PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PCSI-PSS-243 | Versión: 1 | Fecha: Mismo INT 20190423004 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	
01-10-22	desayuno	cafe con leche	leche	16	16		x		x	x		50	80	57	8	9	8	9	x		
1-10-22	almuerzo	colitas de res	res	15	15		x		x	x		55	86	68	9	8	9	8	x		
1-10-22	almuerzo	papa en salsa criolla	papa	13	13		x		x	x		50	82	55	8	9	8	9	x		
1-10-22	cena	pechuga mechada	pechuga	31	31		x		x	x		55	85	60	9	8	9	8	x		
1-10-22	cena	Arroz al perejil	Arroz	9	9		x		x	x		50	83	57	8	9	9	9	x		
2-10-22	desayuno	huevos pericos	Huevos	100	100		x		x	x		30	80	54	9	8	9	8	x		
2-10-22	almuerzo	cerdo agridulce	cerdo	18	18		x		x	x		55	86	64	8	9	9	8	x		
2-10-22	almuerzo	papa dorada	Papa	13	13		x		x	x		50	80	59	9	8	8	9	x		
2-10-22	cena	res finchelba	res	15	15		x		x	x		55	86	65	8	9	9	9	x		
2-10-22	cena	Arroz con fideos	Arroz	9	9		x		x	x		50	80	60	8	8	9	8	x		
3-10-22	desayuno	te en leche	leche	16	16		x		x	x		50	83	56	9	8	9	8	x		
3-10-22	almuerzo	filete pescado	pescado	90	90		x		x	x		55	84	60	8	9	9	8	x		
3-10-22	almuerzo	papa criolla guisada	Papa criolla	13	13		x		x	x		50	83	58	9	8	8	8	x		
3-10-22	cena	Pollo dorado	Pollo	90	90		x		x	x		55	86	68	9	8	8	9	x		
3-10-22	cena	arroz blanco	Arroz	9	9		x		x	x		50	82	59	8	9	9	8	x		
4-10-22	desayuno	Huevos revueltos	Huevos	100	100		x		x	x		55	80	55	9	8	9	8	x		
4-10-22	Almuerzo	Pollo bbq	Pollo	90	90		x		x	x		55	80	67	8	9	9	8	x		
4-10-22	Almuerzo	chips Arracacha	Arracacha	13	13		x		x	x		50	82	56	8	9	9	9	x		
4-10-22	cena	res guisada	res	15	15		x		x	x		55	86	59	9	9	9	9	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

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLÍVAR — SERVICIO SOCIAL: COMEDORES COMUNITARIOS — UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR DE VIDA

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

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/unidad)	PESO NETO (gramos/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR (Puntaje entre 7 y 10)	OLOR (Puntaje entre 7 y 10)	SABOR (Puntaje entre 7 y 10)	TEXTURA (Puntaje entre 7 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
5-10-22	desayuno	chocolate en leche	leche	16	16		X		X	X		50	80	57	9	8	9	8	X		
5-10-22	almuerzo	C. res bisteck	c res	15	15		X		X	X		55	83	66	8	9	8	9	X		
5-10-22	almuerzo	platano maduro	platano	13	13		X		X	X		50	84	63	9	8	9	8	X		
5-10-22	cena	guiso de cerdo	cerdo	18	18		X		X	X		55	80	68	8	9	8	9	X		
5-10-22	cena	arroz al ajillo	arroz	9	9		X		X	X		50	83	59	9	8	9	8	X		
6-10-22	desayuno	colada de fariña	leche	16	16		X		X	X		50	84	57	8	9	8	9	X		
6-10-22	almuerzo	C. cerdo	C. cerdo	18	18		X		X	X		55	83	69	9	8	9	8	X		
6-10-22	almuerzo	papa en chips	papa	13	13		X		X	X		80	85	56	8	9	8	9	X		
6-10-22	cena	filete de pescado	pescado	90	90		X		X	X		55	80	71	9	8	9	8	X		
6-10-22	cena	pure de papa	papa	13	13		X		X	X		50	83	55	8	9	8	9	X		
7-10-22	desayuno	tamal	tamal	90	90		X		X	X		55	86	60	9	8	9	8	X		
