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 COMUNIDAD DE CUIDADO — 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						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	
1-5-23	desayuno	caldo con carne	C. res	15	15		X		X	X		55	9.6	6.3	9	8	9	8	X		
1-5-23	Almuerzo	C. res guisada	C. res	15	15		X		X	X		55	9.3	5.9	8	9	8	9	X		
1-5-23	Almuerzo	Pateca chuyama	Ahuyama	13	13		X		X	X		50	9.0	5.4	9	8	9	8	X		
1-5-23	cena	Pechuga rechada	Pechuga	31	31		X		X	X		55	9.5	6.2	8	9	8	9	X		
1-5-23	cena	Arroz al perejil	Arroz	9	9		X		X	X		50	8.7	5.2	9	8	9	8	X		
2-5-23	desayuno	Huevos picados	Huevos	100	100		X		X	X		50	9.1	5.7	8	9	8	9	X		
2-5-23	Almuerzo	C. cerdo en nicl	C. cerdo	18	18		X		X	X		55	9.5	6.3	9	8	9	8	X		
2-5-23	Almuerzo	papa dorada	papa	13	13		X		X	X		50	9.3	6.5	8	9	8	9	X		
2-5-23	cena	C. res finchicha	C. res	15	15		X		X	X		55	9.4	6.0	9	8	9	8	X		
2-5-23	cena	Arroz con fideos	Arroz	9	9		X		X	X		50	8.7	5.7	8	9	8	9	X		
3-5-23	desayuno	Caldo con pechuga	Pechuga	31	31		X		X	X		55	9.1	6.4	9	8	9	8	X		
3-5-23	Almuerzo	Filete de pescado	Pescado	90	90		X		X	X		50	9.0	6.1	8	9	8	9	X		
3-5-23	Almuerzo	papa criolla guisada	Papa criolla	13	13		X		X	X		50	8.6	5.9	9	8	9	9	X		
3-5-23	cena	Pollo dorado	Pollo	90	90		X		X	X		55	9.2	6.3	8	9	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUSAGASUGA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO 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						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	
3-5-23	cena	Arroz blanco	Arroz	9	9		X		X	X		30	9.1	5.8	9	8	9	8	X		
4-5-23	desayuno	Huevos revueltos	Huevos	100	100		X		X	X		50	9.3	6.1	8	9	8	9	X		
4-5-23	Almuerzo	Pollo bog	Pollo	90	90		X		X	X		55	9.6	6.5	9	9	8	9	X		
4-5-23	Almuerzo	Cubios guisados	Cubios	13	13		X		X	X		50	9.0	5.4	8	9	8	8	X		
4-5-23	cena	Cires guisado	Cires	15	15		X		X	X		55	9.5	6.3	9	8	9	8	X		
4-5-23	cena	Arroz con zanahoria	Arroz	9	9		X		X	X		50	9.0	5.7	8	9	8	9	X		
5-5-23	desayuno	chocolate en leche	Leche	16	16		X		X	X		30	9.5	6.4	9	8	9	8	X		
5-5-23	Almuerzo	Cires bistec	Cires	15	15		X		X	X		55	9.4	6.0	8	9	8	9	X		
5-5-23	Almuerzo	platano maduro	Platano	13	13		X		X	X		50	9.1	5.8	9	8	9	8	X		
5-5-23	cena	garnacha cerdo	C.cerdo	18	18		X		X	X		55	9.5	6.3	8	9	8	9	X		
5-5-23	cena	Arroz paposito	Arroz	9	9		X		X	X		50	9.0	5.3	9	8	9	8	X		
6-5-23	desayuno	caldo con huevo	huevo	90	90		X		X	X		50	9.2	5.6	8	9	8	8	X		
6-5-23	Almuerzo	a cerdo machado	C.cerdo	18	18		X		X	X		55	9.6	6.5	9	8	9	9	X		
6-5-23	Almuerzo	papa en chopz	Papa	13	13		X		X	X		50	9.3	5.9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,068,754,866 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 COMUNIDAD DE CUIDADO 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						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	
6-5-23	cena	filete pescado	Pescado	90	90		x		x	x		50	9.3	6.1	9	8	9	8	x		
6-5-23	cena	pure de papa	papa	13	13		x		x	x		50	8.8	5.7	8	9	8	9	x		
7-5-23	desayuno	tamal	tamal	90	90		x		x	x		55	9.3	5.9	9	8	9	8	x		
7-5-23	almuerzo	pechuga salsa	pechuga	31	31		x		x	x		55	9.6	6.3	8	9	8	9	x		
7-5-23	almuerzo	pure papa criolla	papa criolla	13	13		x		x	x		50	9.1	5.7	9	8	9	8	x		
7-5-23	cena	arroz champiñon	C. res	15	15		x		x	x		55	9.4	6.0	8	9	9	8	x		
