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: 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	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
01-06-23	Desayuno	Cafe con leche	Leche	16	16		X		X	X		30	8.8	5.7	9	8	9	9	X		
01-06-23	Desayuno	Caldo con Carne	Carne	15	15		X		X	X		55	9.1	6.4	8	9	8	8	X		
01-06-23	Almuerzo	Carne Guisada	Carne	15	15		X		X	X		55	9.5	6.1	9	8	8	9	X		
01-06-23	Almuerzo	Sopa de Arroz	Arroz	13	13		X		X	X		50	9.2	5.5	8	9	9	8	X		
01-06-23	Cena	Pechuga Asada	Pechuga	31	31		X		X	X		55	9.3	6.2	9	9	9	9	X		
01-06-23	Cena	Arroz a la Jardinera	Arroz	9	9		X		X	X		50	9.0	5.9	9	8	8	8	X		
2-6-23	Desayuno	Huevos Pericos	Huevos	100	100		X		X	X		50	8.8	5.6	8	9	8	9	X		
2-6-23	Almuerzo	Cerdo miel	Cerdo	18	18		X		X	X		55	9.3	5.4	9	8	9	8	X		
2-6-23	Almuerzo	Papa dorada	Papa	13	13		X		X	X		50	9.4	5.7	8	9	8	9	X		
2-6-23	Cena	Carne Finamente	Carne	15	15		X		X	X		55	9.6	6.1	8	9	9	9	X		
2-6-23	Cena	Arroz con Fideos	Arroz	9	9		X		X	X		50	9.3	6.3	9	9	9	9	X		
3-6-23	Desayuno	Caldo con Pechuga	Pechuga	31	31		X		X	X		55	9.7	6.0	8	9	9	8	X		
3-6-23	Almuerzo	Filete de Pescado	Pescado	90	90		X		X	X		50	9.2	5.7	9	8	8	9	X		
3-6-23	Almuerzo	Papa criolla Guisada	Papa criolla	13	13		X		X	X		50	9.0	5.5	9	8	9	9			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS — TIPO DE DOCUMENTO: CC — N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,065,734,866 — CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

Rdo/ OK

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/litro o unidad)	PESO NETO (gramos/litro o unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	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
3-6-23	cena	pollo asado	pollo	90	90		x		x	x		55	9.6	6.2	9	8	9	8	x		
3-6-23	cena	Arroz blanco	Arroz	9	9		x		x	x		50	9.3	5.7	8	9	8	9	x		
4-6-23	desayuno	Huevos cocidos	Huevos	100	100		x		x	x		50	9.4	5.5	9	8	9	8	x		
4-6-23	Almuerzo	pollo bbq	Pollo	90	90		x		x	x		55	9.6	6.6	8	9	8	9	x		
4-6-23	Almuerzo	cubios guisados	Cubios	13	13		x		x	x		50	9.3	5.4	9	8	9	8	x		
4-6-23	cena	C.cos guisado	C.cos	15	15		x		x	x		55	9.5	5.3	8	9	8	9	x		
4-6-23	cena	Arroz con zanahoria	Arroz	9	9		x		x	x		50	9.0	5.8	9	8	9	8	x		
5-6-23	desayuno	chocolate en leche	leche	16	16		x		x	x		50	9.4	6.1	8	9	8	9	x		
5-6-23	Almuerzo	C.cos bistek	C.cos	15	15		x		x	x		55	9.6	5.7	9	8	9	8	x		
5-6-23	Almuerzo	platano maduro	platano	13	13		x		x	x		50	9.2	5.3	8	9	8	9	x		
5-6-23	cena	goulash C.cerdo	C.cerdo	18	18		x		x	x		55	9.6	6.1	9	8	9	8	x		
5-6-23	cena	Arroz con espinaca	Arroz	9	9		x		x	x		50	9.3	6.2	8	9	8	9	x		
6-6-23	desayuno	huevo cocido	huevo	90	90		x		x	x		50	9.0	5.8	9	8	9	8	x		
6-6-23	Almuerzo	C.cerdo marinado	C.cerdo	18	18		x		x	x		55	9.3	6.1	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

