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: FOF-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019 143589 - 11/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. Alvesol

COORDINADOR O RESPONSABLE: PALOMA RUBIO OPERADOR: Castilla San Lucas

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
02/05	NR	chocolate	leche	13000	13000	x		x		x		60	90	86	10	10	10	10	x		
02/05	NR	en leche	chocolate	1000	1000	"		"		"					"	"	"	"	"		
02/05	NR	Huevos	Huevos	8:2	N.A	"		"		"		40	87	83	10	10	10	10	"		
02/05	NR	Pericos	TOMATE	320	300	"		"		"					"	"	"	"	"		
02/05	NR		cebolla junca	312	280	"		"		"					"	"	"	"	"		
02/05	NR	GRANADILLA	GRANADILLA	9810	6800	"		"			"	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	"		
02/05																					
02/05		Goulash de	Higados de Pollo	4100	4100	+		"		+		60	90	84	9	9	9	9	"		
02/05		Higados de	cebolla junca	267	200	+		"		"					"	"	"	"	"		
02/05		Pollo	ARVEJA	2050	2050	"		"		"					"	"	"	"	"		
02/05			ZANAHORIA	1138	950	"		"		"					"	"	"	"	"		
02/05		Spaghetti	Spaghetti	2624	2624	x		x		x		60	90	83	9	9	9	9	"		
02/05			TOMATE	320	300	x		x		x					"	"	"	"	"		
02/05			cebolla junca	675	546	x		x		x					"	"	"	"	"		
02/05			AJO	25	16	"		"		"											
02/05																					
02/05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADORA

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: FOF-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019 43588 - 1 1/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: Jo Avesol

COORDINADOR O RESPONSABLE: MEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN JOCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
02 05		PAPAS CHIPS	PAPA CONÓN	3075	2568	✓		✓		✓		60	90	82	9	9	9	9	✓		
02 05																					
02 05		JUGO DE PIÑA	PIÑA	5667	4080	✓		✓			✓	N.A	29	38	9	9	9	9	✓		
02 05																					
02 05																					
02 05																					
02 05																					
02 05																					
02 05																					
02 05																					
02 05																					
02 05																					
02 05																					
02 05																					
02 05																					
02 05																					
02 05																					
02 05																					
02 05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Melo TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064711 CARGO: Nutricion

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: PDI -PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo s INT 2019 #3586 - 1 /VII/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. AMIGOS

COORDINADOR (): RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

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
05/05		Ajiaco con	Arracacha	2157	1708	✓		✓		✓		60	89	86	10	10	10	10	✓		
05/05		Pollo	Guascas	238	146	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
05/05			Papa común	2157	1650	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
05/05			Papa pastosa	1132	950	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
05/05			Criolla	902	900	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
05/05			Maíz	984	984	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
05/05			Arveja	2050	2050	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
05/05			Cabezona	123	100	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
05/05			Leche	500	500	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
05/05		Sorbete	Leche	13000	13000	✓		✓			✓	N.A	4.1	4.2	10	10	10	10	✓		
05/05		de	Guanabana	4453	3380																
05/05		Guanabana																			
05/05																					
05/05																					
05/05																					
05/05																					
05/05																					

RESPONSABLE DE L DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SARA MILA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52664721 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

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: FOF-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Mem 3 INT 2019 143686 - 1 1/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. AULSO I

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRO RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

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
05/05	N.R	COLADA DE	LECHE	13000	13000	X		X		X		60	90	86	10	10	10	10	X		
05/05	N.R	H. PLATANO	H. PLATANO	1000	1000	X		X		X					"	"	"	"	X		
05/05	N.R	QUESO	Q. CREMA	1312	1312	X		X			X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
05/05	N.R	PAPAYA	PAPAYA	8200	6780	X		X		X	X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
05/05																					
05/05		Pechuga de Pollo	Pechuga de Pollo	5125	4800	X		X		X		60	88	85	9	9	9	9	X		
05/05		GUISADA	TOMATE	320	300	X		X		X					"	"	"	"	X		
05/05			cebolla junca	615	540	X		X		X					"	"	"	"	X		
05/05			AJO	25	17	X		X		X					"	"	"	"	X		
05/05		ARROZ CON	ARROZ	2250	2250	X		X		X		50	90	86	9	9	9	9	X		
05/05		FIDEOS	FIDEOS	250	250	X		X		X					"	"	"	"	X		
05/05			cebolla junca	189	100	X		X		X					"	X	"	"	X		
05/05			AJO	25	20	X		X		X					"	"	"	"	X		
05/05		ENSALADA DE	AGUACATE	4100	3400	X		X			X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
05/05		AGUACATE																			
05/05		JUGO DE	UVAS	3461	3090	X		X			X	N.A	43	48	9	9	9	9	X		
05/05		UVAS																			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC (N) de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

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: FOF-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2018 143586 - 1 1/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. ANTES

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

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
06/05	N.R	COLADA DE	Leche	13000	13000	x		x		x		60	90	86	10	10	10	10	x		
06/05	N.R	Fecula Maiz	Fecula Maiz	500	500	x		x		x					11	11	11	11	x		
06/05	N.R	Huevos Revueltos	Huevos	82	N.A	x		x		x		40	86	83	10	10	10	10	x		
06/05	N.R	Patilla	Patilla	14350	11600	x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
06/05																					
06/05		CARNE DE	CARNE DE CERDO	4100	4100	x		x		x		60	90	84	9	9	9	9	x		
06/05	Almuerzo	CERDO ASADA	cebolla Junca	615	571	x		x		x					11	11	11	11	x		
06/05			Ajo	25	21	x		x		x					11	11	11	11	x		
06/05		ARROZ	ARROZ	2250	2250	x		x		x		60	90	85	9	9	9	9	x		
06/05		Blanco	cebolla Junca	189	100	x		x		x					11	11	11	11	x		
06/05			Ajo	25	18	x		x		x					11	11	11	11	x		
06/05		PEQUNO	PEQUNO GUISO	2731	2600	x		x		x		30	90	83	9	9	9	9	x		
06/05		GUISADO	TOMATE	320	300	x		x		x					11	11	11	11	x		
06/05			cebolla Junca	615	580	x		x		x					11	11	11	11	x		
06/05			AJO	25	20	x		x		x					11	11	11	11	x		
06/05		PAPA criolla	criolla	2460	2180	x		x		x		40	90	84	10	10	10	10	x		
06/05		chorreada	TOMATE	320	300	x		x		x					11	11	11	11	x		

RESPONSABLE DE LA DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: C N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 92664721 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

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: FOF-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019143588 - 1/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. Avesol

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN JUAN

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
06 05		papa criolla	cebolla junca	615	548	✓		✓		✓		40	90	84	9	9	9	9	✓		
06 05		chorreado	pjo	25	18	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
06 05		Sopa de	papa	2460	1860	✓		✓		✓		60	89	85	9	9	9	9	✓		
06 05		arroz	arveja	1435	1435	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
06 05			zanahoria	673	510	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
06 05			habichuela	640	580	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
06 05			arroz	1000	1000	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
06 05			cabezona	123	100	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
06 05			cilantro	62	40	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
06 05			arveja	120	120	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
06 05			cilantro	62	48	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
06 05																					
06 05		kumis	kumis	13000	13000	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
06 05		fresa	fresa	6757	5400	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
06 05																					
06 05																					

