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

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

Código: FOR.PSS.243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUSAGASUGA — SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES — UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO 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 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	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
1-3-23	desayuno	caldo con carne	C. res	15	15		X		X	X		55	9.6	6.2	9	8	9	8	X		
1-3-23	almuerzo	Arroz guisado	C. res	15	15		X		X	X		55	9.3	6.5	8	9	8	9	X		
1-3-23	Almuerzo	Papa criolla	Ahuyama	17	17		X		X	X		50	8.7	5.6	9	8	9	8	X		
1-3-23	cena	Pechuga marinada	Pechuga	31	31		X		X	X		55	9.1	6.0	8	9	8	9	X		
1-3-23	cena	Arroz Perejil	Arroz	9	9		X		X	X		50	8.9	6.4	9	8	9	8	X		
2-3-23	desayuno	Huevos perico	Huevos	100	100		X		X	X		50	8.7	6.1	8	9	8	9	X		
2-3-23	Almuerzo	C. cerdo miel	C. cerdo	18	18		X		X	X		55	9.3	6.5	9	8	9	8	X		
2-3-23	Almuerzo	Verdura cremada	Verdura	13	13		X		X	X		50	8.8	6.0	8	9	9	8	X		
2-3-23	cena	Res finchiada	C. res	15	15		X		X	X		55	9.3	6.4	9	8	8	9	X		
2-3-23	cena	Arroz fideos	Arroz	9	9		X		X	X		50	9.2	5.9	9	8	8	9	X		
3-3-23	desayuno	caldo con pechuga	Pechuga	31	31		X		X	X		55	9.4	6.1	9	8	9	8	X		
3-3-23	Almuerzo	filete pescado	Pescado	90	90		X		X	X		55	9.5	6.4	8	9	8	9	X		
3-3-23	Almuerzo	papa criolla	Papa criolla	13	13		X		X	X		50	9.2	6.0	9	8	9	8	X		
3-3-23	cena	Pollo dorado	Pollo	90	90		X		X	X		55	8.9	6.3	8	9	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUSAGASUGA — SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES — UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: 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
3-3-23	cena	Arroz blanco	Arroz	9	9		X		X	X		30	89	5.7	9	8	9	8	X		
4-3-23	desayuno	Huevos cocidos	Huevos	100	100		X		X	X		50	88	5.4	8	9	8	9	X		
4-3-23	Almuerzo	colada H. Platano	Leche	16	16		X		X	X		50	9.2	59	9	8	9	8	X		
4-3-23	Almuerzo	Pollo bbq	Pollo	90	90		X		X	X		55	9.5	6.3	8	9	8	9	X		
4-3-23	cena	Cubios guisados	Cubios	13	13		X		X	X		50	8.9	5.2	9	8	9	8	X		
4-3-23	cena	Cives guisado	Cives	15	15		X		X	X		55	9.3	6.1	8	9	8	9	X		
5-3-23	desayuno	chocolate con leche	Leche	16	16		X		X	X		50	9.1	5.7	9	8	9	8	X		
5-3-23	Almuerzo	Cives bisteck	Cives	15	15		X		X	X		55	9.5	6.1	8	9	9	8		X	
5-3-23	Almuerzo	platano maduro	Platano	13	13		X		X	X		50	9.6	5.5	9	8	9	8	X		
5-3-23	cena	goulash C.cerdo	C.cerdo	18	18		X		X	X		35	9.6	6.3	8	9	8	9	X		
5-3-23	cena	Arroz paisa	Arroz	9	9		X		X	X		50	9.2	5.7	9	8	9	8	X		
6-3-23	desayuno	Huevo cocido	Huevo	90	90		X		X	X		35	9.6	5.4	8	9	8	9	X		
6-3-23	Almuerzo	C.cerdo mechado	C.cerdo	18	18		X		X	X		55	9.3	6.2	9	8	9	8	X		