f/do

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 2019043566 - 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 (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litro/unidad)	PESO NETO (gramos/litro/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 1 y 10	Evalue entre 1 y 10	Evalue entre 1 y 10	Evalue entre 1 y 10	SI	NO	
6-6-23	Almuerzo	Papa chupe	Papa	14	14		X		X	X		50	93	55	9	8	9	8	X		
6-6-23	cena	filete de pescado	Pescado	90	90		X		X	X		50	89	59	8	9	8	9	X		
6-6-23	cena	Pure papa	Papa	14	14		X		X	X		50	91	57	9	8	9	8	X		
7-6-23	desayuno	tamal	tamal	90	90		X		X	X		55	98	61	8	9	8	9	X		
7-6-23	Almuerzo	Pechuga salsa	Pechuga	31	31		X		X	X		55	95	63	9	8	9	8	X		
7-6-23	Almuerzo	Arroz con ranchero	arroz	9	9		X		X	X		50	91	54	8	9	8	9	X		
7-6-23	cena	Cubos fino picado	Cubos	15	15		X		X	X		55	93	60	9	8	9	8	X		
7-6-23	cena	platano maduro	platano	13	13		X		X	X		50	95	54	8	9	8	9	X		
8-6-23	desayuno	Caldo con Pechuga	Pechuga	31	31		X		X	X		55	93	56	9	8	9	8	X		
8-6-23	Almuerzo	Caldo ranchero	Cerdo	18	18		X		X	X		55	90	53	8	9	8	9	X		
8-6-23	Almuerzo	Papa criolla	Papa criolla	14	14		X		X	X		50	91	56	9	8	9	8	X		
8-6-23	cena	filete de pescado	Pescado	90	90		X		X	X		50	93	59	8	9	8	9	X		
8-6-23	cena	Arroz blanco	Arroz	9	9		X		X	X		50	88	58	9	8	9	8	X		
9-6-23	desayuno	Huevo bolido	Huevos	100	100		X		X	X		50	89	57	8	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,069,764,886 — 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 SIF 2019543566 - 19/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN 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 DON 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 (Evaluar entre 7 y 10)	OLOR (Evaluar entre 7 y 10)	SABOR (Evaluar entre 7 y 10)	ASPECTO (Evaluar entre 7 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
9-6-23	Almuerzo	arroz con lenteja	cereza	15	15		X		X	X		55	93	6.5	9	8	9	8	X		
9-6-23	Almuerzo	platano cocido	platano	13	13		X		X	X		50	88	5.7	8	9	8	9	X		
9-6-23	cena	pechuga con champiñones	pechuga	31	31		X		X	X		55	92	6.2	9	9	9	9	X		
9-6-23	cena	arroz con espinaca	arroz	9	9		X		X	X		50	96	5.2	8	9	8	9	X		
10-6-23	desayuno	cafe con leche y platano	leche	16	16		X		X	X		50	93	5.8	9	8	8	8	X		
10-6-23	Almuerzo	cerdo con papa criolla	cerdo	18	18		X		X	X		55	9.6	6.4	8	9	8	9	X		
10-6-23	Almuerzo	papa con chuzo	papa	13	13		X		X	X		50	9.0	5.5	9	8	9	8	X		
10-6-23	cena	cereza con lenteja	cereza	15	15		X		X	X		55	9.4	6.1	8	9	8	9	X		
10-6-23	cena	spaguetti	spaguetti	10	10		X		X	X		50	93	6.3	9	8	9	8	X		
11-6-23	desayuno	arroz con leche	leche	16	16		X		X	X		50	92	6.7	8	9	8	9	X		
11-6-23	Almuerzo	pollo champiñones	pollo	90	96		X		X	X		55	9.4	5.5	9	8	8	8	X		
11-6-23	Almuerzo	pure yuca	yuca	13	13		X		X	X		50	9.0	5.9	9	8	9	9	X		
11-6-23	cena	cereza con lenteja	cereza	15	15		X		X	X		55	9.3	5.7	8	9	8	9	X		
11-6-23	cena	arroz con blanco	arroz	9	9		X		X	X		50	89	6.1	8	8	9	8	X		

RESPONSABLE DE DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.006.784.884 — CARGO: TECNICO En GASTRONOMIA

Edo

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-PES-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20195043586 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL: USAQUÉN LOCALIDAD: USAQUÉN 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 OBJETO CONSTRUYENDO VIDA

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litro o Unidad)	PESO NETO (gramos/litro o Unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						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 °F	FINAL °F	Escalas entre 1 y 10	Escalas entre 1 y 10	Escalas entre 1 y 10	Escalas entre 1 y 10	SI	NO	
12-6-23	Desayuno	Huevo pechuga	huevo	90	90		X		X	X		55	95	56	9	8	8	9	X		
12-6-23	Almuerzo	Filete de pescado	pescado	90	90		X		X	X		50	9.1	5.9	8	9	9	8	X		
12-6-23	Almuerzo	Torta de platano	platano	14	14		X		X	X		50	9.3	6.2	9	8	9	8	X		
12-6-23	cena	Pollo pechuga	pollo	90	90		X		X	X		55	9.4	6.0	8	9	8	9	X		
12-6-23	cena	Arroz blanco	arroz	9	9		X		X	X		50	9.1	6.5	9	8	9	8	X		
13-6-23	desayuno	caldo de costilla	carne	15	15		X		X	X		55	9.7	6.0	8	9	9	8	X		
13-6-23	almuerzo	sopa de bocaga	sopa de bocaga	20	20		X		X	X		55	9.5	5.7	9	8	9	8	X		
13-6-23	Almuerzo	papa perejil	papa	14	14		X		X	X		50	9.1	5.5	8	9	8	9	X		
13-6-23	cena	carne de res	carne	18	18		X		X	X		55	9.6	6.2	9	8	9	8	X		
13-6-23	cena	arroz blanco	arroz	9	9		X		X	X		50	9.3	6.5	9	9	9	9	X		
14-6-23	desayuno	tamal	tamal	90	90		X		X	X		55	9.8	5.7	8	9	8	8	X		
14-6-23	almuerzo	pechuga	pechuga	31	31		X		X	X		50	9.3	6.4	9	8	9	8	X		
14-6-23	almuerzo	yuca	yuca	14	14		X		X	X		50	8.9	6.8	8	9	9	9	X		
14-6-23	cena	pechuga	carne	15	15		X		X	X		55	9.1	6.0	9	8	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: TEISON FELIPE CASTELLANOS TIPO DE DOCUMENTO: CC N° DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.000.[illegible] CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

Pdo Leidy Gonzalez

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 #1-2023566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN 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 OBJETO 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	TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: 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
14-6-23	COMA	ARROZ CON ALGO VEL	ARROZ	9	9		Y		Y	Y		50	96	62	9	8	9	8	X		
15-6-23	DESA	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	100	100		Y		Y	Y		50	93	59	8	9	9	8	X		
15-6-23	ALMUERZO	CARNE MAHADA	CARNE	15	15		X		X	X		55	96	6.4	9	8	9	8	X		
15-6-23	ALMUERZO	PAPA COCIDA ASADA	PAPA	14	14		X		X	Y		50	90	5.5	8	9	9	9	X		
15-6-23	ALMUERZO	POLLO GUISADO	POLLO	90	90		Y		X	X		55	93	5.6	9	8	8	9	X		
15-6-23	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	9	9		X		X	Y		50	90	5.4	8	9	9	8	X		
16-6-23	DESAYUNO	CALDO DE PESCADO	PESCADO	90	90		X		X	Y		50	91	5.9	9	9	9	9	X		
16-6-23	ALMUERZO	GUISO DE CARNE	CARNE	15	15		Y		X	Y		55	97	6.3	8	9	9	8	X		
16-6-23	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA COCIDA	PAPA CRIOLLA	14	14		Y		X	Y		50	88	5.3	9	8	9	8	X		
16-6-23	CENA	LENTEJAS EN SALSA	LENTEJAS	20	20		Y		Y	Y		55	93	6.0	8	9	9	8	X		
16-6-23	CENA	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	9	9		Y		X	Y		50	92	5.6	9	8	8	9	X		
17-6-23	DESAYUNO	CALDO DE TROCIADO	LECHE	16	16		Y		Y	Y		50	90	5.0	8	9	9	8	X		
17-6-23	ALMUERZO	POLLO FRITO EN CANOA	POLLO	90	90		X		X	X		55	96	6.5	9	9	8	8	X		
17-6-23	ALMUERZO	CALDO DE POLLO CON VERDURAS	PLATANO	14	14		Y		X	Y		60	91	5.8	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.069.726.894 — CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

Vdo

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

SUBDIRECCIÓN 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
17-6-23	almuerzo	carne picada	carnes	15	15		X		X	X		55	96	6.1	9	8	9	8	X		
17-6-23	cena	Arroz blanco	Arroz	9	9		X		X	X		50	91	5.6	8	9	8	9	X		
18-6-23	desayuno	changua huevo	huevos	90	90		X		X	X		50	9.3	6.4	9	8	9	8	X		
18-6-23	almuerzo	albondigas	carnes	15	15		X		X	X		55	9.7	6.0	8	9	8	9	X		
18-6-23	almuerzo	spaguetti	spaguetti	10	10		X		X	X		50	8.9	5.3	9	8	6	8	X		
18-6-23	cena	filete de pescado	Pescado	90	90		X		X	X		50	9.3	5.8	8	9	8	9	X		
18-6-23	cena	Arroz al cilantro	Arroz	9	9		X		X	X		50	9.0	6.1	9	8	9	8	X		
19-6-23	desayuno	Caldo con fideo	carnes	15	15		X		X	X		55	9.3	6.4	8	9	8	9	X		
19-6-23	almuerzo	filete de pescado	Pescado	90	90		X		X	X		50	9.0	5.7	9	8	9	8	X		
19-6-23	almuerzo	Arroz con alverjas	Arroz	9	9		X		X	X		60	9.3	6.1	8	9	9	9	X		
19-6-23	cena	Cerdo marinado	carne cerdo	18	18		X		X	X		55	9.5	6.8	9	8	8	9	X		
19-6-23	cena	Arroz con espinaca	Arroz	9	9		X		X	X		50	8.7	5.0	9	8	9	8	X		
20-6-23	desayuno	Huevos revueltos	Huevos	100	100		X		X	X		50	9.3	5.3	9	8	8	9	X		
20-6-23	almuerzo	Cerdo guisado	carne cerdo	18	18		X		X	X		55	9.5	6.1	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