7-10-22	almuerzo	pechuga criolla	pechuga	31	31		X		X	X		55	84	65	8	9	8	9	X		
7-10-22	almuerzo	pure de papa criolla	papa criolla	13	13		X		X	X		50	80	57	9	8	9	8	X		
7-10-22	cena	C. res en chimichurri	C. res	15	15		X		X	X		55	86	59	8	9	8	9	X		
7-10-22	cena	platano maduro	platano	13	13		X		X	X		50	81	60	9	8	9	8	X		
8-10-22	desayuno	colada de avena	leche	16	16		X		X	X		50	85	55	8	9	8	9	X		
8-10-22	almuerzo	C. cerdo encebollado	C. cerdo	18	18		X		X	X		55	87	63	9	8	9	8	X		
8-10-22	cena	filete de pescado	pescado	90	90		X		X	X		50	82	57	8	9	8	9	X		
8-10-22	cena	arroz al cilantro	arroz	9	9		X		X	X		50	80	59	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,000,754,888 — CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

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

Código: PSIS-P06-343
Versión: 1
Fecha: Mismo SIIT 20191003000 - 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	
9-10-22	desayuno	Huevo tortille	Huevo	100	100		X		X	X		50	80	57	9	8	9	8	X		
9-10-22	almuerzo	Ciros molida	Ciros molido	15	15		X		X	X		55	87	63	8	9	8	9	X		
9-10-22	almuerzo	platano cocido	Platano	13	13		X		X	X		50	83	60	9	8	9	8	X		
9-10-22	cena	Pechuga asada	Pechuga	31	31		X		X	X		55	85	67	8	9	8	9	X		
9-10-22	cena	Arroz con espinaca	Arroz	9	9		X		X	X		50	80	61	9	8	9	8	X		
10-10-22	desayuno	colada de platano	leche	16	16		X		X	X		50	83	57	8	9	8	9	X		
10-10-22	almuerzo	C. cerdo asado	C. cerdo	18	18		X		X	X		55	85	60	9	8	9	8	X		
10-10-22	almuerzo	Pollo chuyoque	chuyoque	13	13		X		X	X		50	89	58	8	9	8	9	X		
10-10-22	cena	C. res al cilantro	Ciros	15	15		X		X	X		55	87	63	9	8	9	9	X		
10-10-22	cena	Spaguetti	Spaguetti	10	10		X		X	X		50	85	60	8	9	8	8	X		
11-10-22	desayuno	Te en leche	leche	16	16		X		X	X		50	80	57	9	8	9	8	X		
11-10-22	almuerzo	Pollo champiñon	Pollo	90	90		X		X	X		55	85	65	8	9	8	9	X		
11-10-22	almuerzo	puré de yuca	Yuca	13	13		X		X	X		50	84	59	9	8	9	9	X		
11-10-22	cena	C. res picado	C. res	15	15		X		X	X		55	87	67	8	9	8	8	X		
11-10-22	cena	Arroz blanco	Arroz	9	9		X		X	X		50	80	55	9	8	8	9	X		
12-10-22	desayuno	chansua con huevo	huevo	90	90		X		X	X		50	85	61	8	8	9	8	X		
12-10-22	Almuerzo	file de pescado	Pescado	90	90		X		X	X		55	84	60	9	9	9	8	X		
12-10-22	cena	pollo a la Josidelic	pollo	90	90		X		X	X		55	87	64	9	8	8	9	X		
12-10-22	cena	Arroz atomated	Arroz	9	9		X		X	X		50	80	58	8	9	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,000,754,866 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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: P05-PSS-245 | Versión: 1 | Fecha: Marzo SIT 20/10/2020 - 19/02/2019 | 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 (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/libra/unidad)	PESO NETO (gramos/libra/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: SOCIAL %	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL %	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Escalar entre 2 y 10)	OLOR (Escalar entre 2 y 10)	SABOR (Escalar entre 2 y 10)	ASPECTO (Escalar entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