6-3-23	Almuerzo	papa Enchupa	papa	13	13		X		X	X		50	8.8	5.9	8	9	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,069,784,866 — CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043568 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUSAGASUGA — SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES — UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO 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 ó unidad)	PESO NETO (gramos/litro ó 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	
6-3-23	cena	filete pescado	Pescado	90	90		x		x	x		50	8.9	5.6	9	8	9	8	x		
6-3-23	cena	tortilla cerdura	Cerdos	13	13		x		x	x		50	9.2	5.9	8	9	8	9	x		
7-3-23	desayuno	Tamal	tamal	90	90		x		x	x		55	9.4	6.0	9	8	9	8	x		
7-3-23	almuerzo	pechuga en salsa	Pechuga	31	31		x		x	x		50	9.0	5.9	8	9	8	9	x		
7-3-23	Almuerzo	arroz papa criolla	Papa criolla	13	13		x		x	x		50	8.8	5.4	9	8	9	8	x		
7-3-23	cena	clubes chapinero	Clubs	15	15		x		x	x		55	9.2	6.3	8	9	8	9	x		
7-3-23	cena	platano maduro	platano	13	13		x		x	x		50	8.7	5.3	9	8	9	8	x		
8-3-23	desayuno	caldo con pechuga	Pechuga	31	31		x		x	x		55	9.6	6.4	8	9	9	9	x		
8-3-23	Almuerzo	Ciruelo valenciano	Ciruelo	18	18		x		x	x		55	9.5	6.2	9	8	9	8	x		
8-3-23	Almuerzo	papa criolla	papa criolla	13	13		x		x	x		50	8.9	5.7	8	9	8	9	x		
8-3-23	cena	filete de pescado	Pescado	90	90		x		x	x		55	9.3	6.0	9	8	9	8	x		
8-3-23	cena	arroz cilantro	Arroz	9	9		x		x	x		50	9.0	5.5	8	9	8	9	x		
9-3-23	desayuno	caldo de Pecho	Leche	16	16		x		x	x		50	9.3	6.0	9	8	9	8	x		
9-3-23	desayuno	Huevo tortilla	Huevo	100	100		x		x	x		50	8.4	5.7	8	9	9	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: FONTIBÓN — SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES — UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúe entre 2 y 10)	OLOR (Evalúe entre 2 y 10)	SABOR (Evalúe entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
9-3-23	Almuerzo	C. ves molida	C. verde molida	15	15		X		X	X		55	9.6	6.4	8	9	9	8	X		
9-3-23	Almuerzo	platano cocido	platano	13	13		X		X	X		50	9.0	5.4	9	8	9	8	X		
9-3-23	cena	pechuga	Pechuga	31	31		X		X	X		55	9.2	5.8	8	9	8	9	X		
9-3-23	cena	Arroz	Arroz	9	9		X		X	X		50	8.9	5.5	9	8	9	8	X		
10-3-23	desayuno	cocido H platano	leche	16	16		X		X	X		50	8.8	5.2	8	9	9	9	X		
10-3-23	Almuerzo	C. verde cuadrado	C. verde	18	18		X		X	X		55	9.3	5.9	9	8	9	8	X		
10-3-23	Almuerzo	papa en chupe	papa	13	13		X		X	X		50	9.0	6.1	8	9	8	8	X		
10-3-23	cena	C. ves cilantro	C. ves	15	15		X		X	X		55	9.5	6.3	9	8	9	8	X		
10-3-23	cena	Spagueti	Spagueti	10	10		X		X	X		50	9.3	5.8	8	9	8	9	X		
11-3-23	desayuno	Te en leche	leche	16	16		X		X	X		50	8.9	6.0	9	8	9	8	X		
11-3-23	Almuerzo	pollo champiñon	pollo	90	90		X		X	X		55	9.4	6.2	8	9	8	9	X		
11-3-23	Almuerzo	Yuca de yuca	yuca	13	13		X		X	X		50	8.9	5.3	9	8	9	8	X		
11-3-23	cena	C. ves picado	C. ves	15	15		X		X	X		55	8.7	5.7	8	9	9	8	X		
11-3-23	cena	Arroz blanco	Arroz	9	9		X		X	X		50	9.1	6.0	9	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YENNY FELIPE CASTELLANOS — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.069.754.866 — CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