Rdo Yeison Castellanos

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

SUBDIRECCIÓN 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/unidad)	PESO NETO (gramos/litro/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	
23-6-23	Almuerzo	Pechuga mechada	Pechuga	31	31		X		X	X		55	96	6.1	9	8	9	8	X		
23-6-23	Almuerzo	Spaguetti	Spaguetti	10	10		X		X	X		50	8.9	5.5	8	9	8	9	X		
23-6-23	cena	Arroz con zanahoria	Arroz	9	9		X		X	X		50	9.1	5.3	9	8	9	8	X		
23-6-23	cena	chocolate leche	leche	16	16		X		X	X		50	8.8	5.0	8	9	8	9	X		
24-6-23	desayuno	chocolate leche	leche	16	16		X		X	X		50	9.2	5.4	9	8	9	8	X		
24-6-23	Almuerzo	C. cerdo Hawaiana	C. cerdo	18	18		X		X	X		55	9.6	6.2	8	9	8	9	X		
24-6-23	Almuerzo	Platano cerdo	Platano	14	14		X		X	X		50	9.0	5.3	9	8	9	8	X		
24-6-23	cena	C. ves mechada	C. ves	15	15		X		X	X		55	9.2	6.0	8	9	8	9	X		
24-6-23	cena	Arroz con frijoles	Arroz	9	9		X		X	X		50	9.1	5.9	9	8	9	8	X		
25-6-23	desayuno	cocido H platano	leche	16	16		X		X	X		50	9.0	5.7	8	9	9	8	X		
25-6-23	desayuno	caldo carne	C. ves	15	15		X		X	X		55	9.4	6.3	9	8	9	8	X		
25-6-23	Almuerzo	Filete de pescado	Pescado	90	90		X		X	X		50	8.9	6.0	8	9	8	9	X		
25-6-23	Almuerzo	Arroz al cilantro	Arroz	9	9		X		X	X		50	9.2	6.1	9	8	9	8	X		
25-6-23	Almuerzo	Pure de papa	Papa	14	14		X		X	X		50	9.3	5.8	8	9	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,069,734,386 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: 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/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 (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
25-6-23	cena	Pechuga mechada	Pechuga	31	31		X		X	X		55	9.3	6.2	9	8	9	8	X		
25-6-23	cena	arroz atapatado	ARROZ	9	9		X		X	X		50	8.8	5.3	8	9	8	9	X		
26-6-23	desayuno	caldo de pescado	pescado	90	90		X		X	X		50	9.0	5.9	9	8	9	8	X		
26-6-23	Almuerzo	C. res chimichurri	C. res	15	15		X		X	X		55	9.2	6.1	8	9	8	9	X		
26-6-23	Almuerzo	papa a la francesa	Papa	14	14		X		X	X		50	8.5	5.2	9	8	9	8	X		
26-6-23	cena	Pollo guisado	Pollo	90	90		X		X	X		50	9.3	6.0	8	9	8	9	X		
26-6-23	cena	Arroz blanco	ARROZ	9	9		X		X	X		50	9.4	6.3	9	8	9	8	X		
27-6-23	desayuno	Huevo tortilla	Huevo	90	90		X		X	X		50	9.1	5.7	8	9	8	9	X		
27-6-23	Almuerzo	C. cerdo guisado	cerdo	18	18		X		X	X		55	9.6	6.1	9	8	9	8	X		
27-6-23	Almuerzo	Chips yuca	Yuca	14	14		X		X	X		50	8.9	6.3	8	9	8	9	X		
27-6-23	cena	C. res salteado	C. res	15	15		X		X	X		55	9.6	6.0	9	8	9	9	X		
27-6-23	cena	Spaguetti	Spaguetti	10	10		X		X	X		50	8.7	5.5	8	9	9	9	X		
28-6-23	desayuno	tamal	tamal	90	90		X		X	X		50	9.1	6.0	9	8	9	8	X		
28-6-23	Almuerzo	pollo guisado	Pollo	90	90		X		X	X		55	9.3	6.5	8	9	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,069,734,886 — CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-242
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

SUBDIRECCIÓN 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/libra/ unidad)	PESO NETO (gramos/libra/ 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	
28-6-23	Almuerzo	Tajado plátano	Plátano	14	14		X		X	X		50	93	5.7	9	8	9	9	X		
28-6-23	Almuerzo	Filete de pescado	Pescado	90	90		X		X	X		50	9.0	6.1	8	9	8	8	X		
28-6-23	Almuerzo	Arroz con espinaca	Arroz	9	9		X		X	X		50	8.9	5.8	9	8	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YESSON FELIPE CASTELLANOS TIPO DE DOCUMENTO: CC No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,069,734,865 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

Rdo Yesson Castellanos.
Auxiliar.

Yesson Castellanos
Coordinador