7-5-23	cena	platano maduro	platano	90	90		x		x	x		50	9.0	5.8	9	8	8	9	x		
8-5-23	desayuno	caldo con pechuga	pechuga	31	31		x		x	x		55	9.7	6.4	9	8	9	9	x		
8-5-23	almuerzo	arroz cerdo naranja	C. cerdo	18	18		x		x	x		55	9.3	6.1	8	9	9	8	x		
8-5-23	almuerzo	arroz fabrito	arroz	9	9		x		x	x		50	9.0	5.8	8	8	9	9	x		
8-5-23	cena	filete pescado	Pescado	90	90		x		x	x		50	8.7	5.3	9	8	8	8	x		
8-5-23	cena	verduras salteado	verduras	13	13		x		x	x		50	8.9	5.6	9	9	9	8	x		
9-5-23	desayuno	huevo tortilla	Huevo	100	100		x		x	x		50	9.3	6.0	8	9	9	8	x		
9-5-23	almuerzo	C. res molida	C. res	15	15		x		x	x		55	9.4	6.2	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

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 20190431566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUSAGASUGA — SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO — 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
9-5-23	almuerzo	Ensalada fresca	fresca	13	13	X	X	X			X	25	7.3	7.4	9	8	9	8	X		
9-5-23	cena	Pechuga marinada	Pechuga	31	31	-	X		X	X		55	9.6	6.2	8	9	8	9	X		
9-5-23	cena	Arroz con espinaca	ARROZ	9	9		X		X	X		50	8.9	5.8	9	8	9	8	X		
10-5-23	desayuno	colada de platano	Leche	16	16		X		X	X		50	9.2	5.6	8	9	9	8	X		
10-5-23	almuerzo	Cerdo caramelizado	cerdo	18	18		X		X	X		55	9.5	6.3	9	8	9	8	X		
10-5-23	almuerzo	Papaya ahuyama	ahuyama	13	13		X		X	X		50	9.1	5.5	8	9	8	9	X		
10-5-23	cena	Cubos cilantro	cubo	15	15		X		X	X		55	9.6	6.4	9	8	9	8	X		
10-5-23	cena	tortilla	tortilla	13	13		X		X	X		50	9.0	6.1	8	9	8	9	X		
11-5-23	desayuno	te en leche	leche	16	16		X		Y	X		50	8.8	5.9	9	8	9	8	X		
11-5-23	almuerzo	pollo champiñon	Pollo	90	90		X		X	X		55	9.6	6.2	8	9	8	9	X		
11-5-23	almuerzo	Pure yuca	yuca	13	13		X		X	X		50	8.9	5.9	9	8	9	8	X		
11-5-23	cena	Cubos picado	cubos	15	15		X		X	X		55	9.3	6.1	8	9	8	9	X		
11-5-23	cena	Arroz blanco	Arroz	9	9		X		X	X		50	9.0	5.7	9	8	9	8	X		
12-5-23	desayuno	changua huevo	huevo	90	90		X		X	X		50	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: 1,069,754,866 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 20193043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUSAGASUGA — SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO — 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	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
12-5-23	Almuerzo	filete pescado	pescado	90	90		X		X	X		80	9.4	5.9	9	8	8	9	X		
12-5-23	Almuerzo	torta de platano	platano	13	13		X		X	X		55	8.8	5.3	8	9	8	9	X		
12-5-23	cena	pollo sudinca	pollo	90	90		X		X	X		55	9.2	6.1	9	8	9	8	X		
12-5-23	cena	Arroz Almorzado	Arroz	9	9		X		X	X		80	8.9	5.6	8	9	9	8	X		
13-5-23	desayuno	caldo con carne	Cereal	15	15		X		X	X		55	9.6	6.3	9	8	8	8	X		
13-5-23	Almuerzo	sobre barriga	sobre barriga	20	20		X		X	X		55	9.4	6.2	8	9	9	8	X		
13-5-23	Almuerzo	papa perejil	papa	90	90		X		X	X		50	9.0	5.7	9	8	9	9	X		
13-5-23	cena	C. cerdo bbq	C. cerdo	18	18		X		X	X		55	9.7	6.1	9	9	9	9	X		
13-5-23	cena	Arroz a la pinchada	Arroz	9	9		X		X	X		50	8.9	5.6	8	9	8	8	X		
14-5-23	desayuno	tamal	tamal	90	90		X		X	X		55	9.2	6.4	8	8	9	9	X		
14-5-23	Almuerzo	cerdo pechuga	pechuga	31	31		X		X	X		55	9.5	6.7	9	9	8	8	X		
14-5-23	Almuerzo	yuca cocida	yuca	13	13		X		X	X		50	9.0	5.2	8	8	9	9	X		