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

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FONTIBON — SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES — UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: RAUL ARMANDO MARTINEZ — OPERADOR: FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CONSORCIO 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	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalue entre 2 y 10)	OLOR (Evalue entre 2 y 10)	SABOR (Evalue entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalue entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
9-3-23	Almuerzo	C. ves molida	C. ves molida	15	15		X		X	X		55	9.6	6.4	8	9	9	8	X		
9-3-23	Almuerzo	Platano cocido	Platano	13	13		X		X	X		50	9.0	5.4	9	8	9	8	X		
9-3-23	cena	Pechuga encebollada	Pechuga	31	31		X		X	X		55	9.2	5.8	8	9	8	9	X		
9-3-23	cena	Arroz espinaca	Arroz	9	9		X		X	X		50	8.9	5.5	9	8	9	8	X		
10-3-23	desayuno	cubo de H platano	leche	16	16		X		X	X		60	8.8	5.2	8	9	9	9	X		
10-3-23	Almuerzo	C. cerda cocinada	C. cerda	18	18		X		X	X		55	9.3	5.9	9	8	9	8	X		
10-3-23	Almuerzo	papa en chupa	papa	13	13		X		X	X		50	9.0	6.1	8	9	8	8	X		
10-3-23	cena	C. ves cilantro	C. ves	15	15		X		X	X		55	9.5	6.3	9	8	9	8	X		
10-3-23	cena	Spagueti	Spagueti	10	10		X		X	X		50	9.3	5.8	8	9	8	9	X		
11-3-23	desayuno	Te en leche	leche	16	16		X		X	X		50	8.9	6.0	9	8	9	8	X		
11-3-23	Almuerzo	pollo champiñon	pollo	90	90		X		X	X		55	9.4	6.2	8	9	8	9	X		
11-3-23	Almuerzo	Puré de yuca	yuca	13	13		X		X	X		50	8.9	5.3	9	8	9	8	X		
11-3-23	cena	C. ves	C. ves	15	15		X		X	X		55	8.7	5.7	8	9	9	8	X		
11-3-23	cena	Arroz blanco	Arroz	9	9		X		X	X		50	9.1	6.0	9	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YERSON FELIPE CASTELLANOS — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,069,744,864 — CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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 3-2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUSAGASUGA — SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES — UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO 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/ unidad)	PESO NETO (gramos/litro/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCION: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
12-3-23	Desayuno	Ahogado con huevo	huevo	90	90		X		X	X		30	8.8	5.0	9	8	8	9	X		
12-3-23	Almuerzo	Filete de pescado	Pescado	90	90		X		X	X		30	9.2	5.3	8	9	8	9	X		
12-3-23	Almuerzo	Filete de platano	platano	13	13		X		X	X		30	9.1	5.7	9	8	9	8	X		
12-3-23	Cena	pollo guisado	Pollo	90	90		X		X	X		55	9.7	6.1	8	9	8	9	X		
12-3-23	Cena	Arroz Atomatado	Arroz	9	9		X		X	X		30	9.3	6.0	9	8	9	8	X		
13-3-23	Desayuno	Colao con Queso	Cures	15	15		X		X	X		55	9.6	6.3	8	9	9	9	X		
13-3-23	Almuerzo	Sobre de pollo	Sobre de pollo	80	80		X		X	X		55	9.4	6.5	8	8	8	9	X		
13-3-23	Almuerzo	Coloboco guisado	Coloboco	13	13		X		X	X		30	9.0	5.7	9	8	9	8	X		
13-3-23	Cena	Cerdo dog	Cerdo	18	18		X		X	X		35	8.9	5.3	9	8	8	9	X		
13-3-23	Cena	Arroz primavera	Arroz	9	9		X		X	X		30	9.0	5.7	8	9	8	9	X		
14-3-23	Desayuno	tamal	tamal	90	90		X		X	X		30	9.3	5.9	9	8	9	8	X		
14-3-23	Almuerzo	Cures Pechuga	Pechuga	31	31		X		X	X		55	9.7	6.3	8	9	8	9	X		
14-3-23	Almuerzo	Yuca cocido	Yuca	13	13		X		X	X		30	9.2	5.9	9	9	8	9	X		
14-3-23	Cena	Cures Pinchicha	cures	15	15		X		X	X		55	9.8	6.0	8	9	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