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: FOF-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Mes > INT 2019 (43488 - 1/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. ANGEL

COORDINADOR O RESPONSABLE: PILAR PEÑA DUEÑO OPERADOR: CASTILLO SAN JUAN

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
07/05	N.R	leche	leche	13000	13000	✓		✓		✓		60	90	85	10	10	10	10	✓		
07/05	N.R	HUEVO cocido	HUEVOS	82	N.A	✓		✓		✓		60	90	86	10	10	10	10	✓		
07/05	N.R	PERA	PERA	6757	5580	✓		✓			-	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
07/05																					
07/05		fentejas	fentejas	1250	1250	✓		✓		✓		60	85	79	9	9	9	9	✓		
07/05			TOMATE	320	300	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
07/05			cebolla junca	615	570	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
07/05			AJO	25	18	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
07/05	almuerzo	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES	4100	4100	✓		✓		✓		60	88	84	10	10	10	10	✓		
07/05			cebolla junca	615	540	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
07/05			ajo	25	16	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
07/05		ARROZ	ARROZ	2250	2250	✓		✓		✓		60	90	86	9	9	9	9	✓		
07/05		con ZANAHORIA	cebolla junca	189	100	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
07/05			AJO	25	21	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
07/05			ZANAHORIA	968	520	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		
07/05	almuerzo	YUCA cocida	YUCA	3075	2700	✓		✓		✓		60	90	81	9	9	9	9	✓		
07/05			cebolla junca	615	540	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Milo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: MANIPULADORA ALIMENTOS

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 2019 #3686 - 1/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal SERVICIO SOCIAL: Cooprincipito UNIDAD OPERATIVA: 3 Arenal

COORDINADOR (A) RESPONSABLE: Mayerlin Cubillos OPERADOR: Castillo San Lucas

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	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
07 05		Jugo de fruta	fruto	5141	4180	✓		✓		✓		N.A	3.6	4.0	9	9	9	9	✓		
07 05		Ensalada	Lechuga	747	650	✓		✓			✓	N.A	2.8	3.3	9	9	9	9	✓		
07 05	Mañana		Tomate	2567	2300	✓		✓			✓	N.A			10	10	10	10	✓		
07 05			Perejil	181	100	✓		✓			✓	N.A			10	10	10	10	✓		
07 05			Zanahoria	1444	1180	✓		✓			✓	N.A			10	10	10	10	✓		
07 05																					
07 05		Queso empapado	Q. campesino	1312	1312	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
07 05																					
07 05		Ensalada de	Apio	1878	1270	✓		✓			✓	N.A	2.8	3.1	10	10	10	10	✓		
07 05	Almuerzo	frutas	Banano	1493	1480	✓		✓			✓	N.A			10	10	10	10	✓		
07 05			Manzana	1690	1390	✓		✓			✓	N.A			10	10	10	10	✓		
07 05			Fresa	1124	1000	✓		✓			✓	N.A			10	10	10	10	✓		
07 05			Mango	2788	2246	✓		✓			✓	N.A			10	10	10	10	✓		
07 05																					
07 05																					
07 05																					
07 05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Nole TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: Manipuladora de alimentos

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: Mes: INT 2019 143588 - 1 1/1/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. Duque

COORDINADOR O RESPONSABLE: LAURA RUBIO OPERADOR: castillo SAN JUAN

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	
08 05	N.R	SORBETE DE	Leche	13000	13000	✓		✓			✓	N.A	28	34	10	10	10	10	X		
08 05	N.R	GUAYABA	GUAYABA	4158	4000	✓		✓			X				11	11	11	11	✓		
08 05	N.R	HUEVOS	HUEVOS	82	N.A	✓		✓		✓		40	88	84	10	10	10	10	X		
08 05	N.R	FRÍCOS	cebolla junca	189	98	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
08 05			TOMATE	320	300	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
08 05		PESCADO	MERLUZA	8200	6800	✓		✓		✓		50	89	86	9	9	9	9	X		
08 05		GUISADO	TOMATE	320	300	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
08 05			cebolla junca	715	600	✓		✓		✓					11	11	X	X	✓		
08 05			AJO	25	14	✓		✓		✓					11	11	11	11	X		
08 05	ALMUERZO	ARROZ CON	ARROZ	2250	2250	✓		✓		✓		60	90	86	9	9	9	9	X		
08 05		CILANTRO	junca	189	110	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
08 05			AJO	25	18	✓		✓		✓					11	11	11	11	X		
08 05			CILANTRO	62	51	✓		✓		✓					11	11	11	11	X		
08 05		VERDURAS	ARVEJA	1435	1435	✓		✓		✓		40	90	34	9	9	9	9	X		
08 05		COCIDAS	ZANAHORIA	968	506	X		✓		✓					11	11	X	X	✓		
08 05	ALMUERZO	CON	Habichuela	911	853	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
08 05		MAYONESA	MAYONESA	250	250	✓		✓			✓				11	11	11	11	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS (COMPLETOS): Sara Leelo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 520 64 326 CARGO: Manipulación alimentos

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: FOF-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Mem 3 INT 2018 #3589 - 1 1/10/2018
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. RUEDA
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

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	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
08 05		SOPA DE PLATANO	PLATANO VERDE	4400	3280	X		X		X		60	88	84	10	10	10	10	X		
08 05	ALMUERZO	SOPA DE COLICERO	COLICERO	4160	3700	X		X		X		60	90	86	9	9	9	9	X		
08 05		COLICERO	CARNE DE RES	120	120	X		X		X					"	"	"	"	X		
08 05			ARVEJA	1435	1435	X		X		X					"	"	"	"	X		
08 05			ZANAHORIA	656	440	X		X		X					"	"	"	"	X		
08 05			HABICHUELA	624	570	X		X		X					"	"	"	"	X		
08 05			CABEZONA	107	90	X		X		X					"	"	"	"	X		
08 05	ALMUERZO		AJO	25	18	X		X		X					"	"	"	"	X		
08 05			CILANTRO	62	46	X		X		X					"	"	"	"	X		
08 05			SOPA	1435	1108	X		X		X					"	"	"	"	X		
08 05																					
08 05		YOGHURTH	YOGHURTH	13000	13000	X		X			X	N.A	3.0	3.2	10	10	10	10	X		
08 05	ONCES	PAPAYA	PAPAYA	8200	6950	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
08 05																					
08 05																					
08 05																					
08 05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SOL MELO TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: MANIPULADORA

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: Mem > INT 2019 #3585 - 1 1/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J ANUSOT

