carne res desmechada	res	18	18		X		X	X		50	81	54	9	8	9	9	✓		
24 9 21	cena	arroz fideos	arroz	9	9		X		X	X		50	82	60	8	9	8	9	✓		
25 9 21	desayuno	colado H. plátano	H. plátano	3	3		X		X	X		50	80	58	9	8	7	9	✓		
25 9 21	desayuno	caldo carne	carne	18	18		X		X	X		55	85	60	9	8	8	9	✓		
25 9 21	almuerzo	filete pescado	pescado	90	90		X		X	X		50	82	58	7	9	9	9	✓		
25 9 21	almuerzo	arroz cilantro	arroz	9	9		X		X	X		50	80	5.7	8	8	8	9	✓		
25 9 21	almuerzo	ensalada verde dulce	ensalada	11	11	X		X			X	25	6.1	3.6	8	9	9	9	✓		
25 9 21	almuerzo	pure papa	papa	90	90		X		X	X		50	8.1	5.8	9	8	8	8	✓		
25 9 21	cena	pechuga mechada	pechuga	30	30		X		X	X		50	80	60	9	9	8	8	✓		
25 9 21	cena	arroz atomatado	arroz	9	9		X		X	X		50	8.1	62	8	9	9	8	✓		
25 9 21	cena	sopa cancha	cancha	3	3		X		X	X		50	80	62	9	10	8	9	✓		
26 9 21	desayuno	Café con leche	leche	16	16		X		X	X		50	82	58	8	9	9	9	✓		
26 9 21	desayuno	caldo pescado	pescado	90	90		X		X	X		55	87	60	8	8	9	8	✓		
26 9 21	almuerzo	carne res chimichurri	res	18	18		X		X	X		50	85	63	9	8	9	9	✓		
26 9 21	almuerzo	arroz al pimentón	arroz	9	9		X		X	X		50	80	56	9	8	8	9	✓		
26 9 21	almuerzo	papa francesa	papa	11	11		X		X	✓		50	83	62	9	9	9	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,069,754,886 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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 2019043668 - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CHINAUTA | SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CAMINOS DE VIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: RAUL ARMANDO MARTINEZ | OPERADOR: FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

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 9 21	cena	Pollo dorado	Pollo	90	90		X		X	X		50	87	62	8	8	9	8	✓		
26 9 21	cena	calabaza guisada	calabaza	11	11		X		X	X		50	80	55	8	9	8	8	✓		
27 9 21	desayuno	Huevo tintile	Huevo	90	90		X		X	X		50	82	58	9	9	8	8	✓		
27 9 21	desayuno	colado avena	avena	3	3		X		X	X		50	85	60	8	9	8	9	✓		
27 9 21	almuerzo	Carne Cerdo	Cerdo	18	18		X		X	X		55	87	59	9	9	8	8	✓		
27 9 21	almuerzo	arroz vegetal	arroz	9	9		X		X	X		50	83	57	9	8	9	8	✓		
27 9 21	almuerzo	chips yuca	yuca	11	11		X		X	X		50	80	62	8	8	8	9	✓		
27 9 21	cena	carne sudado	Carne	18	18		X		X	X		55	83	55	9	8	8	9	✓		
27 9 21	cena	Spaguetti	Spaguetti	10	10		X		X	X		50	80	58	8	9	8	9	✓		
28 9 21	desayuno	agua panela	Panela	3	3		X		X	X		55	85	55	9	8	8	9	✓		
28 9 21	desayuno	tamal	tamal	90	90		X		X	X		50	80	57	9	8	8	9	✓		
28 9 21	almuerzo	Pollo Guisado	pollo	90	90		X		X	X		55	83	62	9	8	9	8	✓		
28 9 21	almuerzo	Arroz blanco	arroz	9	9		X		X	X		50	85	60	8	9	8	9	✓		
28 9 21	almuerzo	tajado platano	platano	11	11		X		X	X		50	80	57	9	8	8	9	✓		
28 9 21	cena	filete pescado	filete pescado	90	90		X		X	X		50	82	55	9	9	9	8	✓		
28 9 21	cena	verdura caliente	verdura	12	12		X		X	X		55	85	60	8	9	8	9	✓		
28 9 21	cena	arroz espiroca	arroz	9	9		X		X	X		50	80	53	9	9	9	9	✓		
29 9 21	desayuno	cafe con leche	Leche	16	16		X		X	X		50	85	50	8	8	8	9	✓		
29 9 21	desayuno	cocido carne	carne	18	18		X		X	X		50	87	52	8	9	8	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,069,754,886 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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 2018043568 - 10/10/2018
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CHINAUTA
SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO
UNIDAD OPERATIVA: CAMINOS DE VIDA
COORDINADOR O RESPONSABLE: RAUL ARMANDO MARTINEZ
OPERADOR: FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

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	
29 9 21	almuerzo	Carne guisada	C. res	18	18		X		X	X		50	85	52	8	9	8	9	✓		
29 9 21	almuerzo	Arroz espinaca	arroz	9	9		X		X	X		50	80	50	8	9	9	8	✓		
29 9 21	almuerzo	Pescado ahuyama	ahuyama	11	11		X		X	X		50	75	52	9	8	8	9	✓		
29 9 21	almuerzo	Papa salsa	Papa	90	90		X		X	X		55	83	62	9	8	9	8	✓		
29 9 21	cena	Pechuga marchada	Pechuga	30	30		X		X	X		50	79	57	9	8	9	8	✓		
29 9 21	cena	arroz pelau	arroz	9	9		X		X	X		50	81	52	8	9	8	9	✓		
30 9 21	desayuno	Colado avena	avena	3	3		X		X	X		50	83	65	9	8	9	8	✓		
30 9 21	desayuno	Huevos Pericos	Huevos	90	90		X		X	X		50	80	68	8	9	8	9	✓		
30 9 21	almuerzo	C. Cerdo a la miel	C. cerdo	18	18		X		X	X		55	78	53	8	9	8	9	✓		
30 9 21	almuerzo	arroz, ajonjoli	arroz	9	9		X		X	X		50	81	60	8	8	9	9	✓		
30 9 21	almuerzo	verdura oriental	verdura	11	11		X		X	X		55	83	58	9	8	9	8	✓		
30 9 21	almuerzo	Papa horneada	Papa	90	90		X		X	X		50	78	50	9	9	8	9	✓		
30 9 21	cena	Carne a la fina hierba	C. res	18	18		X		X	X		55	83	55	8	9	9	9	✓		
30 9 21	cena	Calabaza guisada	calabaza	11	11		X		X	X		50	80	57	9	8	8	9	✓		
30 9 21	cena	arroz fideos	arroz	9	9		X		X	X		50	78	53	8	7	8	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,069,754,866 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

Escaneado con CamScanner