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-241

Versión: 1

Fecha: Memo INT-2019041566 - 10/10/2019

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: FONTIBÓN

SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES

UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: Rivas, ARMANDO MARTINEZ

OPERADOR: FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	ALIMENTO EN PROCESO: NOMBRE DEL ALIMENTO	ALIMENTO EN PROCESO: PESO BRUTO (gramos/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: PESO NETO (gramos/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO NO	ALIMENTO EN PROCESO: DESINFECCIÓN SI	ALIMENTO EN PROCESO: DESINFECCIÓN NO	ALIMENTO EN PROCESO: COCCIÓN SI	ALIMENTO EN PROCESO: COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúe entre 1 y 10)	ALIMENTO TERMINADO: OLOR (Evalúe entre 1 y 10)	ALIMENTO TERMINADO: SABOR (Evalúe entre 1 y 10)	ALIMENTO TERMINADO: ASPECTO (Evalúe entre 1 y 10)	ALIMENTO TERMINADO: ACEPTABILIDAD: SI	ALIMENTO TERMINADO: ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
14-3-23	cena	Arroz con Aji y oli	Arroz	9	9		X		X	X		30	90	59	8	9	8	9	X		
15-3-23	desayuno	Huevos Perico	Huevos	100	100		X		X	X		30	88	56	9	8	9	8	X		
15-3-23	Almuerzo	Arroz marinado	Arroz	15	15		X		X	X		55	94	61	8	9	8	9	X		
15-3-23	Almuerzo	Papa cascara	Papa	13	13		X		X	X		30	92	60	9	8	9	8	X		
15-3-23	cena	Pollo guisado	Pollo	90	90		X		X	X		55	95	63	8	9	8	9	X		
15-3-23	cena	Arroz con zanahoria	Arroz	9	9		X		X	X		50	88	59	9	8	9	8	X		
16-3-23	desayuno	Caldo con pescado	Pescado	90	90		X		X	X		50	89	60	8	9	8	9	X		
16-3-23	Almuerzo	Guineo con arroz	Arroz	15	15		X		X	X		55	94	63	9	8	9	8	X		
16-3-23	Almuerzo	Papa criolla	Papa criolla	13	13		X		X	X		50	91	61	8	9	8	9	X		
16-3-23	cena	Lenteja	Lenteja	25	25		X		X	X		55	93	57	9	8	8	9	X		
16-3-23	cena	Arepa con frijoles	Arroz	9	9		X		X	X		50	90	60	8	9	9	8	X		
17-3-23	desayuno	Caldo de leche	Leche	16	16		X		X	X		50	87	63	9	8	9	8	X		
17-3-23	Almuerzo	Pollo Fricasé	Pollo	90	90		X		X	X		55	93	64	8	9	8	9	X		
17-3-23	Almuerzo	Pulpa de Queso	Pulpa	13	13		X		X	X		50	91	59	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YINSON FELIPE CASTELLANOS | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,069,734,866 | CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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: Ramo 847 2019/03/26 - 19/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: FUSAGASUGA — SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES — UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO 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/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: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúe entre 1 y 10)	OLOR (Evalúe entre 1 y 10)	SABOR (Evalúe entre 1 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 1 y 10)	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
17-3-23	cena	C. res picada	C. res	15	15		X		X	X		55	96	64	9	8	9	8	X		
17-3-23	cena	Arroz blanco	Arroz	9	9		X		X	X		50	91	54	8	9	8	9	X		
18-3-23	desayuno	Huevo nuevo	huevo	90	90		X		X	X		50	93	63	9	8	9	8	X		
18-3-23	almuerzo	Albondiga	C. res molida	15	15		X		X	X		55	95	60	8	9	8	9	X		
18-3-23	almuerzo	Spaguetti	Spaguetti	10	10		X		X	X		50	89	53	9	8	9	8	X		
18-3-23	cena	Filete de pescado	Pescado	90	90		X		X	X		50	90	56	8	9	9	8	X		
18-3-23	cena	Colombo guisado	Colombo	13	13		X		X	X		50	92	59	9	8	8	9	X		
19-3-23	desayuno	Caldo con carne	C. res	15	15		X		X	X		55	96	62	8	9	8	9	X		
19-3-23	almuerzo	Filete de pescado	Pescado	90	90		X		X	X		65	93	60	9	8	9	8	X		
19-3-23	almuerzo	Carne criolla	Bofe criolla	13	13		X		X	X		30	89	54	8	9	8	9	X		
19-3-23	cena	C. cerdo mechada	C. cerdo	18	18		X		X	X		55	93	61	9	8	9	8	X		
19-3-23	cena	Arroz con fritada	Arroz	9	9		X		X	X		50	90	58	8	9	8	9	X		
20-3-23	desayuno	Huevos revueltos	Huevos	100	100		X		X	X		80	93	62	9	8	9	8	X		