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

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	
09/05	N.R	CHOCOLATE	Leche	13000	13000	X		X		X		60	90	85	10	10	10	10	X		
09/05	N.R	EN Leche	chocolate	1000	1000	"		"		"					"	"	"	"	"		
09/05	N.R	CALDO DE	Pajarilla	2870	2680	X		"		"		60	90	87	9	9	9	9	X		
09/05	N.R	Pajarilla	PAPA	6150	5180	"		X		X					"	"	"	"	X		
09/05	N.R		el LANTRO	62	50	"		"		X					"	"	"	X	X		
09/05	N.R		Pjo	25	20	"		"		"					"	"	"	"	X		
09/05	N.R	MANGO	MANGO	11480	9600	"		"			X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
09/05																					
09/05		albóndigas en	CARNE Molida	4100	4100	X		"		X		60	90	83	9	9	9	9	X		
09/05		salsa	H. Trigo	250	250	"		"		X					"	"	"	"	X		
09/05	Almuerzo		TOMATE	410	400	X		X		X					"	"	X	X	X		
09/05			cebolla junca	615	500	X		X		"					"	"	"	X	X		
09/05			Pjo	23	18	X		"		"					"	"	"	"	X		
09/05		Spaghetis	Spaghetis	2650	2650	"		"		X		60	90	85	9	9	9	9	X		
09/05			TOMATE	320	300	"		"		X					"	"	"	"	X		
09/05			cebolla junca	615	510	"		"		X					"	"	"	"	X		
09/05			Cjo	25	16	"		"		"					"	"	"	"	"		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: MANIPULADORA ALIMENTOS

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: FOI-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Mem-SIINT 2019143588 - 1 1/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. Aurso I

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alejandra Rubio OPERADOR: Castillo San Lucas

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
09 05	Refrigerio	Fresalado	Reno Lacha	2560	2360	x		x		x		60	90	28	9	9	9	9	x		
09 05			Yanahoria	1927	1480	x		x		x					"	"	"	"	x		
09 05			Manzana	250	250	x		x			x				"	"	"	"	x		
09 05		Papa Doblada	Papa	3075	2190	x		x		x		60	90	84	10	10	10	10	x		
09 05																					
09 05	Refrigerio	Jugo de Guna	Guna	5670	3980	x		x			x	N.A	38	44	9	9	9	9	x		
09 05																					
09 05																					
09 05																					
09 05		Helado	Helado	4100	4100	x		x			x	N.A	18°C	18	10	10	10	10	x		
09 05	Once	Banano	Banano	8200	6800	x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
09 05																					
09 05																					
09 05																					
09 05																					
09 05																					
09 05																					
09 05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Nuño TIPO DE DOCUMENTO: CC (1) de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064421 CARGO: Manipuladora de Alimentos

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: Mayo 1 INT 2019 143589 - 1 1/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. ALVARO

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAL JUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
12 05	Almuerzo	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA	2370	2300	x		x		x		60	90	80	9	9	9	9	x		
12 05		SOPA DE AVENA	AVENA hojuelas	500	500	x		x		x		60	90	86	9	9	9	9	x		
12 05			AREPA	893	893	x		x		x					9	8	8	8	x		
12 05			ZANAHORIA	419	316	x		x		x					9	8	8	8	x		
12 05			HABICHUELA	398	300	x		x		x					9	9	8	8	x		
12 05			ARVEJA DE CES	78	78	x		x		x					9	8	8	8	x		
12 05			PAPA	2370	2000	x		x		x					9	9	8	8	x		
12 05			REMOLACHA	67	40	x		x		x					8	8	8	8	x		
12 05			CILANTRO	44	30	x		x		x					8	8	8	8	x		
12 05			AJO	16	10	x		x		x					8	8	8	8	x		
12 05		SUDO DE CARNE	CARNE	3400	2600	x		x			x	N.A	113	54	9	9	9	9	x		
12 05																					
12 05		COLADA DE AVENA	LECHE	8000	8000	x		x		x		60	88	84	10	10	10	10	x		
12 05			AVENA MOLIDA	500	500	x		x		x					8	8	8	8	x		
12 05		MANDARINA	MANDARINA	5500	4300	x		x			x	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	x		
12 05																					
12 05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE MILO TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: Administradora Primeros

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: FOF-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memorando 3-2019-43569 - 1/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. JUNGO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MELQUISEDEC CUBILLOS OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
12 05	N.R	CREMA DE	Leche	8000	8000	X		X		X		60	90	86	10	10	10	10	X		
12 05	N.R	H. PLATANO	H. PLATANO	500	500	X		X		X					9	9	9	9	X		
12 05	N.R	HUEVO COCIDO	HUEVOS	55	N.A	X		X		X		60	90	81	10	10	10	10	X		
12 05	N.R	RECA	RECA	4203	3400	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
12 05																					
12 05		Pechuga de	Pechuga de Pollo	3200	3000	X		X		X		60	88	84	10	10	10	10	X		
12 05		Pollo en	Leche	2000	2000	X		X		X					9	9	9	9	X		
12 05		Salsa Blanca	H. Trigo	125	125	X		X		X					9	9	9	9	X		
12 05			Ajo	16	14	X		X		X					9	9	9	9	X		
12 05			Mpe Garina	250	250	X		X		X					9	9	9	9	X		
12 05	Almuerzo	Arroz con	Arroz	1500	1500	X		X		X		60	89	86	9	9	9	9	X		
12 05		Cilantro	cebolla junca	127	100	X		X		X					9	9	9	9	X		
12 05			Ajo	16	10	X		X		X					9	9	9	9	X		
12 05			Cilantro	44	36	X		X		X					9	9	9	9	X		
12 05		Espinaca	Espinaca	2127	1800	X		X		X		40	90	83	9	9	9	9	X		
12 05		con Huevo	Huevo	9	N.A	X		X		X					9	9	9	9	X		
12 05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jose Melo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52694774 CARGO: Manipulador de Alimentos

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: FOI-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019 143588 - 1 1/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COGFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. AVESO

COORDINADOR() RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN JUCAS

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 05		Ahuyama	cebolla junca	593	500	X		X		X		40	90	84	9	9	9	9	X		
13 05		Guisada	MARGARINA	250	250	X		X		X					11	11	11	11	X		
13 05		papa criolla en vapor	papa criolla	2370	2300	X		X		X		40	88	81	9	9	9	9	X		
13 05		SOPA DE	CONCHITAS	1000	1000	X		X		X		60	90	86	9	9	9	9	X		
13 05		CONCHITAS	AREVJA	1383	1383	X		X		X					11	11	11	11	X		
13 05			ZANAHORIA	648	500	X		X		X					11	11	X	X	X		
13 05			Habichuela	617	590	X		X		X					11	11	11	11	X		
13 05			CARNE DE RES	119	119	X		X		X					11	11	11	11	X		
13 05			CABEZONA	103	100	X		X		X					11	11	X	X	X		
13 05			PAPA	2370	2000	X		X		X					11	11	11	11	X		
13 05			cilantro	64	51	X		X		X					11	11	11	X	X		
13 05			ajo	24	10	X		X		X					11	X	X	11	X		
13 05		JUGO DE	TOMATE DE ARBOL	6581	3940	X		X				N.A.	3.8	4.6	9	9	9	9	X		
13 05																					
13 05		Yoghurth	Yoghurth	12000	12000	X		X			X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
13 05		MANZANA	MANZANA	6510	5080	X		X			X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
13 05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SARA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52884721 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

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: FOF-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Mayo 2019 M3586 - 1 1/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. Avesol

COORDINADOR(A) RESPONSABLE: MARYORIEM RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