13-10-22	desayuno	Caldo con carne	C. res	15	15		X		X	X		55	86	62	9	8	9	8	X		
13-10-22	Almuerzo	Sobrebarriga en salsa	Sobre barriga	20	20		X		X	X		55	84	6.5	8	9	8	9	X		
13-10-22	Almuerzo	papa al perejil	papa	13	13		X		X	X		50	83	5.5	9	8	9	8	X		
13-10-22	cena	C. Cerdo bbq	C. cerdo	18	18		X		X	X		55	85	6.1	8	9	9	8	X		
13-10-22	cena	Arroz al pimenton	Arroz	9	9		X		X	X		50	80	5.7	9	8	9	8	X		
14-10-22	desayuno	tamal	tamal	90	90		X		X	X		55	86	6.1	9	8	8	9	X		
14-10-22	Almuerzo	C. res y Pechuga	Pechuga	31	31		X		X	X		55	83	6.7	9	8	9	8	X		
14-10-22	Almuerzo	yuca cocida	yuca	13	13		X		X	X		50	81	5.6	8	9	8	9	X		
14-10-22	cena	C. res finchinte	C. res	15	15		X		X	X		55	85	6.0	9	8	9	8	X		
14-10-22	cena	Arroz Arenoli	Arroz	9	9		X		X	X		50	82	5.7	8	9	8	9	X		
15-10-22	desayuno	Huevos pericos	Huevos	100	100		X		X	X		50	80	5.5	9	8	8	9	X		
15-10-22	Almuerzo	C. res machacada	C. res	15	15		X		X	X		55	85	6.3	8	9	9	8	X		
15-10-22	Almuerzo	papa cascara	papa	13	13		X		X	X		50	82	6.4	9	8	8	9	X		
15-10-22	cena	Pollo guisado	Pollo	90	90		X		X	X		55	86	6.6	9	8	9	8	X		
15-10-22	Cena	Arroz Jardinera	Arroz	9	9		X		X	X		50	82	6.4	8	9	9	8	X		
16-10-22	desayuno	caldo pescado	Pescado	90	90		X		X	X		50	83	5.8	9	8	9	8	X		
16-10-22	Almuerzo	Goulash de res	C. res	15	15		X		X	X		55	85	6.3	8	9	9	9	X		
16-10-22	Almuerzo	papa criolla cocida	papa criolla	13	13		X		X	X		50	80	5.7	9	8	8	9	X		
16-10-22	cena	Lengua en salsa	Lengua	25	25		X		X	X		55	87	6.8	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,000,754,966 | CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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: POR-PRS-243
Versión: 1
Fecha: Memo SIT 20199030585 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litro o/unidad)	PESO NETO (gramos/litro o/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	
17-10-22	desayuno	cobo de fresa	leche	16	16		X		X	X		50	80	5.7	9	8	9	8	X		
17-10-22	Almuerzo	caldo fino hiriba	pollo	90	90		X		X	X		55	8.6	6.2	8	9	8	9	X		
17-10-22	Almuerzo	platano bocadillo	Platano	13	13		X		X	X		50	8.3	5.9	9	8	9	8	X		
17-10-22	cena	Cives guisado	Cives	15	15		X		X	X		55	8.5	6.3	8	9	9	8	X		
17-10-22	cena	Arroz blanco	Arroz	9	9		X		X	X		50	8.2	6.0	9	8	9	8	X		
18-10-22	desayuno	changua huevo	huevo	100	100		X		X	X		50	8.3	5.5	8	9	8	9	X		
18-10-22	Almuerzo	Albondigas	Albondigas	15	15		X		X	X		55	8.6	6.0	9	8	9	8	X		
18-10-22	Almuerzo	Tajado de platano	Platano	13	13		X		X	X		50	8.1	6.6	8	9	9	8	X		
18-10-22	cena	filete de pescado	Pescado	90	90		X		X	X		50	8.3	6.4	9	8	9	8	X		
18-10-22	cena	Arroz al cilantro	Arroz	9	9		X		X	X		50	8.0	5.9	8	9	8	9	X		
19-10-22	desayuno	caldo con carne	carne res	15	15		X		X	X		55	8.5	6.0	9	8	9	8	X		
19-10-22	Almuerzo	filete pescado	Pescado	90	90		X		X	X		55	8.3	6.5	8	9	8	9	X		
19-10-22	Almuerzo	papa criolla	Papa criolla	13	13		X		X	X		50	8.1	5.7	9	8	9	8	X		
19-10-22	cena	cerdo mechada	Cerdo	18	18		X		X	X		55	8.6	5.9	8	9	9	8	X		