14-5-23	cena	C. cerdo a la finchada	Cereal	15	15		X		X	X		55	9.4	6.1	8	9	9	8	X		
14-5-23	cena	Arroz Asadero	Arroz	9	9		X		X	X		50	9.0	5.8	9	8	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

ALCALDÍA MAYOR DE BARRANQUILLA 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: FGR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 20196043588 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: PUNTA GANDA — SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO — 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
15-5-23	Almuerzo	Huevos picados	Huevos	100	100		X		X	X		50	8.9	5.7	9	8	9	8	X		
15-5-23	Almuerzo	Arroz mechado	Arroz	15	15		X		X	X		55	9.6	6.2	8	9	8	9	X		
15-5-23	Almuerzo	Papa con cascara	Papa	13	13		X		X	X		50	8.7	5.5	9	8	9	8	X		
15-5-23	Almuerzo	Pollo guisado	Pollo	90	90		X		X	X		55	9.4	6.3	8	9	8	9	X		
15-5-23	Almuerzo	Arroz con Bandpollo	Arroz	9	9		X		X	X		50	9.0	6.0	9	8	9	8	X		
16-5-23	Almuerzo	Salpicon pescado	Pescado	90	90		X		X	X		50	9.9	6.2	8	9	8	9	X		
16-5-23	Almuerzo	Ensalada Arroz	Arroz	15	15		X		X	X		55	9.6	6.5	9	8	9	8	X		
16-5-23	Almuerzo	Papa criolla cocida	Papa criolla	13	13		X		X	X		50	8.8	5.7	8	9	9	8	X		
16-5-23	Almuerzo	Lengua en salsa	Lengua	25	25		X		X	X		55	9.7	6.8	9	8	8	9	X		
16-5-23	Almuerzo	Mixto fideos	Mixto	9	9		X		X	X		50	9.3	5.7	9	8	9	9	X		
17-5-23	Desayuno	Colado Arroz	Leche	16	16		X		X	X		50	9.0	5.5	8	9	9	8	X		
17-5-23	Almuerzo	Pollo frito Arroz	Pollo	90	90		X		X	X		55	9.6	6.7	8	9	8	9	X		
17-5-23	Almuerzo	Platano queso	Platano	13	13		X		X	X		50	9.0	5.9	9	8	8	9	X		
17-5-23	Almuerzo	Arroz Picado	Arroz	15	15		X		X	X		55	9.4	6.3	8	9	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: TEISON FELIPE CASTELLANOS — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,040,754,864 — 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 INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUSAGASUGA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO 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						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17-5-23	cena	Arroz blanco	Arroz	9	9		X		X	X		50	9.0	5.9	9	8	8	9	X		
18-5-23	desayuno	Changua huevo	huevo	90	90		X		X	X		50	9.2	6.1	8	9	9	8	X		
18-5-23	Almuerzo	Albondiga	carne molida	15	15		X		X	X		55	9.6	6.4	9	8	9	8	X		
18-5-23	Almuerzo	Tajado de platano	Platano	13	13		X		X	X		50	9.2	5.7	8	9	8	9	X		
18-5-23	cena	Filete de pescado	Pescado	90	90		X		X	X		50	8.9	5.3	9	8	9	8	X		
18-5-23	cena	Arroz al cilantro	Arroz	9	9		X		X	X		50	9.0	6.1	8	9	8	9	X		
19-5-23	desayuno	caldo con carne	carne	15	15		X		X	X		55	9.7	6.5	9	8	9	8	X		
19-5-23	Almuerzo	Filete de pescado	Pescado	90	90		X		X	X		50	9.3	5.7	8	9	9	8	X		
19-5-23	Almuerzo	papa criolla guisada	papa criolla	13	13		X		X	X		50	8.8	5.3	9	8	8	9	X		
19-5-23	cena	Cerdo molido	cerdo	18	18		X		X	X		55	9.3	6.1	9	8	9	8	X		
19-5-23	cena	Arroz esperado	Arroz	9	9		X		X	X		50	9.0	5.7	8	9	9	8	X		
20-5-23	desayuno	Huevos revueltos	Huevos	100	100		X		X	X		50	9.3	5.5	9	8	8	9	X		
20-5-23	Almuerzo	Cerdo guisado	cerdo	18	18		X		X	X		55	9.7	6.4	8	9	8	9	X		
20-5-23	Almuerzo	Papa vapor	Papa	13	13		X		X	X		50	9.0	5.7	9	9	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,069,764,866 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-345
Versión: 1
Fecha: Bogotá, MIÉRCOLES, 10 de mayo de 2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: PUBLENZA — SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO — UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: INVA. ARMANDO MARTINEZ — OPERADOR: FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CONVITO 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	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Escala valores 1 a 10)	ALIMENTO TERMINADO: OLOR (Escala valores 1 a 10)	ALIMENTO TERMINADO: SABOR (Escala valores 1 a 10)	ALIMENTO TERMINADO: ASPECTO (Escala valores 1 a 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
20-5-23	comida	Carnes Salteado	Carnes	15	15		X		X	X		55	46	63	9	8	9	8	X		
20-5-23	comida	Pollo Salteado	Pollo	13	13		X		X	X		50	88	53	8	9	8	9	X		
21-5-23	desayuno	Tamal	Tamal	90	90		X		X	X		55	92	60	9	8	9	8	X		
21-5-23	almuerzo	Cerdo guisado	Cerdo	18	18		X		X	X		55	96	65	8	9	8	9	X		
21-5-23	almuerzo	Carne Salteada	Carne	13	13		X		X	X		55	94	66	9	8	9	8	X		
21-5-23	comida	Pechuga Salteada	Pechuga	31	31		X		X	X		55	95	60	8	9	8	9	X		
21-5-23	comida	Arroz al vapor	Arroz	9	9		X		X	X		50	90	54	9	8	9	8	X		
22-5-23	desayuno	Huevo cocido	Huevo	90	90		X		X	X		50	92	57	8	9	9	8	X		
22-5-23	almuerzo	Carnes Salteadas	Carnes	15	15		X		X	X		55	95	61	9	8	8	9	X		
22-5-23	almuerzo	Pollo Salteado	Pollo	17	17		X		X	X		50	91	66	8	9	8	9	X		
22-5-23	comida	Cerdo Guisado	Cerdo	18	18		X		X	X		55	95	63	9	8	8	9	X		
22-5-23	cena	Arroz al vapor	Arroz	9	9		X		X	X		50	87	57	8	9	8	8	X		
23-5-23	desayuno	Salteado con pechuga	Pechuga	31	31		X		X	X		50	89	53	9	8	8	9	X		
23-5-23	almuerzo	Pechuga Salteada	Pechuga	31	31		X		X	X		55	93	62	8	9	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,000,784,866 — 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 COMUNIDAD DE CUIDADO 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						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	
23-5-23	Almuerzo	Spagetti	Spagueti	10	10		X		X	X		50	90	54	9	8	9	8	X		
23-5-23	cena	Res Pimentón	Carne	15	15		X		X	X		55	96	62	8	9	8	9	X		
23-5-23	cena	Arroz con salchicha	Arroz	9	9		X		X	X		50	88	57	9	8	9	8	X		
24-5-23	desayuno	Chocolate en leche	leche	16	16		X		X	X		50	89	55	8	9	8	9	X		
24-5-23	Almuerzo	Cerdo Hawaiana	Cerdo	18	18		X		X	X		55	92	65	9	8	9	8	X		
24-5-23	Almuerzo	Platano maduro	Platano	13	13		X		X	X		50	94	59	8	9	8	9	X		
24-5-23	cena	Res Machado	Carne	15	15		X		X	X		55	96	63	9	8	9	8	X		
24-5-23	cena	Arroz con fideos	Arroz	9	9		X		X	X		50	90	57	8	9	8	9	X		
25-5-23	desayuno	Caldo con carne	Carne	15	15		X		X	X		55	92	59	9	8	9	9	X		
25-5-23	Almuerzo	Filete de pescado	Pescado	90	90		X		X	X		50	90	54	8	9	9	8	X		
25-5-23	Almuerzo	Puré de papa	Papa	13	13		X		X	X		50	88	58	9	8	9	9	X		
25-5-23	cena	Sudado mechado	Pechuga	31	31		X		X	X		55	95	65	8	9	9	8	X		
25-5-23	cena	Arroz Mondado	Arroz	9	9		X		X	X		50	93	60	9	8	8	9	X		
26-5-23	desayuno	Caldo de pescado	Pescado	90	90		X		X	X		90	92	57	9	9	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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 COMUNIDAD DE CUIDADO 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						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26-5-23	almuerzo	Ceres chinichuri	Ceres	15	15		X		X	X		55	95	62	9	8	9	8	X		