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 05	N.R	COLADA DE	Leche	12000	12000	X		X		X		60	90	86	10	10	10	10	X		
13 05	N.R	FECULA MAIZ	Fecula Maiz	500	500	X		X		X					11	11	11	11	X		
13 05	N.R	SANDWICH QUESO	Q. CREMA	1264	1264	X		X			X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
13 05	N.R	GRANADILLA	GRANADILLA	9480	7650	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
13 05																					
13 05		CARNE DE	CARNE DE RES	3950	3950	X		X		X		60	90	86	9	9	9	9	X		
13 05		RES A las	Laurel	16	16	X		X		X					11	11	11	11	X		
13 05	Miercoles	FINAS HIERBAS	TOMILLO	14	14	X		X		X					11	11	11	11	X		
13 05			CABEZONA	261	200	X		X		X					11	11	11	11	X		
13 05			AJO	24	20	X		X		X					11	11	11	11	X		
13 05		ARROZ CON	ARROZ	2000	2000	X		X		X		60	90	85	9	9	9	9	X		
13 05		ZANAHORIA	ZANAHORIA	933	800	X		X		X					11	11	11	11	X		
13 05			CEBOLLA JUNCA	182	100	X		X		X					11	11	11	11	X		
13 05			AJO	24	18	X		X		X					11	11	11	11	X		
13 05	Jueves	AHUYAMA	AHUYAMA	2434	1800	X		X		X		40	90	84	9	9	9	9	X		
13 05		GUISADA	ARVEJA	1975	1975	X		X		X					11	11	11	11	X		
13 05		CON ARVEJA	TOMATE	309	300	X		X		X					11	11	11	11	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Melo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 52064721 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

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: FOF-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Mem-INT 2019143585 - 1 1/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. ATESA

COORDINADOR(A) RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN JUCAS

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	Evalúo entre 2 y 10	SI	NO	
14/05	N.R	Leche	Leche	12000	12000	x		x		x		40	80	78	10	10	10	10	x		
14/05	N.R	Huevos	Huevos	79	N.A	x		x		x		50	88	84	9	9	9	9	x		
14/05	N.R	Pericos	Tomate	300	290	x		x		x					"	"	"	"	x		
14/05	N.R		cebolla junca	309	300	x		x		x					"	"	"	"	x		
14/05	N.R	Arepa de	H. Maiz	1000	1000	x		x		x		60	89	84	9	9	9	9	x		
14/05	N.R	Maiz	Margarina	250	250	x		x		x					"	"	"	"	x		
14/05	N.R	Mango	Mango	11060	8600	x		x			x	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	x		
14/05																					
14/05		Garbanzo	Garbanzo	2500	2500	x		x		x		60	90	86	9	9	9	9	x		
14/05			Tomate	309	300	x		x		x					"	"	"	"	x		
14/05			cebolla junca	593	480	x		x		x					"	"	"	"	x		
14/05		Arepe de	Colpe de cerdo	4000	4000	x		x		x		60	89	85	9	9	9	9	x		
14/05	Almuerzo	cerdo guisado	Tomate	309	300										"	"	"	"	x		
14/05			cebolla junca	593	480										"	"	"	"	x		
14/05			ajo	24	21										"	"	"	"	x		
14/05																					
14/05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Nuño TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52061471 CARGO: Manipuladora Alimentos

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: FOF-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Mem 1 INT 2019 #43588 - 1 01/02/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: 3. Avesol

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN JUAN

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
24 05	Almuerzo	ARROZ CON	ARROZ	2000	2000	X		X		X		60	90	85	9	9	9	9	X		
24 05		FIDEOS	FIDEOS	250	250	X		X		X					11	11	11	11	X		
24 05			Junca	250	200	X		X		X					11	11	11	11	X		
24 05			Ajo	24	19	X		X		X					11	11	11	11	X		
24 05		ENSALADA	ZANAHORIA	1391	986	X		X			X	N.A	2.8	3.1	9	9	9	9	X		
24 05			TOMATE	1486	1400	X		X			X				11	11	11	11	X		
24 05			perejil	87	60	X		X			X				11	11	11	11	X		
24 05			limón	32	32	X		X			X				11	11	11	X	X		
24 05		PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO	3950	3160	X		X		X		60	90	84	9	9	9	9	X		
24 05			CANELA	24	24	X		X		X											
24 05		JUGO DE MORA	MORA	3334	3000	X		X			X	N.A	46	58	9	9	9	9	X		
24 05																					
24 05		COLADA DE	Leche	12000	12000	X		X		X		60	86	84	10	10	10	10	X		
24 05	Onces	Fecula Maiz	Fecula MAÍZ	500	500	X		X		X					11	11	11	11	X		
24 05		PECHA	PECHA	6510	5840	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
24 05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Melo TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 52064721 CARGO: MANIPULADORA

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 20199043686 - 13/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J Alveol

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/05	N.R	colada de	Leche	12000	12000	✓		✓		✓		60	90	86	10	10	10	10	✓		
15/05	N.R	AVENA	AVENA Molida	1000	1000	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
15/05	N.R	Huevos Revueltos	Huevos	79	N.A	✓		✓		✓		50	88	84	9	9	9	9	✓		
15/05	N.R	Patilla	Patilla	13825	11000	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
15/05																					
15/05		CARNE DE RES	CARNE RES Molida	3950	3950	✓		✓		✓		60	88	86	9	9	9	9	✓		
15/05		Molida A la	TOMATE	395	395	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
15/05		BOLONESA	cebolla junca	593	480	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
15/05			Ajo	24	18	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
15/05	Almuerzo	Spaguettis	Spaguettis	2500	2500	✓		✓		✓		60	89	84	9	9	9	9	✓		
15/05			TOMATE	309	300	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
15/05			cebolla junca	593	480	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
15/05		ENSALADA	Espinaca	656	480	✓		✓			✓	N.A	29	33	10	10	10	10	✓		
15/05			PAPAYA	1470	1100	✓		✓			✓				11	11	11	11	✓		
15/05			MANGO	1896	1180	✓		✓			✓				11	11	11	11	✓		
15/05			CREMA Leche	250	250	✓		✓			✓				✓	✓	✓	✓	✓		
15/05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Melo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: Manipuladora de Alimentos

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: FOP-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043586 - 13/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. Duesol

COORDINADOR O RESPONSABLE: MAYERLI RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA INICIAL °c	TEMPERATURA FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
15 05		Pedidos	PANCACHA	4938	4268	x		x		x		60	90	84	9	9	9	9	x		
15 05		de preparación	H. Trigo	1000	1000	x		x		x					"	"	"	"	x		
15 05			Huevo	9.	N A	x		x		x					"	"	"	"	x		
15 05	Almuerzo	Jugo de	Melón	6004	4300	x		x			x	N.A	41.2	41.6	9	9	9	9	x		
15 05																					
15 05		SORBETE	Leche	12000	12000	x		x			x	N.A	29	35	10	10	10	10	x		
15 05		DE	Banano	4290	3690	x		x			x	N.A			"	"	"	"	x		
15 05	Once	Banano																			
15 05																					
15 05																					
15 05																					
15 05																					
15 05																					
15 05																					
15 05																					
15 05																					
15 05																					
15 05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Neo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: Manipuladora de alimentos