19-10-22	cena	Arroz espinaca	Arroz	9	9		X		X	X		50	8.0	5.4	9	8	8	9	X		
20-10-22	desayuno	huevos revueltos	Huevos	100	100		X		X	X		50	8.2	5.8	8	9	8	9	X		
20-10-22	Almuerzo	cerdo guisado	Cerdo	18	18		X		X	X		55	8.9	6.0	9	8	9	8	X		
20-10-22	cena	Cirelo cilantro	Cives	15	15		X		X	X		55	8.5	6.3	8	9	9	9	X		
20-10-22	cena	patacon ahuyama	Ahuyama	13	13		X		X	X		50	8.7	6.0	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,068,754,886 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: POS-PPSS-348
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo SIIT 20199060605 - 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/libras/unidad)	PESO NETO (gramos/libras/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
21·10·22	desayuno	tamal	tamal	90	90		X		X	X		55	8.9	6.3	9	8	9	8	X		
21·10·22	almuerzo	c.cerdo y res	c.cerdo	18	18		X		X	X		55	8.7	6.5	8	9	8	9	X		
21·10·22	almuerzo	cocido boyacense	cocido	13	13		X		X	X		50	8.6	5.9	9	8	9	8	X		
21·10·22	cena	Pechuga gratinada	Pechuga	31	31		X		X	X		55	8.5	6.0	8	9	9	9	X		
21·10·22	cena	Arroz al Perejil	Arroz	9	9		X		X	X		50	8.9	6.3	9	8	9	8	X		
22·10·22	desayuno	Huevo cocido	Huevo	90	90		X		X	X		50	8.3	6.4	8	9	8	9	X		
22·10·22	almuerzo	Cid a la finchiebe	c.res	15	15		X		X	X		55	9.3	6.2	9	8	9	8	X		
22·10·22	almuerzo	Papa criolla al perejil	Papa criolla	13	13		X		X	X		50	9.0	5.7	8	9	8	9	X		
22·10·22	cena	c.cerdo Guisado	c.cerdo	18	18		X		X	X		55	9.3	6.4	9	8	9	8	X		
22·10·22	cena	Arroz al pimiento	Arroz	9	9		X		X	X		50	8.7	5.9	8	9	9	9	X		
23·10·22	desayuno	caldo con Pechuga	Pechuga	31	31		X		X	X		55	9.3	6.3	9	8	9	8	X		
23·10·22	almuerzo	Pechuga mechada	Pechuga	31	31		X		X	X		55	9.0	5.9	8	9	9	8	X		
23·10·22	almuerzo	Spaguetti	Spaguetti	10	10		X		X	X		50	8.7	6.0	9	8	8	9	X		
23·10·22	cena	c.res al pimiento	c.res	15	15		X		X	X		55	8.9	5.9	9	9	8	9	X		
23·10·22	cena	Arroz cazandera	Arroz	9	9		X		X	X		50	8.5	6.0	9	8	9	8	X		
24·10·22	desayuno	Chocolate en leche	Leche	16	16		X		X	X		50	8.6	6.3	8	9	9	8	X		
24·10·21	almuerzo	c.cerdo Asadura	c.cerdo	18	18		X		X	X		55	8.3	6.5	9	8	9	8	X		
24·10·21	almuerzo	Platano maduro	Platano	13	13		X		X	X		50	8.9	6.0	8	9	9	8	X		
24·10·22	cena	c.res bbq	c.res	15	15		X		X	X		55	8.6	7.0	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YERSON FELIPE CASTELLANOS — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,000,754,586 — CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CHINAUTA — SERVICIO SOCIAL: CORRESPONDIENTE 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/litro o unidad)	PESO NETO (gramos/litro o unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	COCCIÓN: 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	OBSERVACIÓN
25-10-22	desayuno	caldo con carnes	cires	15	15		X		X	X		55	93	6.2	9	8	9	9	X		
25-10-22	almuerzo	filete pescado	pescado	90	90		X		X	X		50	9.0	7.8	8	9	8	9	X		
25-10-22	almuerzo	puré de papa	papa	13	13		X		X	X		50	9.4	6.5	9	8	9	8	X		
25-10-22	cena	pechuga machada	pechuga	31	31		X		X	X		55	9.5	6.0	8	9	8	9	X		
25-10-22	cena	arroz atomatado	arroz	9	9		X		X	X		50	8.9	6.0	9	8	9	8	X		
26-10-22	desayuno	caldo con pescado	pescado	90	90		X		X	X		55	93	6.5	8	9	9	8	X		
26-10-22	almuerzo	cires chimichanga	cires	15	15		X		X	X		55	9.1	6.8	9	8	9	8	X		
26-10-22	almuerzo	papa a la francesa	papa	13	13		X		X	X		50	9.0	7.9	8	9	8	9	X		
26-10-22	cena	pollo dorado	pollo	90	90		X		X	X		55	9.4	8.3	9	8	9	8	X		
26-10-22	cena	arroz blanco	arroz	9	9		X		X	X		50	93	7.8	8	9	9	8	X		
27-10-22	desayuno	Huevo tortilla	Huevo	100	100		X		X	X		50	90	6.0	9	8	9	8	X		
27-10-22	almuerzo	cicerdo al asillo	cicerdo	18	18		X		X	X		55	95	6.7	8	9	9	8	X		
27-10-22	almuerzo	tajado platano	platano	13	13		X		X	X		50	9.2	6.3	9	8	9	9	X		
27-10-22	cena	cires cilantro	cires	15	15		X		X	X		55	9.6	7.8	9	8	9	9	X		
28-10-22	desayuno	tamal	tamal	90	90		X		X	X		55	9.1	5.9	8	9	9	9	X		
28-10-22	almuerzo	pollo guisado	pollo	90	90		X		X	X		50	90	6.0	9	8	9	9	X		
28-10-22	almuerzo	chirps yuca	yuca	13	13		X		X	X		50	93	5.5	9	8	8	8	X		
28-10-22	cena	filete pescado	pescado	90	90		X		X	X		50	90	5.4	9	9	9	9	X		
28-10-22	cena	arroz con espinaca	arroz	9	9		X		X	X		50	93	6.3	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,069,754,846 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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: P08.PPS.345
Versión: 1
Fecha: Idioma SIT 20/10/2022 - 19/11/2022
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CHINALITA — 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	DESINFECCION SI	DESINFECCION 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
29.10.22	desayuno	cabbo con cainz	cres	15	15		X		X	X		55	90	7.4	9	8	9	8	X		
29.10.22	almuerzo	a. res guisado	C. res	15	15		X		X	X		55	95	6.3	8	9	8	9	X		
29.10.22	almuerzo	patacon ahuyama	Ahuyama	13	13		X		X	X		50	92	5.8	9	8	9	8	X		
29.10.22	cena	Pechuga mechada	Pechuga	31	31		X		X	X		55	95	6.7	8	9	8	9	X		
29.10.22	cena	Arroz al perejil	Arroz	9	9		X		X	X		50	94	6.0	9	8	9	8	X		
30.10.22	desayuno	Huevos pericos	Huevos	100	100		X		X	X		50	90	5.8	8	9	8	9	X		
30.10.22	almuerzo	C. cerdo en miel	cicerdo	18	18		X		X	X		55	93	6.2	9	8	9	8	X		
30.10.22	almuerzo	papa dorada	Papa	13	13		X		X	X		50	88	5.7	8	9	9	8	X		
30.10.22	cena	Pollo dorado	Pollo	90	90		X		X	X		55	86	6.3	9	8	8	9	X		
30.10.22	cena	Arroz con fideos	Arroz	9	9		X		X	X		50	92	6.9	9	8	8	9	X		
31.10.22	desayuno	cabbo con pechuga	Pechuga	31	31		X		X	X		55	90	7.3	9	9	9	9	X		
31.10.22	almuerzo	Filete de pescado	Pescado	90	90		X		X	X		50	94	6.0	8	9	8	9	X		
31.10.22	almuerzo	Papa criolla guisada	Papa Criolla	13	13		X		X	X		50	91	5.9	8	9	9	8	X		
31.10.22	cena	Pollo dorado	Pollo	90	90		X		X	X		55	97	6.2	9	8	9	8	X		
31.10.22	Cena	Arroz blanco	Arroz	9	9		X		X	X		50	90	6.0	8	9	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEIRON FELIPE CASTELLANOS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,000,754,816 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

Powered by CamScanner