20-3-23	almuerzo	C. cerdo guisado	C. cerdo	18	18		X		X	X		55	96	66	8	9	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.069.734.866 — CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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 20190423566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: FUSAGASUGA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO 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						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	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
20-3-23	Almuerzo	Papa al vapor	Papa	13	13		X		X	X		50	9.1	6.0	8	9	8	9	X		
20-3-23	Cena	Crios salteados	Crios	15	15		X		X	X		55	9.6	6.3	9	8	9	8	X		
20-3-23	Cena	Spaguetti	Spaguetti	10	10		X		X	X		50	8.4	5.3	8	9	8	9	X		
21-3-23	Desayuno	tamal	tamal	90	90		X		X	X		55	9.6	6.2	9	8	9	8	X		
21-3-23	Almuerzo	Cerdo y Papa	Cerdo	18	18		X		X	X		55	9.4	6.0	8	9	8	9	X		
21-3-23	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	9	9		X		X	X		50	9.0	5.7	9	8	9	8	X		
21-3-23	Cena	Sancocho mechado	Sancocho	31	31		X		X	X		55	9.3	6.2	8	9	8	9	X		
21-3-23	Cena	Arroz Perejil	Arroz	9	9		X		X	X		50	9.1	5.5	9	8	9	8	X		
22-3-23	Desayuno	Huevo cocido	Huevo	90	90		X		X	X		50	8.8	5.9	8	9	8	9	X		
22-3-23	Almuerzo	Crios fritos	Crios	15	15		X		X	X		55	9.4	6.1	9	8	9	8	X		
22-3-23	Almuerzo	Papa criolla	papa criolla	90	90		X		X	X		50	9.0	5.9	8	9	9	8	X		
22-3-23	Cena	Cerdo mechado	Cerdo	18	18		X		X	X		55	9.3	6.4	8	9	8	9	X		
22-3-23	Cena	Arroz Primavera	Arroz	9	9		X		X	X		50	9.4	5.6	8	9	8	8	X		
23-3-23	Desayuno	Caldo de pechuga	Pechuga	31	31		X		X	X		55	9.6	6.3	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YERSON FELIPE CASTELLANOS TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.069.734.944 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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 del 20190043564 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUSAGASUGA — SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES — UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCION: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalue entre 2 y 10)	OLOR (Evalue entre 2 y 10)	SABOR (Evalue entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalue entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
23-3-23	ALMUERZO	Pechuga mechada	Pechuga	31	31		X		X	X		55	94	61	9	8	9	9	X		
23-3-23	ALMUERZO	Spaguetti	Spaguetti	10	10		X		X	X		50	88	54	8	9	9	8	X		
23-3-23	CENA	Cubos pimentón	Cubes	15	15		X		X	X		55	93	65	9	8	8	9	X		
23-3-23	CENA	Arroz con zanahoria	Arroz	9	9		X		X	X		50	90	60	8	9	9	8	X		
24-3-23	DESAYUNO	Chocolate leche	Leche	16	16		X		X	X		50	93	59	9	8	9	8	X		
24-3-23	ALMUERZO	Cubos de cerdo Salteados	Cubos de cerdo	18	18		X		X	X		55	96	63	8	9	8	9	X		
24-3-23	ALMUERZO	Platano amarillo	platano	13	13		X		X	X		50	91	60	9	8	9	8	X		
24-3-23	CENA	Cubos de mechada	Cubes	15	15		X		X	X		55	94	65	8	9	8	9	X		
24-3-23	CENA	Arroz frijoles	Arroz	9	9		X		X	X		50	89	53	9	8	9	8	X		
25-3-23	DESAYUNO	caldo costilla	Cubes	15	15		X		X	X		55	96	57	8	9	8	9	X		
25-3-23	ALMUERZO	filete pescado	pescado	90	90		X		X	X		50	92	63	9	8	9	8	X		
25-3-23	ALMUERZO	papa papa	papa	13	13		X		X	X		50	88	56	8	9	8	9	X		
25-3-23	CENA	Pechuga mechada	Pechuga	31	31		X		X	X		55	93	65	9	8	9	8	X		
25-3-23	CENA	Arroz	Arroz	9	9		X		X	X		50	90	58	8	9	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: TERSON FELIPE CASTELLANOS — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1 068,791,866 — CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PSS.243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 18/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: FUSAGASUGA — SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES — UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO 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, cantidad)	PESO NETO (gramos/libras, cantidad)	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 (Evalue entre 2 y 10)	OLOR (Evalue entre 2 y 10)	SABOR (Evalue entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalue entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