26-5-23	Almuerzo	arroz al vinagreta	arroz	9	9		X		X	X		50	90	57	8	9	8	9	X		
26-5-23	cena	pollo dorado	pollo	90	90		X		X	X		55	97	65	9	8	9	8	X		
26-5-23	cena	arroz blanco	arroz	9	9		X		X	X		50	93	55	8	9	8	9	X		
27-5-23	desayuno	Huevo en tortilla	Huevo	100	100		X		X	X		50	91	57	9	8	9	8	X		
27-5-23	almuerzo	cerdo Asillo	Cerdo	18	18		X		X	X		55	93	66	8	9	8	9	X		
27-5-23	Almuerzo	chips yuca	yuca	14	14		X		X	X		50	90	59	9	8	9	8	X		
27-5-23	cena	Ceres ciento	Ceres	15	15		X		X	X		55	95	63	8	9	8	9	X		
27-5-23	cena	spaguetti	spaguetti	10	10		X		X	X		50	88	53	9	9	9	9	X		
28-5-23	desayuno	tamal	tamal	90	90		X		X	X		55	95	65	8	8	9	8	X		
28-5-23	Almuerzo	Pollo guisado	pollo	90	90		X		X	X		55	93	62	9	8	8	9	X		
28-5-23	Almuerzo	tajada madura	platano	13	13		X		X	X		50	91	64	9	8	9	8	X		
28-5-23	cena	Plato de pescado	Pescado	90	90		X		X	X		50	87	52	8	9	9	9	X		
28-5-23	cena	Arroz espinaca	Arroz	9	9		X		X	X		50	89	57	9	8	9	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

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

Código: FGR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435866 - 30/10/2019
Página: 1 de 1

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUBAGABUGA — SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO — 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 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
29-5-23	Desayuno	Caldo con carne	C. res	15	15		X		X	X		55	96	6.2	8	8	9	9	X		
29-5-23	Almuerzo	Carne en guisado	C. res	15	15		X		X	X		55	94	6.0	9	9	8	8	X		
29-5-23	Almuerzo	Pollo en salsa	pollo	13	13		X		X	X		50	90	5.7	9	8	9	9	X		
29-5-23	Cena	Pechuga a la plancha	Pechuga	31	31		X		X	X		55	6.3	6.1	8	9	8	8	X		
29-5-23	Cena	Arroz al ajillo	Arroz	9	9		X		X	X		50	9.2	5.9	9	8	9	8	X		
30-5-23	Desayuno	Huevo cocido	Huevos	100	100		X		X	X		30	9.5	5.7	8	9	8	8	X		
30-5-23	Almuerzo	Lomo de cerdo en miel	Cerdo	18	18		X		X	X		55	97	6.4	9	9	8	9	X		
30-5-23	Almuerzo	Papa dorada	Papa	13	13		X		X	X		50	90	5.8	8	8	9	9	X		
30-5-23	Cena	Carne de res a la plancha	Carne	15	15		X		X	X		55	97	6.3	9	9	8	8	X		
30-5-23	Cena	Arroz a la cocina	Arroz	9	9		X		X	X		50	9.8	5.5	9	9	8	9	X		
31-5-23	Desayuno	Te en leche	Leche	16	16		X		X	X		50	9.0	5.9	8	8	8	9	X		
31-5-23	Desayuno	Caldo de pechuga	Pechuga	31	31		X		X	X		55	97	6.4	8	9	9	9	X		
31-5-23	Almuerzo	Filete de pescado	Pescado	90	90		X		X	X		50	9.2	5.7	9	8	9	8	X		
31-5-23	Almuerzo	Papa criolla guisada	Papa criolla	13	13		X		X	X		50	9.0	6.0	9	9	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

Código: FOR.PSS.243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUSAGASUGA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO 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 (ddmmmaaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
31-5-23	cena	Pollo dorado	Pollo	90	90		X		X	X		55	97	6-5	9	8	8	9	X		
31-5-23	cena	Arroz blanco	Arroz	9	9.		X		X	X		50	92	5-6	8	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.065[illegible] CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

Rdo

coordinador