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: P01-PSIS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019042686 - 19/04/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J AMARILLO
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA INICIAL °c	TEMPERATURA FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
16/05	N.E	CHOCOLATE	Leche	12000	12000	✓		✓		✓		60	90	86	10	10	10	10	✓		
16/05	N.E	EN Leche	CHOCOLATE	1000	1000	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
16/05	N.E	QUESO	QUESO CREMA	1264	1264	✓		✓		✓		N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
16/05	N.E	PAPAYA	PAPAYA	7900	6780	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	✓		
16/05																					
16/05		HIGADO DE	HIGADO DE RES	3950	3950	✓		✓		✓		60	88	84	9	9	9	9	✓		
16/05		RES	cebolla junca	593	480	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
16/05		ENCEBOLLADO	ajo	24	18	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
16/05		ARROZ CON	ARROZ	2000	2000	✓		✓		✓		60	90	86	10	10	10	10	✓		
16/05		PIMENTON	cebolla junca	182	100	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
16/05			AJO	24	18	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
16/05			pimenton	561	500	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
16/05		ARVEJA verde	ARVEJA	~~877~~ 877	800	✓		✓		✓		30	90	82	9	9	9	9	✓		
16/05		FRESCA	HABICHUELA	933	836	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
16/05			ZANAHORIA	933	836	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
16/05			TOMATE	309	300	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
16/05			MARGARINA	250	250	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Melo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: Manipuladora de alimentos

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 - 13/09/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: 5 Anexo 1

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alejandra Rubio OPERADOR: Castillo San Lucas

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 05		Yuca cocida	Yuca	2963	2200	x		x		x		60	89	83	9	9	9	9	x		
16 05			cebolla junca	593	480	"		"		"					"	"	"	"	"		
16 05	Almuerzo	Sopa de patacón	platano verde	3887	3200	"		"		"		60	90	86	9	9	9	9	x		
16 05			zanahoria	648	540	"		"		x					"	"	"	"	x		
16 05			Habichuela	600	600	"		"		"					"	"	"	"	"		
16 05			carne de res	119	119	"		"		"					"	"	"	"	x		
16 05			cabezona	103	90	"		"		"					"	"	"	"	"		
16 05			cilantro	64	50	"		"		"					"	"	"	x	"		
16 05			Ajo	24	20	"		"		"					"	"	"	"	"		
16 05	Almuerzo	Jugo de maracuya	maracuya	9680	4000	"		"			x	N.A	41	46	9	9	9	9	"		
16 05																					
16 05		Leche	leche	12000	12000	x		"			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
16 05	Onces	Granadilla	Granadilla	9480	7190	"		"			"	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	"		
16 05																					
16 05																					
16 05																					
16 05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Nuñez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: Manipuladora primeros

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

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-PSIS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2018043588 - 13/08/2018
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal SERVICIO SOCIAL: Cafiincendo UNIDAD OPERATIVA: J. Alveol

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alejandro Rubio OPERADOR: Castillo San Lucas

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litro s/unidad)	PESO NETO (gramos/litro s/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
19 05	N.E	Colado de	Leche	12000	12000	X		X		X		60	90	86	10	10	10	10	X		
19 05	N.E	Fecula Maiz	Fecula Maiz	500	500	"		"		"					"	"	"	"	"		
19 05	N.E	Huevos con	Huevos	79	N.A	"		"		"		2/0	86	84	9	9	9	9	X		
19 05	N.E	Mazorca	Mazorca	700	700	"		"		"					"	"	"	"	"		
19 05	N.E	Pera	Pera	6510	5400	"		"			"	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
19 05																					
19 05		Carne de cerdo en	Carne de cerdo	3950	3950	"		"		"		60	89	86	9	9	9	9	X		
19 05		salsa de piña	Piña	570	468	"		"		"					"	"	"	"	X		
19 05			Cabezona	261	200	"		"		"					"	"	"	"	X		
19 05			Ajo	24	16	"		"		"					"	"	"	"	X		
19 05		Perroz con	Perroz	2000	2000	"		"		"		60	90	85	9	9	9	9	X		
19 05		Frijoles	Junca	782	100	"		"		"					"	"	"	"	X		
19 05			Ajo	24	19	"		"		"					"	"	"	"	X		
19 05			Frijoles	250	250	"		"		"					"	"	"	"	X		
19 05		Arroz con	Arroz	2789	2600	"		"		"		4/0	89	84	9	9	9	9	X		
19 05		Huevo	Huevo	12	N.A	"		"		"					"	"	"	"	X		
19 05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sor Nelo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52061721 CARGO: Manipuladora de alimentos

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo INT 2019043588 - 13/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. AVESOL

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
19/05	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	PAPA CRIOLLA	2370	2300	X		X		X		40	90	79	9	9	9	9	X		
19/05		SOPA DE PREACHUELA	PREACHUELA	3160	2700	X		X		X		60	90	86	9	9	9	9	X		
19/05			PEREJIL	1383	1383	"		X		X					"	"	"	"	"		
19/05			ZANAHORIA	648	540	"		"		"					"	"	"	"	"		
19/05			HABICHUELA	617	600	"		"		"					"	"	"	"	"		
19/05			CARNE DE RES	120	120	"		"		"					"	"	"	"	"		
19/05			CABEZONA	103	90	"		X		"					"	"	"	"	"		
19/05			AJO	24	18	"		"		"					"	"	"	"	"		
19/05			CILANTRO	64	50	"		X		"					"	"	"	"	"		
19/05		JUGO DE FRESA	FRESA	3160	2840	X		X			X	N.A	21.2	41.6	9	9	9	9	X		
19/05																					
19/05	ONCES	SORBETE DE MANGO	LECHE	12000	12000	V		V			V	N.A	3.8	4.0	10	10	10	10	V		
19/05			MANGO	6004	4300	X		X			X	N.A			"	"	"	"	"		
19/05																					
19/05																					
19/05																					
19/05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SOSA NILO TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: MANIPULADORA ALIMOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PS6-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043588 - 13/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. Aveso/

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alejandra Ruesto OPERADOR: Castillo San Lucas

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	
20 05	N.R	SORBETE	Leche	12000	12000	x		x			x	N.A	36	39	10	10	10	10	x		
20 05	N.R	DE MANGO	MANGO	6004	4380	x		x			x	N.A			x	x	x	x	x		
20 05	N.R	QUESO	Q. CREMA	1264	1264	x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
20 05																					
20 05		ARVEJA VERDE SECA	ARVEJA VERDE SECA	1250	1250	x		x		x		60	90	84	9	9	9	9	x		
20 05			TOMATE	309	300	x		x		x					x	x	x	x	x		
20 05			cebolla junca	593	500	x		x		x					x	x	x	x	x		
20 05			Ajo	24	18	x		x		x					x	x	x	x	x		
20 05	almuerzo	Pechuga pollo	Pechuga de pollo	4938	4300	x		x		x		60	89	86	9	9	9	9	x		
20 05		GUISADA	TOMATE	309	300	x		x		x					x	x	x	x	x		
20 05			cebolla junca	593	490	x		x		x					x	x	x	x	x		
20 05			ajo	24	16	x		x		x					x	x	x	x	x		
20 05		ARROZ CON	ARROZ	2000	2000	x		x		x		60	90	85	9	9	9	9	x		
20 05	almuerzo	ZANAHORIA	ZANAHORIA	933	846	x		x		x					x	x	x	x	x		
20 05			cebolla junca	183	100	x		x		x					x	x	x	x	x		
20 05			ajo	24	17	x		x		x					x	x	x	x	x		
20 05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Milo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: Manipuladora Auxiliar

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435/05 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. ALVESO

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN JUDAS

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	
20 05		Ensalada	cohombro	2110	1510	✓		✓			✓	N.A	2.8	3.3	9	9	9	9	✓		
20 05			TOMATE	975	900	✓		✓			✓	N.A			"	"	"	"	✓		
20 05			cilantro	64	50	✓		✓			✓	N.A			"	"	"	"	✓		
20 05			cebolla	32	32	✓		✓			✓	N.A			"	"	"	"	✓		
20 05		croqueta	yuca	2963	2480	✓		✓		✓		60	88	83	9	9	9	9	✓		
20 05		DE yuca	TOSTADA	800	800	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
20 05			HUEVO	10	N.A	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
20 05	ALMUERZO	JUGO DE UVAS	UVAS ISABELLA	3334	3000	✓		✓			✓	N.A	3.9	4.5	9	9	9	9	✓		
20 06																					
20 05																					
20 05		Kumis	Kumis	12000	12000	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
20 05	ALMUERZO	Patilla	Patilla	13825	10980	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
20 05																					
20 05																					
20 05																					
20 05																					
20 05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SORE NEIRO TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 5086721 CARGO: MANIPULACIÓN ALIMENTOS

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 2019043588 - 13/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. ANEXO

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN JUCAS

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	
21/05	N.R	Leche	Leche	12000	12000	✓		✓		✓		4/0	80	78	10	10	10	10	✓		
21/05	N.R	TORTILLA DE	HUEVOS	79	N.A	✓		✓		✓		4/0	88	80	10	10	10	10	✓		
21/05	N.R	HUEVO con QUESO	Q. CREMA	632	632	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
21/05	N.R	Pa tilla	patilla	13825	11000	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	✓		
21/05																					
21/05		HAMBURGUESA	CARNE MOLIDA	3950	3950	✓		✓		✓		60	90	84	9	9	9	9	✓		
21/05		DE CARNE	HUEVO	13	N.A	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
21/05			TOSTADA	980	980	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
21/05			cebolla junca	593	500	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
21/05			ajo	24	17	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
21/05		ENSALADA	CONCHITAS	2500	2500	✓		✓		✓		4/0	90	38	9	9	9	9	✓		
21/05		DE CONCHITAS	ARVEJA	1975	1975	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
21/05			ZANAHORIA	933	690	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
21/05			Habichuela	877	800	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
21/05			cebolla junca	290	200	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
21/05			MAYONESA	250	250	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
21/05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Melo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: MAD Manipuladora Alimentos

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 2019043595 - 13/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. ANGELES

COORDINADOR O RESPONSABLE: PLAYINADA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN JUAN

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	
21/05		PLATANO CON	PLATANO MADURO	3950	3090	x		x		x		60	90	80	9	9	9	9	x		
21/05		Bocadillo	Bocadillo	500	500	"		"		"					11	"	"	"	"		
21/05																					
21/05		JUGO DE MANGO	Mango	6004	4190	x		"			x	N.A	42	46	9	9	9	9	x		
21/05																					
21/05																					
21/05		CHOCOLATE	Leche	12000	12000	x		x		x		60	90	86	10	10	10	10	x		
21/05		En Leche	CHOCOLATE	1000	1000	"		"		"					11	"	"	"	"		
21/05		PERA	PERA	6510	4980	x		x			x	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	x		
21/05																					
21/05																					
21/05																					
21/05																					
21/05																					
21/05																					
21/05																					
21/05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Nuño TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: MANIPULADORA BLOCK

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-PSIS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043588 - 13/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADOS UNIDAD OPERATIVA: J. Avesal

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

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 05	N.R	Colada de	Leche	12000	12000							60	90	86	10	10	10	10			
22 05	N.R	AVENA	AVENA MOLIDA	1000	1000										11	11	11	11			
22 05	N.R	HUEVOS	HUEVOS	79	N.A							40	88	84	10	10	10	10			
22 05	N.R	PUNCOS	TOMATE	309	300										11	11	11	11			
22 05	N.R		cebolla junca	301	278										11	11	11	11			
22 05	N.R	PAPAYA	PAPAYA	7900	5600							N.A	N.A	N.A	10	10	10	10			
22 05																					
22 05		Pescado ala	MERLUZA	7900	5890							50	90	86	9	9	9	9			
22 05		PLANCHA	AJO	24	18										11	11	11	11			
22 05		ARROZ	ARROZ	2000	2000							60	90	85	9	9	9	9			
22 05		BLANCO	cebolla junca	182	120										11	11	11	11			
22 05			AJOS	24	19										11	11	11	11			
22 05		ENSALADA	ESPINACA	1320	1100							N.A	29	32	9	9	9	9			
22 05			MANZANA	1857	1250							N.A			11	11	11	11			
22 05			COMA Leche	250	250							N.A			11	11	11	11			
22 05																					
22 05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SOL MELO TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: MANIPULADORE RUBIOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo SIT 2019043685 - 13/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J Arasal

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alejandra Rubio OPERADOR: Castillo San Lucas

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litro s/unidad)	PESO NETO (gramos/litro s/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 05		TAJADA DE PLATANO	PLATANO MADURO	3950	3280	✓		✓		✓		60	87	80	10	10	10	10	✓		
22 05		SOPA DE	FIDEOS	1000	1000	✓		✓		✓		60	90	86	9	9	9	9	✓		
22 05		FIDEOS	PAPA	2370	1900	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
22 05	almuerzo		REVEJA	1383	1383	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
22 05			HABICHUELA	617	580	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
22 05			ZANAHORIA	648	550	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
22 05			CALVE RES	119	119	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
22 05			CABEZONA	103	90										"	"	"	"	✓		
22 05			CILANTRO	64	56										"	"	"	"	✓		
22 05			AJO	24	16																
22 05		JUGO DE JUTO	JUTO	6581	4380	✓		✓			✓	N.A	46	5,4	9	9	9	9	✓		
22 05		ARROZ CON	ARROZ	1000	1000	✓		✓		✓		60	90	86	10	10	10	10	✓		
22 05	onces	leche	leche	9000	9000	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
22 05			CONDENSADA	500	500	✓		✓			✓				"	"	"	"	✓		
22 05			C. CHAPESIO	1264	1264	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
22 05			UVAS PASAS	250	250	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
22 05		MANZANA	MANZANA	6510	5080	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Melo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: Manipuladora plus

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: FOF-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043686 - 13/08/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. DUEÑAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA INICIAL °c	TEMPERATURA FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
26/05	N.R	COLADA DE	Leche	12000	12000	X		"		"		60	90	86	10	10	10	10	X		
26/05	N.R	Fecula Maiz	Fecula Maiz	500	500	"		"		"					"	"	"	"	"		
26/05	N.R	Huevos Revueltos	Huevos	79	N.A	"		"		"		40	88	81	9	9	9	9	X		
26/05	N.R	Patilla	Patilla	13825	10900	"		"			"	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
26/05																					
26/05		CARNE DE	CARNE DE CERDO	3950	3950	X		"		"		60	90	85	9	9	9	9	X		
26/05		CERDO GUISADA	TOMATE	309	300	"		"		"					"	"	"	"	"		
26/05			Cebolla Junca	593	486	"		"		"					"	"	"	"	"		
26/05			AJO	24	18	"		"		"					"	"	"	"	"		
26/05		ARROZ	ARROZ	2000	2000	X		"		"		50	89	86	9	9	9	9	X		
26/05		BLANCO	Cebolla Junca	182	100	"		"		"					"	"	"	"	"		
26/05			AJO	24	19	"		"		"					"	"	"	"	X		
26/05		VERDURAS	ZANAHORIA	1320	1048	X		"		"		40	90	80	9	9	9	9	X		
26/05		SALTEADAS	ZANAHORIA	1580	1200	"		"		"					"	"	"	"	"		
26/05			APIO	1422	1300	"		"		"					"	"	"	"	"		
26/05			ARVEJA	250	250	"		"		"					"	"	"	"	X		
26/05			CABEZUELA	261	200	"		"		"					"	"	"	"	"		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Neto TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: Manipuladora Alimentos

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PSI-PSS-043

Versión: 1

Fecha: Marzo 8/7 2018 (MODIFICADO - 17/10/2018)

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal SERVICIO SOCIAL: Comedores UNIDAD OPERATIVA: I IPES

COORDINADOR O RESPONSABLE: Myriam Ruiz OPERADOR: Castillo San Luis

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	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
26/05		Papa a la vapor	Papa	2370	2150	x		x		x		60	90	81	9	9	9	9	x		
26/05		Sopa de	cebolla picada	1000	1000	x		x		x		60	90	85	10	10	10	10	x		
26/05		caldo de	Papa	2370	2000	x		x		x									x		
26/05		pollo	Arroz	1383	1383	x		x		x									x		
26/05			Zanahoria	649	530	x		x		x									x		
26/05			Habichuela	617	600	x		x		x									x		
26/05			cuerpo de ess	119	119	x		x		x									x		
26/05			cubierto	103	90	x		x		x									x		
26/05			Ajo	24	16	x		x		x									x		
26/05			cilantico	64	50	x		x		x									x		
26/05		Jugo de	Mora	3334	3000	x		x			x	N.A	38	46	9	9	9	9	x		
26/05																					
26/05		Sorbete	Leche	12000	12000	x		x			x	N.A	44	46	10	10	10	10	x		
26/05		de	cuchara	604	4300	x		x			x	N.A							x		
26/05																					
26/05																					
26/05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Ulo TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52 CARGO: Manipulador de alimentos

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 - 13/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. AVESO

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

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
27 05	N.R	COLADA DE	Leche	12000	12000	✓		✓		✓		50	90	85	10	10	10	10	✓		
27 05	N.R	AVENA	AVENA Molida	1000	1000	'		⌐		'					11	"	"	"	^		
27 05	N.R	QUESO	QUESO CREMA	1264	1264	✓		✓			✓	N.A	2.3	3.0	10	10	10	10	✓		
27 05	N.R	PAPAYA	PAPAYA	7900	5600	-		-			-	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	-		
27 05																					
27 05		TORTILLA DE CORAZONES DE	CORAZONES DE POLLO	2500	2400	✓		✓		✓		60	89	84	9	9	9	9	^		
27 05		Pollo	Huevo	45	N.A	⊤		⊤		=					"	"	"	"	^		
27 05		ARROZ CON	ARROZ	2000	2000	✓		✓		✓		60	90	86	9	9	9	9	X		
27 05	ALMUERZO	ZANAHORIA	ZANAHORIA	933	640	⊤		⊤		✓					"	"	"	"	✓		
27 05			cebolla junca	183	100	'		⌐		'					"	"	"	"	'		
27 05			Ajo	24	18	'		⌐		✓					"	"	"	"	'		
27 05		CALABAZA	CALABAZA	1754	1506	⊤		⊤		⊤		1/0	88	84	9	9	9	9	'		
27 05		GUISADA	VAINEJA	1975	1975	⌐		⌐		✓					"	"	"	"	^		
27 05			TOMATE	309	300	⌐		⌐		^					"	"	"	"	⌐		
27 05			cebolla	593	500	⌐		⌐		^					"	"	"	"	^		
27 05	ALMUERZO		MARGARINA	250	250	⊤		✓		✓					"	"	"	✓	X		
27 05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SARA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: MANIPULACION ALIMENTOS

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 2019043588 - 13/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. ARASOL

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

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
27/05	almuerzo	YUCA COCIDA	YUCA	2963	2180	X		X		X		60	90	84	9	9	9	9	X		
27/05		CEB	CEBOLLA JUNCA	593	480	"		"		"					"	"	"	"	"		
27/05		SOPA DE FIDEOS	ARVEJA	1383	1383	"		"		"		60	90	86	10	10	10	10	"		
27/05			HABICHUELA	617	582	"		"		"					"	"	"	"	"		
27/05			ZANAHORIA	648	550	"		"		"					"	"	"	"	"		
27/05			FIDEOS	1000	1000	"		"		"					"	"	"	"	"		
27/05			PAPA	2370	1900	"		"		"					"	"	"	"	"		
27/05			CARNE DE RES	119	119	"		"		"					"	"	"	"	"		
27/05			CABEZONA	103	80	"		"		"					"	"	"	"	"		
27/05			CILANTRO	64	51	"		"		"					"	"	"	"	"		
27/05			AJO	24	18	"		"		"					"	"	"	"	"		
27/05	almuerzo	JUGO DE FRESA	FRESA	3160	2700	"		"			X	N.A	43	46	9	9	9	9	X		
27/05																					
27/05	ONCES	LECHE	LECHE	12000	12000	X		X			X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
27/05		PERA	PERA	5510	5360	"		"			"	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
27/05																					
27/05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SARA MELO TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043588 - 13/02/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. Avesol

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alejandra Ruiz OPERADOR: Castillo San Lucas

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 OS	N.E	CHANGUA	Leche	12000	12000	✓		✓		✓		60	90	86	10	10	10	10	✓		
28 OS	N.E	HUEVOS	HUEVOS	79	N.A	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
28 OS	N.E		cebolla junca	237	190	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
28 OS	N.E		cilantro	64	49	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
28 OS	N.E		MARGARINA	250	250	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
28 OS	N.E		TOSTADA	79	79	✓		✓			✓				11	11	11	11	✓		
28 OS	N.E	FRUTA	PERA	6004	4800	✓		✓			✓				11	11	11	11	✓		
28 OS																					
28 OS		CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES	4950	4950	✓		✓		✓		60	89	84	9	9	9	9	✓		
28 OS			cebolla junca	593	480	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
28 OS			AJO	24	17	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
28 OS		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	2000	2000	✓		✓		✓		60	90	86	10	10	10	10	✓		
28 OS			FIDEOS	250	250	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
28 OS			cebolla junca	183	100	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
28 OS			AJO	24	18	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
28 OS		papa criolla al vapor	papa criolla	2370	2300	✓		✓		✓		40	90	79	9	9	9	9	✓		
28 OS															11	11	11	11			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Melo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064724 CARGO: Manipuladora de alimentos

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: FOF-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043586 - 13/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. Arango

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alejandra Rubio OPERADOR: Castillo San Lucas

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
28 05		Ensalada	Espinaca	656	480	✓		✓			✓	N.A	28	30	9	9	9	9	✓		
28 05			Mango	2054	1565	✓		✓			✓	N.A			"	"	"	"	✓		
28 05			Fresa	996	750	✓		✓			✓	N.A			"	"	"	"	✓		
28 05			Miel	250	250	✓		✓			✓	N.A			"	"	"	"	✓		
28 05		Sopa de	Arveja	1385	1385	✓		✓		✓		60	90	86	9	9	9	9	✓		
28 05		Verduras	Zanahoria	648	480	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
28 05			Habichuela	617	570	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
28 05			Papa	2370	1800	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
28 05			Apio	258	258	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
28 05			Ahuyama	609	400	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
28 05			Choue res	119	119	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
28 05			Espinaca	609	460	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
28 05			Cabezona	103	87	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
28 05			Ajo	24	19	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
28 05		Jugo de	Guayaba	4006	3600	✓		✓		✓	✓	N.A	36	39	"	"	"	"	✓		
28 05		Sorbete de	Leche	12000	12000	✓		✓			✓	N.A	41.2	41.6	10	10	10	10	✓		
28 05		Mango	Mango	6004	4300	✓		✓			✓	N.A			"	"	"	"	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Melo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52061771 CARGO: Manipuladora

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. Alvear

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alejandra Ruano OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/05	N.R	COLADA DE	Leche	12000	12000	X		X		X		60	90	85	9	9	9	9	X		
29/05	N.R	Mezclas Vegetales	Mezclas Vegetales	1000	1000	X		X		X					"	"	"	"	X		
29/05	N.R	QUESO	Q. CREMA	1264	1264	X		X			X	N.A	2.8	3.0	10	10	10	10	X		
29/05	N.R	MANZANA	MANZANA	6510	5780	X		X			X	N.A	N.A	N.A	N.A	10	10	10	X		
29/05																					
29/05		Frijoles	Frijol	1500	1500	X		X		X		60	89	86	10	10	10	10	X		
29/05			TOMATE	309	300	X		X		X					"	"	"	"	X		
29/05			cebolla junca	593	480	X		X		X					"	"	"	9	-		
29/05			AJO	24	16	X		X		X					"	"	"	"	X		
29/05	Almuerzo	CARNE DE RES	CARNE DE RES Molida	3950	3950	X		X		X		60	90	86	9	9	9	9	X		
29/05		RES Molida	TOMATE	309	300	X		X		X					"	"	"	"	X		
29/05		GUISADA	cebolla junca	593	560	X		X		X					"	"	"	"	X		
29/05			AJO	24	18	X		X		X					"	"	"	"	X		
29/05		ARROZ	ARROZ	2000	2000	X		X		X		60	88	84	9	9	9	9	X		
29/05		Blanco	cebolla junca	783	700	X		X		X					"	"	"	"	X		
29/05			AJO	24	19	X		X		X					"	"	"	"	X		
29/05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Melo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: Manipulación alimentos

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 20190435695 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. ANEGOL

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29 05		ENSALADA	ACUACATE	3295	2960	✓		✓			✓	N.A	25	30	10	10	10	10	✓		
29 05			Lechuga	285	180	✓		✓			✓	N.A			11	11	11	11	✓		
29 05			TOMATE	2473	2300	✓		✓			✓	N.A			11	11	11	11	✓		
29 05			cilantro	64	50	✓		✓			✓	N.A			11	11	11	11	✓		
29 05		PLATANO MADURO ASADO	PLATANO MADURO	3950	3090	✓		✓		✓		60	90	82	9	9	9	9	✓		
29 05	ALMUERZO																				
29 05		JUGO DE LULO	LULO	6581	4300	✓		✓			✓	N.A	41.5	41.9	9	9	9	9	✓		
29 05																			✓		
29 05		ARROZ CON	Leche	12000	12000	✓		✓		✓		60	90	85	10	10	10	10	✓		
29 05	ONCES	Leche	ARROZ	1000	1000	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
29 05			A. CALIFORNIA	1664	1664	✓		✓			✓				11	11	11	11	✓		
29 05			CONDENSADA	500	500	✓		✓			✓				11	11	11	11	✓		
29 05			UVAS PASAS	250	250	✓		✓			✓				11	11	11	11	✓		
29 05	ONCES	PERA	PERA	6510	5300	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
29 05																					
29 05																					
29 05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Mile TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: MANIPULACIÓN ALIMENTOS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo SIT 20190435SB - 12/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J Arrecal

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

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	
30 OS	N.R	CHOCOLATE	Leche	12000	12000	✓		✓		✓		60	90	86	10	10	10	10	✓		
30 OS	N.R	EN Leche	CHOCOLATE	1000	1000	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
30 OS	N.R	HUEVOS	HUEVOS	79	N.A	✓		✓		✓		40	88	84	10	10	10	10	✓		
30 OS	N.R	PERICOS	TOMATE	309	300	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
30 OS	N.R		CEBOLLA JUNCA	301	271	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
30 OS	N.R	GRANADILLA	GRANADILLA	9480	7400	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	✓		
30 OS																					
30 OS		Goulash DE	HIGADOS DE POLLO	1950	1950	✓		✓		✓		60	88	84	9	9	9	9	✓		
30 OS		Higados	CEBOLLA JUNCA	257	200	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
30 OS	Almuerzo	Pollo	AJO	24	16	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
30 OS			ARVEJA	1975	1975	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
30 OS			ZANAHORIA	1116	1000	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
30 OS		Spaguettis	Spaguettis	2528	2528	✓		✓		✓		60	89	84	9	9	9	9	✓		
30 OS			TOMATE	309	290	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
30 OS			CEBOLLA JUNCA	593	470	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
30 OS			AJO	24	18	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
30 OS																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: MANIPULADORA ALIMENTOS

	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 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190426688 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal SERVICIO SOCIAL: Cofinanciado UNIDAD OPERATIVA: J ducal

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alejandra Rubio OPERADOR: Castillo San Lucas

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litro/ unidad)	PESO NETO (gramos/litro/ 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	
30 05		Papas chips	Papa salón	2963	2180	-		-		-		60	90	84	10	10	10	10	x		
30 05																					
30 05		Jugo de fruta	piña	5459	4330	-		-			-	N.A	2.9	3.6	9	9	9	9	x		
30 05																					
30 05		yogurth	yogurth	12000	12000	-		-			-	N.A	2.3	3.0	10	10	10	10	x		
30 05		manzana	manzana	6510	4180	-		-			-	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
30 05																					
30 05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Nilo TIPO DE DOCUMENTO: CE Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 5206424 CARGO: Manipulación alimentos