26-3-23	almuerzo	caldo con pescado	pescado	90	90		X		X	X		50	9.2	5.6	9	8	9	8	X		
26-3-23	almuerzo	arroz guisado	arroz	15	15		X		X	X		55	9.5	6.4	8	9	8	9	X		
26-3-23	almuerzo	papa francesa	papa	13	13		X		X	X		50	9.1	5.8	9	8	9	8	X		
26-3-23	almuerzo	pollo guisado	pollo	90	90		X		X	X		55	9.4	6.1	8	9	8	9	X		
26-3-23	almuerzo	arroz blanco	arroz	9	9		X		X	X		50	9.0	6.6	9	8	9	8	X		
27-3-23	desayuno	huevo tapa-pipa	huevo	100	100		X		X	X		55	8.7	5.9	8	9	8	9	X		
27-3-23	almuerzo	arroz guisado	arroz	18	18		X		X	X		55	9.3	6.3	9	8	9	8	X		
27-3-23	almuerzo	chips yuca	yuca	13	13		X		X	X		50	8.8	6.0	8	9	8	9	X		
27-3-23	almuerzo	arroz blanco	arroz	15	15		X		X	X		50	9.0	6.4	9	8	9	8	X		
27-3-23	almuerzo	spaguetti	spaguetti	10	10		X		X	X		55	9.5	6.5	8	9	8	9	X		
28-3-23	desayuno	tamal	tamal	90	90		X		X	X		50	9.0	6.0	9	8	9	8	X		
28-3-23	almuerzo	pollo guisado	pollo	90	90		X		X	X		55	9.3	5.9	8	9	8	9	X		
28-3-23	almuerzo	papa criolla	platano	13	13		X		X	X		50	9.8	6.3	9	8	9	8	X		
28-3-23	almuerzo	filete pescado	pescado	90	90		X		X	X		55	8.9	5.5	8	9	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.069.734.814 — CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo 2017-19043568 - 19/10/2017
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: FUSAGASUGA — SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES — UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO 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/unidad)	PESO NETO (gramos/litro/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 1 y 10)	OLOR (Evalúe entre 1 y 10)	SABOR (Evalúe entre 1 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 1 y 10)	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
28-3-23	cena	arroz espinaca	Arroz	9	9		X		X	X		50	93	6.1	9	8	8	9	X		
29-3-23	desayuno	caldo ar cinz	C. res	15	15		X		X	X		55	96	6.2	8	9	8	9	X		
29-3-23	Almuerzo	C. res guisado	C. res	15	15		X		X	X		55	9.3	6.4	9	8	9	8	X		
29-3-23	Almuerzo	Betaca ahuyama	Ahuyama	13	13		X		X	X		50	89	5.5	8	9	8	9	X		
29-3-23	cena	Pechuga guisado	Pechuga	31	31		X		X	X		55	93	5.8	9	8	9	8	X		
29-3-23	Cena	Arroz al perejil	Arroz	9	9		X		X	X		50	90	5.6	8	9	8	9	X		
30-3-23	desayuno	Huevos fritos	Huevos	100	100		X		X	X		50	9.3	6.2	9	8	9	8	X		
30-3-23	Almuerzo	Ensalada mixta	Cocido	18	18		X		X	X		55	9.5	6.0	8	9	8	9	X		
30-3-23	Almuerzo	Papa doradas	Papa	13	13		X		X	X		50	9.1	6.3	9	8	9	8	X		
30-3-23	Cena	Res finchina	C. res	15	15		X		X	X		55	96	6.5	8	9	8	9	X		
30-3-23	Cena	Arroz fideos	Arroz	9	9		X		X	X		50	90	5.7	9	8	9	8	X		
31-3-23	desayuno	caldo de pechuga	Pechuga	31	31		X		X	X		55	94	6.1	8	9	8	9	X		
31-3-23	Almuerzo	filete asado	Asado	90	90		X		X	X		56	8.9	5.8	9	8	9	8	X		
31-3-23	Almuerzo	papa criolla y guisada	Papa criolla	13	13		X		X	X		50	8.7	6.0	8	9	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.069,754.866 — CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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: Bogotá D/T 27/09/2019 10/10/2019

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / UDCR IDIPO: Puente Aranda — SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES — UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CONVIVENCIA DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: Nubia Fernanda Martínez — OPERADOR: FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

FECHA PREPARACIÓN	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros estándar)	PESO NETO (gramos/litros estándar)	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 1 y 10)	OLOR (Evalúe entre 1 y 10)	SABOR (Evalúe entre 1 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 1 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
3-10-23	Cena	Pollo desde	Pollo	90	90		X		X	X		55	96	63	9	8	9	8	X		
3-10-23	Cena	Arroz blanco	Arroz	9	9		X		X	X		50	90	59	8	9	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YISSON FELIPE CASTELLANOS — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.083.734.844 — CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA