1. UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: MARIA TORRES			3. FECHA-MES: DICIEMBRE 2022
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. ELEMENTOS	6. ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	ÁREA COCINA		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.C	CUARTO DE BASURAS		
C.1	Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y	**N.P**	

	sean usados como hábitat de roedores e insectos.		
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
F.2	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	

Para diligenciar correctamente el Formato: INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES.
El formato permite verificar la presencia de elementos en desuso, embalajes y empaques, en espacios y elementos de la unidad operativa, mediante una verificación MENSUAL que conlleve a la formulación de acciones correctivas implementando condiciones adecuadas y seguras en la Unidad Operativa.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad operativa.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre de la persona responsable que realiza la inspección y quien debe haber realizado una inducción acerca del Plan de Saneamiento Básico.
En la casilla No. 3 se debe diligenciar la fecha y el mes en que se realiza la inspección.
En la casilla No. 4 se debe verificar la inspección en todas las áreas, los espacios y elementos de la Unidad Operativa. En la columna se deben listar todas las áreas de la Unidad Operativa con el fin de aplicar el formato sin que quede ningún espacio faltante por verificar y así poder plantear una acción correctiva donde se requiera. El orden del listado de áreas se efectúa desde el 4.A en adelante con sus respectivos aspectos a considerar.
En la casilla número 5 debe indicar el nombre de los elementos en desuso, embalajes o empaques encontrados en la inspección. En caso de no encontrarse elementos se debe colocar la sigla N.P. (No Presenta).
En la casilla 6 ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO) se describen las posibles rutas a corregir en el espacio o área encontrada, esta descripción es muy detallada y requiere de apoyo interno o externo según sea el caso.
Este formato debe permanecer actualizado mes a mes en el documento Plan de Saneamiento Básico de la Unidad Operativa.

1. UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** **Maria Torres**			3. FECHA: DICIEMBRE 2022
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.		**N.P**	
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**N.P**	
A.3	Debajo de la estufa.	**N.P**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**N.P**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**N.P**	
A.6	Debajo de la estantería	**N.P**	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**N.P**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**N.P**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**N.P**	
A.10	En el techo falso de la cocina	**N.P**	
4.B	ÁREA DE BODEGAS DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N.P**	
B.3	Debajo de las estibas	**N.P**	
B.4	Dentro de las canastillas	**N.P**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**N.P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**N.P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P**	
E.2	Cisterna e inodoro	**N.P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P**	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N.P**	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	**N.P**	
F.4	Alrededor de las colchonetas	**N.P**	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P**	
G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	**N.P**	

4.H	**Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:**		

7. OBSERVACIONES	8. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	9. RESPONSABLE(S)
En visita de supervisión del 6 de diciembre se encontró plagas debajo del congelador de la nevera	Se solicita fumigación lo antes posible, (10/12/2022)	María Torres

Para diligenciar correctamente el Formato : INSPECCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS
El formato permite verificar la presencia de plagas en todas las áreas, espacios y elementos de la Unidad Operativa, mediante una verificación MENSUAL que alerte la presencia de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando unas acciones correctivas que impidan y deriven la implementación de medidas de saneamiento ambiental.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad operativa.
En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre de la persona responsable que realiza la inspección de presencia de plagas en la unidad operativa y quien debe haber realizado una inducción acerca del Plan de Saneamiento Básico.
En la casilla No. 3 se debe diligenciar la fecha en que se realiza la inspección.
En las casillas de la columna No. 4 Se debe verificar la presencia de plagas en todas las áreas, los espacios y elementos de la unidad operativa. En la columna se deben listar todas las áreas de la Unidad Operativa con el fin de aplicar el formato sin que quede ningún espacio faltante por verificar la presencia de plagas y así poder plantear una acción correctiva donde se requiera. El orden del listado de áreas se efectúa desde el 4.A en adelante con sus respectivos aspectos a considerar.
En la casilla No 5, se indica el nombre de la posible plaga encontrada en la inspección. En caso de no encontrarse plaga debe colocarse la sigla N.P. (No Presenta).
En la casilla número 6, Observaciones Generales se agrega información adicional y comentarios sobre los aspectos y áreas examinadas.
En la casilla número 7, OBSERVACIONES, se listan las observaciones, fallas o inconvenientes presentados, las cuales tendrán que verificarse y controlarse.
En la casilla número 8, se indican cada una de las ACCIONES CORRECTIVAS que se deben implementar para corregir posibles fallas, a lo cual debe mencionarse un tiempo determinado para su realización.
En la casilla No. 9, se describe el nombre del o los responsables de la acción correctiva.
Este formato debe permanecer actualizado mes a mes en el documento Plan de Saneamiento Básico de la unidad operativa.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA MES: DICIEMBRE AÑO: 2022

2. Nombre del responsable del Seguimiento: María Torres 2. Cargo: responsable del servicio

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de sodio 3. Marca:

3. Lote: 2042590

3. Fecha de vencimiento: 10/12/2023 **3. Concentración:**

4. Semana: 1 al 3

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Frutas y verduras							20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml		
Bolsas de leche, empaques lácteos							20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml		
Bolsas de pulpa de frutas							N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Empaque de embutidos							N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados							N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Equipos y utensilios							20 L	6 Ml	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml		

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**

Superficies							1 Lt	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt	4 Ml		
Baños							1 Lt	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt	8 Ml		
Ambiente							1 Lt	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt	3Ml		
Área lavacolas							N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Juguetes de peluche							N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Maria Torres		Responsable del servicio
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA MES: DICIEMBRE AÑO: 2022

2. Nombre del responsable del Seguimiento: María Torres 2. Cargo: responsable del servicio

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de sodio 3. Marca:

3. Lote: 2042590

3. Fecha de vencimiento: 10/12/2023 **3. Concentración:**

4. Semana: 5 al 10

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Frutas y verduras	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml			20 ml	20 ml	20 ml	20 ml		
Bolsas de leche, empaques lácteos	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml			20 ml	20 ml	20 ml	20 ml		
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			N/A	N/A	N/A	N/A		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			N/A	N/A	N/A	N/A		
Equipos y utensilios	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml			20 L	6 Ml	20 L	6 Ml		

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**

Superficies	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt				4 Ml	1 Lt	4 Ml		
Baños	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt				8 Ml	1 Lt	8 Ml		
Ambiente	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt				3Ml	1 Lt	3Ml		
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A				N/A	N/A	N/A		
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A				N/A	N/A	N/A		
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Maria Torres		Responsable del servicio
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA MES: DICIEMBRE AÑO: 2022

2. Nombre del responsable del Seguimiento: María Torres 2. Cargo: responsable del servicio

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de sodio 3. Marca:

3. Lote: 2042590

3. Fecha de vencimiento: 10/12/2023 **3. Concentración:**

4. Semana: 12 al 17

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Frutas y verduras	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml		
Bolsas de leche, empaques lácteos	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml		
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Equipos y utensilios	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml		

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**

Superficies	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt		
Baños	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt		
Ambiente	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt		
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Maria Torres		Responsable del servicio
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA MES: DICIEMBRE AÑO: 2022

2. Nombre del responsable del Seguimiento: María Torres 2. Cargo: responsable del servicio

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de sodio 3. Marca:

3. Lote: 2042590

3. Fecha de vencimiento: 10/12/2023 **3. Concentración:**

4. Semana: 19 al 24

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Frutas y verduras	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml		
Bolsas de leche, empaques lácteos	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml		
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Equipos y utensilios	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml		

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**

Superficies	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt		
Baños	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt		
Ambiente	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt		
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Maria Torres		Responsable del servicio
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA MES: DICIEMBRE AÑO: 2022

2. Nombre del responsable del Seguimiento: María Torres 2. Cargo: responsable del servicio

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de sodio 3. Marca:

3. Lote: 2042590

3. Fecha de vencimiento: 10/12/2023 **3. Concentración:**

4. Semana: 26 al 31

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Frutas y verduras	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml		
Bolsas de leche, empaques lácteos	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml		
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Equipos y utensilios	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml		

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**

Superficies	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt		
Baños	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt		
Ambiente	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt		
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Maria Torres		Responsable del servicio
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
	FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FONTIBON

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA **OPERADOR:** UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION **MES:** DICIEMBRE **AÑO:** 2022

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: MARIA TORRES **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	
3-dic	X		KITCHEN SCALE	4 KG	4 KG	X		4KG	4 KG	X		4 KG	4KG	X		
3-dic		X	BASCULA PREMIER	4KG	4 KG	X		4 KG	4 KG	X		4KG	4KG	X		
7-dic	X		KITCHEN SCALE	4 KG	4 KG	X		4KG	4 KG	X		4 KG	4KG	X		
7-dic		X	BASCULA PREMIER	4KG	4 KG	X		4 KG	4 KG	X		4KG	4KG	X		
10-dic	X		KITCHEN SCALE	4 KG	4 KG	X		4KG	4 KG	X		4 KG	4KG	X		
10-dic		X	BASCULA PREMIER	4KG	4 KG	X		4 KG	4 KG	X		4KG	4KG	X		
14-dic	X		KITCHEN SCALE	4 KG	4 KG	X		4KG	4 KG	X		4 KG	4KG	X		
14-dic		X	BASCULA PREMIER	4KG	4 KG	X		4 KG	4 KG	X		4KG	4KG	X		
17-dic	X		KITCHEN SCALE	4 KG	4 KG	X		4KG	4 KG	X		4 KG	4KG	X		
17-dic		X	BASCULA PREMIER	4KG	4 KG	X		4 KG	4 KG	X		4KG	4KG	X		
21-dic	X		KITCHEN SCALE	4 KG	4 KG	X		4KG	4 KG	X		4 KG	4KG	X		
21-dic		X	BASCULA PREMIER	4KG	4 KG	X		4 KG	4 KG	X		4KG	4KG	X		
23-dic	X		KITCHEN SCALE	4 KG	4 KG	X		4KG	4 KG	X		4 KG	4KG	X		
23-dic		X	BASCULA PREMIER	4KG	4 KG	X		4 KG	4 KG	X		4KG	4KG	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: NINGUNA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 1 de 6

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: CC CP ZONA FRANCA

MES: DICIEMBRE **AÑO: 2022**

2. Nombre del responsable del diligenciamiento: Maria Torres

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 01 al 03							3. Semana Dos del 05 al 10							3. Semana Tres del 12 al 17							3. Semana Cuatro del 19 al 24							3. Semana Cinco del 26 al 31						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
COCINA																																		
Pisos	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	
Paredes	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	
Techos	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	
Ventanas-anjeo	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	
Puertas	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	
Mesones	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	
Canecas	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	
Neveras	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	
Estufa	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	
Lavaplatos	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	
Trampa de grasas																																			
Congelador	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	
Canastillas	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	
Licuadora	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	
Menaje	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	
Utensilios	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	
Frutas y verduras	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 2 de 6

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 01 al 03							3. Semana Dos del 05 al 10							3. Semana Tres del 12 al 17							3. Semana Cuatro del 19 al 24							3. Semana Cinco del 26 al 31						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
Abarrotes	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X		X			X	
Huevos	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X		X			X	
Bolsas de leche	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X		X			X	
Empaques de lácteos	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X		X			X	
Bolsa de pulpas de frutas	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X		X			X	
Enlatados	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X		X			X	
Empaques de embutidos	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X		X			X	
Estanterías	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X		X			X	
Incluir otros de ser necesario																																			
Incluir otros de ser necesario																																			
Incluir otros de ser necesario																																			
COMEDOR																																			
Pisos comedor	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X		X			X	
Paredes	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X		X			X	
Techos	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X		X			X	
Ventanas-anjeo	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X		X			X	
Incluir otros de ser necesario																																			
BAÑOS																																			
Sanitario	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X		X			X	
Orinales																																			

Escaneado con CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS

Código: FOR-PSS-068
Versión: 1
Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018
Página: 3 de 6

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 01 al 03							3. Semana Dos del 05 al 10							3. Semana Tres del 12 al 17							3. Semana Cuatro del 19 al 24							3. Semana Cinco del 26 al 31						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
Lavamanos	X		X			X			X				X		X		X			X			X				X		X				X	
Espejo	X		X			X			X				X		X		X			X			X				X		X				X	
Pisos	X		X			X			X				X		X		X			X			X				X		X				X	
Paredes	X		X			X			X				X		X		X			X			X				X		X				X	
Techos	X		X			X			X				X		X		X			X			X				X		X				X	
Ventanas	X		X			X			X				X		X		X			X			X				X		X				X	
Puertas	X		X			X			X				X		X		X			X			X				X		X				X	
Papeleras	X		X			X			X				X		X		X			X			X				X		X				X	
Área lava-colas													/																					
Incluir otros de ser necesario																																		
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																		
Canecas	X		X			X			X				X		X		X			X			X				X		X				X	
Pisos	X		X			X			X				X		X		X			X			X				X		X				X	
Paredes	X		X			X			X				X		X		X			X			X				X		X				X	
Techos	X		X			X			X				X		X		X			X			X				X		X				X	
Puerta	X		X			X			X				X		X		X			X			X				X		X				X	
Incluir otros de ser necesario																																		
OTROS ELEMENTOS																																		
Colchonetas																																		
Juguetes																																		

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 4 de 6

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 01 al 03							3. Semana Dos del 05 al 10							3. Semana Tres del 12 al 17							3. Semana Cuatro del 19 al 24							3. Semana Cinco del 26 al 31						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
Ambiente	X		X			X			X				X		X		X			X		X		X			X		X		X			X	
Puntos ecológicos	X		X			X			X				X		X		X			X		X		X			X		X		X			X	
Elementos de aseo	X		X			X			X				X		X		X			X		X		X			X		X		X			X	
Incluir otros de ser necesario																																			
Incluir otros de ser necesario																																			

Escaneado con CamScanner

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 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FONTIBON — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA

UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	SI	NO	
	ALMUERZO MENU 9	SOPA DE AVENA	carne para sopa																		
		CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	carne de cerdo																		
		ARROZ VERDE	Arroz blanco																		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	remolacha																		
		PAPAS A LAS FRANCESAS	papa																		
		SORBETE DE FRESA	Leche entera																		
		BANANO CON CREMA DE LECHE	crema de leche																		
01-dic-22	ALMUERZO MENU 10	CAZUELA DE AREVJA VERDE SECA	arveja verde	6.69	6.69	X			X	X		120	90	81	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	pollo	17.10	14.25	X			X	X		90	90	80	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco	6.89	6.89	X			X	X		120	90	77	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	pepino	6.33	5.75	X		X		X	X	NA	2°	2°	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	platano maduro	18.04	13.87	X		X		X		90	95	87	9	9	9	9	X		
		SOBERTE DE GUANABANA	Leche entera	39.27	39.27	X		X			X	NA	2°	2°	9	9	9	9	X		
		GRANADILLA	manzana	23.40	18.00	X		X			X	NA	2°	2°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA TORRES — TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,073,238,794 — CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Escaneado con CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PS8-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043565 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FONTIBON — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA

UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
02-dic-22	ALMUERZO MENU 11	SOPA DE CEBADA PERLADA	cebada perlada	3	3	X			X	X		90	90	80	10	10	10	10	X		
		CARNE DE HAMBURGUESAS A LAS FINAS HIERBAS	carne molida	1568	1425	X			X	X		120	90	77	10	10	10	10	X		
		ARROZ BLANCO	arroz	689	689	X			X	X		120	90	80	10	10	10	10	X		
		GUACAMOLE	aguacate	1239	885	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		YUCA DORADA	yuca	1665	1387	X			X	X		90	79	70	10	10	10	10	X		
		JUGO DE FEIJOA	feijoa	1034	1034	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		FRESAS CON HELADO	fresas	1297	1179	X		X			X	NA	2°	2°	9	9	9	9	X		
			helado	473	473		X		X		X	NA	-18	-5	10	10	10	10	X		
03-dic-22	ALMUERZO MENU 12	SANCOCHO	carne para sopa	037	037	X			X	X		120	90	80	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	pollo	1710	1425	X			X	X		90	90	79	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	arroz	689	689	X			X	X		120	90	71	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LUCHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	lechuga	433	309	X		X			X	NA	2°	3°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, maduro	1804	1387	X			X	X		90	87	75	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	leche	3927	3927	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		MANDARINA	mandarina	1775	1775	X		X			X	NA	AM	AM	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA TORRES — TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,073,238,794 — CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Escaneado con CamScanner

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FONTIBON
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA
UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
05-dic-22	ALMUERZO MENU 13	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	carne para sopa	0.37	0.37	X			X	X		120	90	80	10	10	10	10	X		
		CARNE DE CERDO GUISADA	carne de cerdo	15.68	14.25	X			X	X		90	90	75	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON FIDEOS	arroz	6.89	6.89	X			X	X		120	90	81	10	10	10	10	X		
		ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	zanahoria	6.90	5.75	X		X			X	NA	2°	3°	10	10	10	10	X		
		PAPA SIN CASCARA COCIDA CON TOMILLO	papa	15.26	13.87	X			X	X		90	78	70	10	10	10	10	X		
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	leche	39.27	39.27	X		X			X	NA	2°	3°	10	10	10	10	X		
		PERA	pera	21.55	21.55	X		X			X	NA	Am	Am	10	10	10	10	X		
06-dic-22	ALMUERZO MENU 14	MONDONGO	menudo de res	5.89	5.89	X			X	X		90	80	79	10	10	10	10	X		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	pollo	17.10	14.25	X			X	X		90	81	80	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	arroz	5.89	6.89	X			X	X		90	78	71	10	10	10	10	X		
		ENSALADA PICO DE GALLO	cebolla cabezona	5.89	5.31	X			X		X	2°	3°	1°	10	10	10	10	X		
		PAPAS A LA FRANCESA	papa	15.26	13.87	X			X	X		90	74	72	10	10	10	10	X		
		SORBETE DE MORA	leche	39.27	39.27	X		X				2°	2°	2°	10	10	10	10	X		
		MANZANA CON HELADO	manzana	12.97	11.79	X		X				Am	Am	Am	10	10	10	10	X		
			helado	4.73	4.73	X		X			X	-18	-14	-12							

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA TORRES
TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA
Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1073238794
CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Escaneado con CamScanner

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 2019043666 - 19/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FONTIBON — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA

UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
07-dic-22	ALMUERZO MENU 15	CAZUELA DE LENTEJAS	carne para sopa	6.69	6.69	X			X	X		120	90	78	10	10	10	10	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA	carne de cerdo	17.10	14.25	X			X	X		120	90	71	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	6.89	6.89	X			X	X		90	90	81	10	10	10	10	X		
		ENSALALDA DE ESPINACA, MANZANA, FRESAS Y MIEL	espinaca	4.68	3.60	X		X				NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		YUCA EN SALSA CRIOLLA	yuca	16.65	13.87	X			X	X		90	78	70	10	10	10	10	X		
		JUGO DE LULO	lulo	10.34	10.34	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		MELON CON QUESO	queso	2.85	2.85	X		X			X	NA	2°	Am	10	10	10	10	X		
08-dic-22	ALMUERZO MENU 16	AJIACO	pollo																		
		PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	pollo																		
		ARROZ CON BLANCO	Arroz blanco																		
		TAJADA DE AGUACATE	aguacate																		
		PAPA CRIOLLA AL VAPOR	criolla																		
		SOBERTE DE GUAYABA	Leche entera																		
		GRANADILLA	mandarina																		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA TORRES — TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1073236794 — CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Escaneado con CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR-PBS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FONTIBON — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA

UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-dic-22	ALMUERZO MENU 17	SOPA DE PATACON	carne de sopa	0.37	0.37	X			X	X		120	90	80	10	10	10	10	X		
		HIGADO DE RES DORADO CON TOMILLO	higado	15.68	14.25	X			X	X		120	90	77	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON PIMENTON	arroz	6.89	6.89	X			X	X		120	90	81	10	10	10	10	X		
		ENSALADA SILVESTRE	tomate milano	3.25	2.95	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		YUCA GUISADA CON LAUREL	yuca	15.65	13.87	X			X	X		90	90	81	10	10	10	10	X		
		SORBETE DE FRUTOS ROJOS	leche	39.27	39.27	X		X			X	NA	2°	AM	10	10	10	10	X		
		BANANO CON YOGURT	yogurt	2.88	2.88	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
10-dic-22	ALMUERZO MENU 18	SOPA DE ARROZ	carne para sopa	0.37	0.37	X			X	X		90	90	81	9	9	10	10	X		
		CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑOSA	carne molida	15.68	14.25	X			X	X		120	90	71	10	10	10	9	X		
		ESPAGUETTIS	espaguettis	7.34	7.34	X			X	X		90	90	75	10	10	9	10	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	aguacate	5.58	3.98	X		X			X	NA	2°	AM	10	10	10	10	X		
		PLATANO MADURO MELAO	Plátano hartón, maduro	18.04	13.87	X			X	X		90	85	71	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYA	Maracuya	10.34	10.34	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	queso doble crema	2.85	2.85	X		X			X	NA	2°	AM	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA TORRES — TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.073.238.784 — CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Escaneado con CamScanner

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190432555 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FONTIBON — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA

UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO		
						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
12-dic-22	ALMUERZO MENU 19	SOPA DE AVENA	carne para sopa	0.37	0.37	X			X	X		120	90	79	9	9	9	9	X	
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA CON AJONJOLI	pechuga	17,10	14,25	X			X	X		120	90	75	10	10	10	10	X	
		ARROZ CON MAIZ	arroz	6.89	6.89	X			X	X		90	90	71	10	10	10	10	X	
		ENSALADA HAWAIANA	piña	2,89	2,07	X		X			X	NA	2°	AM	10	10	10	10	X	
		PAPA SIN CASCARA COCIDA	papa	13.87	13.87	X			X	X		90	90	70	10	10	10	10	X	
		SORBETE DE CURUBA	leche	39.27	39.27	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X	
		MELON CON LECHE CONDESADA	leche condesada	1.49	1.49	X		X			X	NA	2°	AM	10	10	10	10	X	
13-dic-22	ALMUERZO MENU 20	CAZUELA DE GARBANZOS	garbanzos	6.69	6.69	X			X	X		180	90	81	10	10	10	10	X	
		CARNE DE CERDO GUISADA	cerdo	15.68	14.25	X			X	X		120	90	75	10	10	10	10	X	
		ARROZ CON CILANTRO	arroz	6.89	6.89	X			X	X		120	90	70	10	10	10	10	X	
		VERDURAS SALTEADAS EN JULIANA	tomate	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	
		PAPA CRIOLLA DORADA	papa criolla	13.84	13.84	X			X	X		40	78	70	9	9	9	9	X	
		JUGO DE MANGO	Mango	10.34	10.34	X		X			X	NA	2°	3°	9	9	9	9	X	
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	banano	14.25	11.79	X		X			X	NA	AM	AM	9	9	9	9	X	
			queso	2.85	2.85		X					NA	2°	3°	10	10	10	10	X	

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA TORRES — TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.073.238.794 — CARGO: COORDINADOR

Escaneado con CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FONTIBON — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA

UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	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 Escalas entre 2 y 10	OLOR Escalas entre 2 y 10	SABOR Escalas entre 2 y 10	ASPECTO Escalas entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
14-dic-22	ALMUERZO MENU 21	CUCHUCO DE TRIGO	carne para sopa	0.37	0.37	X			X	X		120	90	80	10	10	10	10	X		
		CARNE DE RES ASADA	carne de res	15,68	14,25	X			X	X		120	90	81	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON AJONJOLI	Arroz blanco	6.89	6.89	X			X	X		120	90	81	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y ZANAHORIA	tomate milano	9,25	3,86	X		X			X	NA	2°	3°	9	9	9	9	X		
		PURE DE PAPA	papa	15,26	13,87	X			X	X		90	85	71	9	9	9	9	X		
		JUGO DE GUANABANA	guanabana	10,34	10,34	X		X			X	NA	2°	3°	9	9	9	9	X		
		PERA	pera	21,55	21,55	X		X			X	NA	AM	AM	9	9	9	9	X		
15-dic-22	ALMUERZO MENU 22	AJIACO	pollo	0.37	0.37	X			X	X		120	90	81	10	10	10	10	X		
		PECHUGA GUISADA AL PIMENTON	pollo	17,10	14,25	X			X	X		120	90	81	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON BLANCO	Arroz blanco	6,89	6,89	X			X	X		90	90	81	10	10	10	10	X		
		TAJADA DE AGUACATE	aguacate	9,17	6,55	X		X			X	NA	2°	3°	10	10	10	10	X		
		YUCA COCIDA CON CILANTRO	yuca	16,65	13,87	X			X	X		90	89	75	10	10	10	10	X		
		JUGO DE LULO	lulo	10,34	10,34	X		X			X	NA	2°	3°	10	10	10	10	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	queso doble crema	2,85	2,85	X		X			X	NA	2°	AM	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA TORRES — TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.073.238.794 — CARGO: COORDINADOR

Escaneado con CamScanner

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: [illegible]
Confidencial
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FONTIBON — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA

UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION:

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	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 1 y 10	OLOR Evalúe entre 1 y 10	SABOR Evalúe entre 1 y 10	ASPECTO Evalúe entre 1 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
16-dic-22	ALMUERZO MENU 23	SOPA DE ARRACACHA	carne de sopa	0.38	.38	X			X	X		60	90	83	9	9	9	9	X		
		CARNE CERDO EN SALSA DE PIÑA	cerdo	16.69	13.26	X			X	X		120	87	75	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	arroz	6.89	6.89	X			X	X		120	90	72	9	9	9	9	X		
		TORTILLA DE ACELGA	acelga	6.90	5.75	X		X		X		90	83	70	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	platano	13.29	12.06	X		X		X		90	88	70	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FEIJOA	leche	39.27	39.27	X		X			X	NA	2°	2°	9	9	9	9	X		
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	queso doble crema	21.55	21.55	X		X			X	NA	2°	2°	9	9	9	9	X		
17-dic-22	ALMUERZO MENU 24	SANCOCHO	carne para sopa	5.89	5.89	X				X	X	60	90	80	10	10	10	10	X		
		POLLO A LAS FINAS HIERVAS	pechuga	16.10	15.21	X				X	X	90	90	98	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	arroz	6.89	6.89	X				X	X	120	90	70	10	10	10	10	X		
		ENSALADA DE ZANAHORIA MANZANA Y CREMA DE LECHE	zanahoria	6.90	5.28	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		PAPAS A LAS FRANCESA	papa	12.61	11.06	X				X		60	75	70	10	10	10	10	X		
		JUGO DE PIÑA	piña	10.36	10.36	X					X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		FRESAS CON HELADO	helado	12.97	11.79	X	X				X	NA	-18	-18	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA TORRES — TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.073.238.794 — CARGO: COORDINADOR

Escaneado con CamScanner

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

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

Código: FOR-PSS-24
Versión: 1
Fecha: Memo [illegible]
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FONTIBON
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA
UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
19-dic-22	ALMUERZO MENU 1	SOPA DE CONCHITAS	Carne para sopa	0.37	0.37	X			X	X		90	89	72	10	10	10	10	X		
		CARNE DE RES DESMECHADA	Carne de res, desmechada	12.46	10.21	X			X	X		120	85	77	10	10	10	10	X		
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	mayonesa	0.32	0.32	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	6.89	6.89	X			X	X		90	90	81	10	10	10	10	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla	13.87	13.87	X			X	X		90	82	70	10	10	10	10	X		
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol PULPA	10.34	10.34	X			X	X		NA	2°	40	10	10	10	10	X		
			Leche entera	39.27	39.27	X		X			X	NA	2°	4°							
		FRESAS CON CREMA DE LECHE	Crema de leche	0.96	0.96	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
20-dic-22	ALMUERZO MENU 2	SOPA DE AVENA	Carne para sopa	0.36	0.36	X			X	X		90	90	80	8	8	8	8	X		
		TORTILLA DE HUEVO CON ATUN	Atún en agua lata	8.46	8.46	X		X		X	X	10	A	75	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco	6.89	6.89	X			X	X		110	90	78	8	8	8	8	X		
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	calabaza	5.16	3.44	X		X		X		60	96	70	8	8	8	8	X		
		YUCA GUISADA CON CILANTRO	Yuca	16.65	13.87	X			X	X		90	78	70	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MORA	Mora PULPA	10.34	10.34	X			X	X		NA	2°	2°	8	8	8	8	X		
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	2.85	2.85	X		X			X	NA	2°	A	8	8	8	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA TORRES **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 1,073,238,794 **CARGO:** COORDINADOR

Escaneado con CamScanner

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FONTIBON — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA

UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-dic-22	ALMUERZO MENU 3	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pechuga con piel	14.25	14.25	X			X	X		90	90	75	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco	6.89	6.89	X			X	X		120	90	81	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	lechuga	4.61	3.29	X		X			X	N.A	190	180	9	9	9	9	X		
		SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne para sopa	0.37	0.37	X			X	X		120	90	81	9	9	9	9	X		
		PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano maduro	18.04	13.87	X		X		X		90	82	77	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MARACUYA	Leche entera	39.27	39.27	X		X			X	NA	2°	2°	9	9	9	9	X		
			Maracuyá PULPA	0.34	0.34	X		X			X	NA	1°	3°	9	9	9	9	X		
		UVAS CON YOGURT	YOGURT	2.88	2.88	X		X			X	NA	2°	2°	9	9	9	9	X		
22-dic-22	ALMUERZO MENU 4	SOPA DE PATACÓN	Carne para sopa	0.37	0.37	X			X	X		90	90	80	10	10	10	10	X		
		HIGADO DE RES DORADO CON CILANTRO	Hígado de res	14.25	14.25	X			X	X		90	85	70	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco	6.89	6.89	X			X	X		120	90	78	10	10	10	10	X		
		VERDURA CAMPESINA	maiz	2.72	2.72	X			X	X		120	90	84	10	10	10	10	X		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla	13.87	13.87	X			X	X		60	98	70	10	10	10	10	X		
		SORBETE DE GUAYABA	Leche entera	39.27	39.27	X		X			X	NA	1°	1°	10	10	10	10	X		
		MANZANA COON HELADO	helado	4.73	4.73			X			X	-18	-18	+1	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA TORRES — TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1073238794 — CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Escaneado con CamScanner

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: Metro INT 2019043366 - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FONTIBON — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA

UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
23-dic-22	ALMUERZO MENU 5	SOPA DE FIDEOS	Carne para sopa	0.37	0.37	X			X	X		90	90	74	10	10	10	10	X		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pechuga con piel	17.10	14.25	X			X	X		90	90	80	10	10	10	10	X		
		TORTILLA DE ESPINACA	Huevo	716	651	X		X		X		90	90	85	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON AJONJOLI	Arroz blanco	6.89	6.89	X			X	X		120	90	75	10	10	10	10	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa comun	1387	1387	X		X			X	120	87	81	10	10	10	10	X		
		SORBETE DE MANGO	Leche entera	1034	1034	X		X		X		NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		MELON CON LECHE CONMDESADA	Leche condensada	149	149	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
24-dic-22	ALMUERZO ESPECIAL	N/A	N/A						X	X											
		PERNIL DE CERDO EN SALSA DE CIRUELA	pcarne de cerdo	15.68	14.25	X			X	X		90	90	88	10	10	10	10	X		
		PATACON	platano	6.78	10.41	X			X	X		90	90	80	10	10	10	10	X		
		ARROZ NAVIDEÑO	Arroz blanco	6.89	6.89	X		X		X		90	85	81	10	10	10	10	X		
		MANZANA, ZANAHORIA Y CREMA DE LECHE	manzana	461	329	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		JUGO DE MARACUYA	maracuya	1034	1034	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		MILHOJA	milhoja	2.85	2.85	X			X			NA	2°	2°	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA TORRES — TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1073238784 — CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Escaneado con CamScanner

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: FONTIBON — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA

UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	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	SI	NO	OBSERVACIONES
26-dic-22	ALMUERZO MENU 7	SOPA DE FIDEOS	carne de sopa	0.37	037	X			X	X		120	90	81	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO AL AJILLO GRATINADA	pechuga	17.10	14.25	X			X	X		90	90	78	9	9	9	9	X		
		ARROZ ATOMATADO	arroz	6.89	6.89	X			X	X		120	90	71	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE ESPINACAS, MANZANA Y MIEL	espinacas	3.80	2.92	X		X			X	NA	2°	2°	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO DORADO CON CANELA	platano	18.04	13.87	X		X		X		90	89	80	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	lulo	16.34	16.34	X		X			X	NA	2°	2°	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	queso	2.85	2.85	X		X			X	NA	2°	2°	9	9	9	9	X		
27-dic-22	ALMUERZO MENU 8	SOPA DE ARROZ	carne para sopa	0.37	0.37	X			X	X		120	90	81	10	10	10	10	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑOSA	carne de res	15.68	14.25	X			X	X		120	90	78	10	10	10	10	X		
			Huevo	0.97	0.89	X		X		X		60	75	70	10	10	10	10	X		
		ESPAGUETIS	espaguetis	7.34	7.34		X		X	X		45	90	70	10	10	10	10	X		
		ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y CILANTRO	zanahoria	13.17	10.98	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		PAPA SIN CASCARA DORADA	papa	15.26	13.87	X			X	X		90	87	71	10	10	10	10	X		
		SORBETE DE MORA	leche	39.27	39.27	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		PAPAYA CON YOGURT	papaya	15.33	11.79	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
			yogurt	7.88	2.88	X		X			X	NA	4°	2°	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA TORRES — TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1073238794 — CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Escaneado con CamScanner

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: FONTIBON — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA

UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-dic-22	ALMUERZO MENU 9	SOPA DE AVENA	carne para sopa	0,37	0,37	X			X	X		60	90	90	10	10	10	10	X		
		CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	carne de cerdo	15,68	14,20	X			X	X		90	83	81	10	10	10	10	X		
		ARROZ VERDE	Arroz blanco	6,89	6,89	X			X	X		90	90	84	10	10	10	10	X		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	remolacha	6,55	5,46	X			X	X		120	2	2	10	10	10	10	X		
		PAPAS A LAS FRANCESAS	papa	15,26	13,87	X			X	X		40	78	75	10	10	10	10	X		
		SORBETE DE FRESA	Leche entera	39,27	39,27	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		BANANO CON CREMA DE LECHE	crema de leche	0,96	0,96	X		X			X	NA	2°	7°	10	10	10	10	X		
29-dic-22	ALMUERZO MENU 10	CAZUELA DE AREVJA VERDE SECA	arveja verde	6,69	6,69	X			X	X		160	90	90	10	10	10	10	X		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	pollo	17,10	14,25	X			X	X		60	83	82	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco	6,89	6,89	X			X	X		90	85	80	10	10	10	10	X		
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	pepino	6,33	5,75	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	platano maduro	18,04	13,88	X			X	X		40	82	77	10	10	10	10	X		
		SOBERTE DE GUANABANA	Leche entera	39,27	39,27	X		X			X	NA	3°	3°	10	10	10	10	X		
		GRANADILLA	manzana	23,40	18	X		X			X	NA	B°	A	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA TORRES — TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1073238794 — CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Escaneado con CamScanner

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 2019043666 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FONTIBON — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA

UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-dic-22	ALMUERZO MENU 11	SOPA DE CEBADA PERLADA	cebada perlada	3.00	X				X	X		120	90	87	10	10	10	10	X		
		CARNE DE HAMBURGUESAS A LAS FINAS HIERBAS	carne molida	15.68	X				X	X		60	80	78	10	10	10	10	X		
		ARROZ BLANCO	arroz	6.89	X				X	X		120	90	85	10	10	10	10	X		
		GUACAMOLE	aguacate	12.39	X			X			X	N/A	2°	2°	10	10	10	10	X		
		YUCA DORADA	yuca	16.65	X				X	X		150	75	71	10	10	10	10	X		
		JUGO DE FEIJOA	feijoa	10.34	X			X			X	N/A	A	A	10	10	10	10	X		
		FRESAS CON HELADO	fresas	12.97	X				X		X	N/A	A	2	10	10	10	10	X		
			helado	9.73	X				X		X	N/A	2	4	8	10	10	10	10	X	
31-dic-22	ALMUERZO MENU 12	N/A	N/A	0					X	X			90	78	10	10	10	10	X		
		PERNIL DE CERDO CO SALSA DE CIRUELA	carne de cerdo	17.10	X				X	X		120	90	75	10	10	10	10	X		
		PLATANO CON BOCADILLO Y QUESO	platano maduro	6.89	X				X	X		60	90	82	10	10	10	10	X		
		ARROZ JARDINERO	arroz	4.33	X			X			X	120	82	10	10	80	10	10	X		
		ESPINACA LECHUGA, PIÑA Y UVAS PASAS	espinaca	18.04	X			X	X			60	2	10	10	10	10	10	X		
		JUGO DE LULO	lulo	10.34	X			X			X	N/A	69	10	10	10	10	10	X		
		CUAJADA CON AREQUIPE	cuajada	17.75	X			X			X	45	2°	10	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA TORRES — TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1073238794 — CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Escaneado con CamScanner

1. UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: MARIA TORRES			3. FECHA-MES: ENERO 2023
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. ELEMENTOS	6. ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	ÁREA COCINA		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.C	CUARTO DE BASURAS		
C.1	Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y	**N.P**	

	sean usados como hábitat de roedores e insectos.		
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
F.2	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Fecha: 15/06/2018
		Página: 1 de 6

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: CC CP ZONA FRANCA

MES: ENERO **AÑO: 2023**

2. Nombre del responsable del diligenciamiento: María Torres

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 07 al 06							3. Semana Dos del 10 al 14							3. Semana Tres del 16 al 21							3. Semana Cuatro del 23 al 28							3. Semana Cinco del 30 al 31						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
COCINA																																		
Pisos																																		
Paredes																																		
Techos																																		
Ventanas-anjeo																																		
Puertas																																		
Mesones																																		
Canecas																																		
Neveras																																		
Estufa																																		
Lavaplatos																																		
Trampa de grasas																																		
Congelador																																		
Canastillas																																		
Licuadora																																		
Menaje																																		
Utensilios																																		
Frutas y verduras																																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO VERIFICACIÓN DE HERMETICIDAD	**Código:** FOR-PSS-071 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

COMEDOR COMUNITARIO CCCP
ZONA FRANCA

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN:
Maria Torres

2.FECHA: ENERO 2023

3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores)**	1	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	1	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	1	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	1	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	1	
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	1	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	1	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	1	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	1	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	1	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	1	
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	1	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	1	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	1	

a calificación de la verificación es:1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCION DE LA PRESENCIA DE PLAGAS	**Código:** FOR-PSS-066 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. UNIDAD OPERATIVA: CCCP ZONA FRANCA
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **Maria Torres**
3. FECHA: Enero 2023

4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.		NP	
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	NP	
A.3	Debajo de la estufa.	NP	
A.4	En las bandejas de la estufa.	NP	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	NP	
A.6	Debajo de la estantería	NP	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	NP	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	NP	
A.9	Debajo del lavaplatos	NP	
A.10	En el techo falso de la cocina	NP	
4.B	ÁREA DE BODEGAS DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	NP	
B.3	Debajo de las estibas	NP	
B.4	Dentro de las canastillas	NP	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	NP	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	NP	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
E.2	Cisterna e inodoro	NP	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDACTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	NP	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	NP	
F.4	Alrededor de las colchonetas	NP	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	NP	

1. UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: MARIA TORRES			3. FECHA-MES: DICIEMBRE 2022
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. ELEMENTOS	6. ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	ÁREA COCINA		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.C	CUARTO DE BASURAS		
C.1	Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y	**N.P**	

	sean usados como hábitat de roedores e insectos.		
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
F.2	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	

Para diligenciar correctamente el Formato: INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES.
El formato permite verificar la presencia de elementos en desuso, embalajes y empaques, en espacios y elementos de la unidad operativa, mediante una verificación MENSUAL que conlleve a la formulación de acciones correctivas implementando condiciones adecuadas y seguras en la Unidad Operativa.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad operativa.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre de la persona responsable que realiza la inspección y quien debe haber realizado una inducción acerca del Plan de Saneamiento Básico.
En la casilla No. 3 se debe diligenciar la fecha y el mes en que se realiza la inspección.
En la casilla No. 4 se debe verificar la inspección en todas las áreas, los espacios y elementos de la Unidad Operativa. En la columna se deben listar todas las áreas de la Unidad Operativa con el fin de aplicar el formato sin que quede ningún espacio faltante por verificar y así poder plantear una acción correctiva donde se requiera. El orden del listado de áreas se efectúa desde el 4.A en adelante con sus respectivos aspectos a considerar.
En la casilla número 5 debe indicar el nombre de los elementos en desuso, embalajes o empaques encontrados en la inspección. En caso de no encontrarse elementos se debe colocar la sigla N.P. (No Presenta).
En la casilla 6 ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO) se describen las posibles rutas a corregir en el espacio o área encontrada, esta descripción es muy detallada y requiere de apoyo interno o externo según sea el caso.
Este formato debe permanecer actualizado mes a mes en el documento Plan de Saneamiento Básico de la Unidad Operativa.

1. UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** **Maria Torres**			3. FECHA: DICIEMBRE 2022
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.		**N.P**	
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**N.P**	
A.3	Debajo de la estufa.	**N.P**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**N.P**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**N.P**	
A.6	Debajo de la estantería	**N.P**	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**N.P**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**N.P**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**N.P**	
A.10	En el techo falso de la cocina	**N.P**	
4.B	ÁREA DE BODEGAS DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N.P**	
B.3	Debajo de las estibas	**N.P**	
B.4	Dentro de las canastillas	**N.P**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**N.P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**N.P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P**	
E.2	Cisterna e inodoro	**N.P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P**	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N.P**	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	**N.P**	
F.4	Alrededor de las colchonetas	**N.P**	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P**	
G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	**N.P**	

4.H	**Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:**		

7. OBSERVACIONES	8. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	9. RESPONSABLE(S)
En visita de supervisión del 6 de diciembre se encontró plagas debajo del congelador de la nevera	Se solicita fumigación lo antes posible, (10/12/2022)	María Torres

Para diligenciar correctamente el Formato : INSPECCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS
El formato permite verificar la presencia de plagas en todas las áreas, espacios y elementos de la Unidad Operativa, mediante una verificación MENSUAL que alerte la presencia de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando unas acciones correctivas que impidan y deriven la implementación de medidas de saneamiento ambiental.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad operativa.
En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre de la persona responsable que realiza la inspección de presencia de plagas en la unidad operativa y quien debe haber realizado una inducción acerca del Plan de Saneamiento Básico.
En la casilla No. 3 se debe diligenciar la fecha en que se realiza la inspección.
En las casillas de la columna No. 4 Se debe verificar la presencia de plagas en todas las áreas, los espacios y elementos de la unidad operativa. En la columna se deben listar todas las áreas de la Unidad Operativa con el fin de aplicar el formato sin que quede ningún espacio faltante por verificar la presencia de plagas y así poder plantear una acción correctiva donde se requiera. El orden del listado de áreas se efectúa desde el 4.A en adelante con sus respectivos aspectos a considerar.
En la casilla No 5, se indica el nombre de la posible plaga encontrada en la inspección. En caso de no encontrarse plaga debe colocarse la sigla N.P. (No Presenta).
En la casilla número 6, Observaciones Generales se agrega información adicional y comentarios sobre los aspectos y áreas examinadas.
En la casilla número 7, OBSERVACIONES, se listan las observaciones, fallas o inconvenientes presentados, las cuales tendrán que verificarse y controlarse.
En la casilla número 8, se indican cada una de las ACCIONES CORRECTIVAS que se deben implementar para corregir posibles fallas, a lo cual debe mencionarse un tiempo determinado para su realización.
En la casilla No. 9, se describe el nombre del o los responsables de la acción correctiva.
Este formato debe permanecer actualizado mes a mes en el documento Plan de Saneamiento Básico de la unidad operativa.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA MES: DICIEMBRE AÑO: 2022

2. Nombre del responsable del Seguimiento: María Torres 2. Cargo: responsable del servicio

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de sodio 3. Marca:

3. Lote: 2042590

3. Fecha de vencimiento: 10/12/2023 **3. Concentración:**

4. Semana: 1 al 3

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Frutas y verduras							20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml		
Bolsas de leche, empaques lácteos							20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml		
Bolsas de pulpa de frutas							N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Empaque de embutidos							N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados							N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Equipos y utensilios							20 L	6 Ml	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml		

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**

Superficies							1 Lt	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt	4 Ml		
Baños							1 Lt	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt	8 Ml		
Ambiente							1 Lt	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt	3Ml		
Área lavacolas							N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Juguetes de peluche							N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Maria Torres		Responsable del servicio
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA MES: DICIEMBRE AÑO: 2022

2. Nombre del responsable del Seguimiento: María Torres 2. Cargo: responsable del servicio

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de sodio 3. Marca:

3. Lote: 2042590

3. Fecha de vencimiento: 10/12/2023 **3. Concentración:**

4. Semana: 5 al 10

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Frutas y verduras	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml			20 ml	20 ml	20 ml	20 ml		
Bolsas de leche, empaques lácteos	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml			20 ml	20 ml	20 ml	20 ml		
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			N/A	N/A	N/A	N/A		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			N/A	N/A	N/A	N/A		
Equipos y utensilios	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml			20 L	6 Ml	20 L	6 Ml		

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**

Superficies	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt				4 Ml	1 Lt	4 Ml		
Baños	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt				8 Ml	1 Lt	8 Ml		
Ambiente	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt				3Ml	1 Lt	3Ml		
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A				N/A	N/A	N/A		
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A				N/A	N/A	N/A		
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Maria Torres		Responsable del servicio
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA MES: DICIEMBRE AÑO: 2022

2. Nombre del responsable del Seguimiento: María Torres 2. Cargo: responsable del servicio

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de sodio 3. Marca:

3. Lote: 2042590

3. Fecha de vencimiento: 10/12/2023 **3. Concentración:**

4. Semana: 12 al 17

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Frutas y verduras	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml		
Bolsas de leche, empaques lácteos	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml		
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Equipos y utensilios	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml		

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**

Superficies	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt		
Baños	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt		
Ambiente	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt		
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Maria Torres		Responsable del servicio
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA MES: DICIEMBRE AÑO: 2022

2. Nombre del responsable del Seguimiento: María Torres 2. Cargo: responsable del servicio

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de sodio 3. Marca:

3. Lote: 2042590

3. Fecha de vencimiento: 10/12/2023 **3. Concentración:**

4. Semana: 19 al 24

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Frutas y verduras	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml		
Bolsas de leche, empaques lácteos	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml		
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Equipos y utensilios	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml		

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**

Superficies	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt		
Baños	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt		
Ambiente	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt		
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Maria Torres		Responsable del servicio
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA MES: DICIEMBRE AÑO: 2022

2. Nombre del responsable del Seguimiento: María Torres 2. Cargo: responsable del servicio

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de sodio 3. Marca:

3. Lote: 2042590

3. Fecha de vencimiento: 10/12/2023 **3. Concentración:**

4. Semana: 26 al 31

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Frutas y verduras	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml		
Bolsas de leche, empaques lácteos	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml		
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Equipos y utensilios	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml	20 L	6 Ml		

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**

Superficies	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt	4 Ml	1 Lt		
Baños	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt	8 Ml	1 Lt		
Ambiente	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt	3Ml	1 Lt		
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Maria Torres		Responsable del servicio
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
	FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FONTIBON

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA **OPERADOR:** UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION **MES:** DICIEMBRE **AÑO:** 2022

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: MARIA TORRES **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	
3-dic	X		KITCHEN SCALE	4 KG	4 KG	X		4KG	4 KG	X		4 KG	4KG	X		
3-dic		X	BASCULA PREMIER	4KG	4 KG	X		4 KG	4 KG	X		4KG	4KG	X		
7-dic	X		KITCHEN SCALE	4 KG	4 KG	X		4KG	4 KG	X		4 KG	4KG	X		
7-dic		X	BASCULA PREMIER	4KG	4 KG	X		4 KG	4 KG	X		4KG	4KG	X		
10-dic	X		KITCHEN SCALE	4 KG	4 KG	X		4KG	4 KG	X		4 KG	4KG	X		
10-dic		X	BASCULA PREMIER	4KG	4 KG	X		4 KG	4 KG	X		4KG	4KG	X		
14-dic	X		KITCHEN SCALE	4 KG	4 KG	X		4KG	4 KG	X		4 KG	4KG	X		
14-dic		X	BASCULA PREMIER	4KG	4 KG	X		4 KG	4 KG	X		4KG	4KG	X		
17-dic	X		KITCHEN SCALE	4 KG	4 KG	X		4KG	4 KG	X		4 KG	4KG	X		
17-dic		X	BASCULA PREMIER	4KG	4 KG	X		4 KG	4 KG	X		4KG	4KG	X		
21-dic	X		KITCHEN SCALE	4 KG	4 KG	X		4KG	4 KG	X		4 KG	4KG	X		
21-dic		X	BASCULA PREMIER	4KG	4 KG	X		4 KG	4 KG	X		4KG	4KG	X		
23-dic	X		KITCHEN SCALE	4 KG	4 KG	X		4KG	4 KG	X		4 KG	4KG	X		
23-dic		X	BASCULA PREMIER	4KG	4 KG	X		4 KG	4 KG	X		4KG	4KG	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: NINGUNA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 1 de 6

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: CC CP ZONA FRANCA

MES: DICIEMBRE **AÑO: 2022**

2. Nombre del responsable del diligenciamiento: Maria Torres

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 01 al 03							3. Semana Dos del 05 al 10							3. Semana Tres del 12 al 17							3. Semana Cuatro del 19 al 24							3. Semana Cinco del 26 al 31						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
COCINA																																		
Pisos	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	
Paredes	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	
Techos	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	
Ventanas-anjeo	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	
Puertas	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	
Mesones	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	
Canecas	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	
Neveras	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	
Estufa	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	
Lavaplatos	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	
Trampa de grasas																																			
Congelador	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	
Canastillas	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	
Licuadora	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	
Menaje	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	
Utensilios	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	
Frutas y verduras	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X					X	

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 2 de 6

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 01 al 03							3. Semana Dos del 05 al 10							3. Semana Tres del 12 al 17							3. Semana Cuatro del 19 al 24							3. Semana Cinco del 26 al 31						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
Abarrotes	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X		X			X	
Huevos	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X		X			X	
Bolsas de leche	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X		X			X	
Empaques de lácteos	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X		X			X	
Bolsa de pulpas de frutas	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X		X			X	
Enlatados	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X		X			X	
Empaques de embutidos	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X		X			X	
Estanterías	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X		X			X	
Incluir otros de ser necesario																																			
Incluir otros de ser necesario																																			
Incluir otros de ser necesario																																			
COMEDOR																																			
Pisos comedor	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X		X			X	
Paredes	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X		X			X	
Techos	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X		X			X	
Ventanas-anjeo	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X		X			X	
Incluir otros de ser necesario																																			
BAÑOS																																			
Sanitario	X		X			X		X					X		X		X			X		X					X		X		X			X	
Orinales																																			

Escaneado con CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS

Código: FOR-PSS-068
Versión: 1
Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018
Página: 3 de 6

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 01 al 03							3. Semana Dos del 05 al 10							3. Semana Tres del 12 al 17							3. Semana Cuatro del 19 al 24							3. Semana Cinco del 26 al 31						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
Lavamanos	X		X			X			X				X		X		X			X			X				X		X				X	
Espejo	X		X			X			X				X		X		X			X			X				X		X				X	
Pisos	X		X			X			X				X		X		X			X			X				X		X				X	
Paredes	X		X			X			X				X		X		X			X			X				X		X				X	
Techos	X		X			X			X				X		X		X			X			X				X		X				X	
Ventanas	X		X			X			X				X		X		X			X			X				X		X				X	
Puertas	X		X			X			X				X		X		X			X			X				X		X				X	
Papeleras	X		X			X			X				X		X		X			X			X				X		X				X	
Área lava-colas													/																					
Incluir otros de ser necesario																																		
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																		
Canecas	X		X			X			X				X		X		X			X			X				X		X				X	
Pisos	X		X			X			X				X		X		X			X			X				X		X				X	
Paredes	X		X			X			X				X		X		X			X			X				X		X				X	
Techos	X		X			X			X				X		X		X			X			X				X		X				X	
Puerta	X		X			X			X				X		X		X			X			X				X		X				X	
Incluir otros de ser necesario																																		
OTROS ELEMENTOS																																		
Colchonetas																																		
Juguetes																																		

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 4 de 6

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 01 al 03							3. Semana Dos del 05 al 10							3. Semana Tres del 12 al 17							3. Semana Cuatro del 19 al 24							3. Semana Cinco del 26 al 31						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
Ambiente	X		X			X			X				X		X		X			X		X		X			X		X		X			X	
Puntos ecológicos	X		X			X			X				X		X		X			X		X		X			X		X		X			X	
Elementos de aseo	X		X			X			X				X		X		X			X		X		X			X		X		X			X	
Incluir otros de ser necesario																																			
Incluir otros de ser necesario																																			

Escaneado con CamScanner

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 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FONTIBON — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA

UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	SI	NO	
	ALMUERZO MENU 9	SOPA DE AVENA	carne para sopa																		
		CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	carne de cerdo																		
		ARROZ VERDE	Arroz blanco																		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	remolacha																		
		PAPAS A LAS FRANCESAS	papa																		
		SORBETE DE FRESA	Leche entera																		
		BANANO CON CREMA DE LECHE	crema de leche																		
01-dic-22	ALMUERZO MENU 10	CAZUELA DE AREVJA VERDE SECA	arveja verde	6.69	6.69	X			X	X		120	90	81	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	pollo	17.10	14.25	X			X	X		90	90	80	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco	6.89	6.89	X			X	X		120	90	77	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	pepino	6.33	5.75	X		X		X	X	NA	2°	2°	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	platano maduro	18.04	13.87	X		X		X		90	95	87	9	9	9	9	X		
		SOBERTE DE GUANABANA	Leche entera	39.27	39.27	X		X			X	NA	2°	2°	9	9	9	9	X		
		GRANADILLA	manzana	23.40	18.00	X		X			X	NA	2°	2°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA TORRES — TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,073,238,794 — CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Escaneado con CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PS8-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043565 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FONTIBON — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA

UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
02-dic-22	ALMUERZO MENU 11	SOPA DE CEBADA PERLADA	cebada perlada	3	3	X			X	X		90	90	80	10	10	10	10	X		
		CARNE DE HAMBURGUESAS A LAS FINAS HIERBAS	carne molida	1568	1425	X			X	X		120	90	77	10	10	10	10	X		
		ARROZ BLANCO	arroz	689	689	X			X	X		120	90	80	10	10	10	10	X		
		GUACAMOLE	aguacate	1239	885	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		YUCA DORADA	yuca	1665	1387	X			X	X		90	79	70	10	10	10	10	X		
		JUGO DE FEIJOA	feijoa	1034	1034	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		FRESAS CON HELADO	fresas	1297	1179	X		X			X	NA	2°	2°	9	9	9	9	X		
			helado	473	473		X		X		X	NA	-18	-5	10	10	10	10	X		
03-dic-22	ALMUERZO MENU 12	SANCOCHO	carne para sopa	037	037	X			X	X		120	90	80	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	pollo	1710	1425	X			X	X		90	90	79	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	arroz	689	689	X			X	X		120	90	71	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LUCHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	lechuga	433	309	X		X			X	NA	2°	3°	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, maduro	1804	1387	X			X	X		90	87	75	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	leche	3927	3927	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		MANDARINA	mandarina	1775	1775	X		X			X	NA	AM	AM	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA TORRES — TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,073,238,794 — CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Escaneado con CamScanner

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FONTIBON
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA
UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
05-dic-22	ALMUERZO MENU 13	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	carne para sopa	0.37	0.37	X			X	X		120	90	80	10	10	10	10	X		
		CARNE DE CERDO GUISADA	carne de cerdo	15.68	14.25	X			X	X		90	90	75	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON FIDEOS	arroz	6.89	6.89	X			X	X		120	90	81	10	10	10	10	X		
		ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	zanahoria	6.90	5.75	X		X			X	NA	2°	3°	10	10	10	10	X		
		PAPA SIN CASCARA COCIDA CON TOMILLO	papa	15.26	13.87	X			X	X		90	78	70	10	10	10	10	X		
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	leche	39.27	39.27	X		X			X	NA	2°	3°	10	10	10	10	X		
		PERA	pera	21.55	21.55	X		X			X	NA	Am	Am	10	10	10	10	X		
06-dic-22	ALMUERZO MENU 14	MONDONGO	menudo de res	5.89	5.89	X			X	X		90	80	79	10	10	10	10	X		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	pollo	17.10	14.25	X			X	X		90	81	80	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	arroz	5.89	6.89	X			X	X		90	78	71	10	10	10	10	X		
		ENSALADA PICO DE GALLO	cebolla cabezona	5.89	5.31	X			X		X	2°	3°	1°	10	10	10	10	X		
		PAPAS A LA FRANCESA	papa	15.26	13.87	X			X	X		90	74	72	10	10	10	10	X		
		SORBETE DE MORA	leche	39.27	39.27	X		X				2°	2°	2°	10	10	10	10	X		
		MANZANA CON HELADO	manzana	12.97	11.79	X		X				Am	Am	Am	10	10	10	10	X		
			helado	4.73	4.73	X		X			X	-18	-14	-12							

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA TORRES
TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA
Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1073238794
CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Escaneado con CamScanner

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 2019043666 - 19/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FONTIBON — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA

UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
07-dic-22	ALMUERZO MENU 15	CAZUELA DE LENTEJAS	carne para sopa	6.69	6.69	X			X	X		120	90	78	10	10	10	10	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA	carne de cerdo	17.10	14.25	X			X	X		120	90	71	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	6.89	6.89	X			X	X		90	90	81	10	10	10	10	X		
		ENSALALDA DE ESPINACA, MANZANA, FRESAS Y MIEL	espinaca	4.68	3.60	X		X				NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		YUCA EN SALSA CRIOLLA	yuca	16.65	13.87	X			X	X		90	78	70	10	10	10	10	X		
		JUGO DE LULO	lulo	10.34	10.34	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		MELON CON QUESO	queso	2.85	2.85	X		X			X	NA	2°	Am	10	10	10	10	X		
08-dic-22	ALMUERZO MENU 16	AJIACO	pollo																		
		PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	pollo																		
		ARROZ CON BLANCO	Arroz blanco																		
		TAJADA DE AGUACATE	aguacate																		
		PAPA CRIOLLA AL VAPOR	criolla																		
		SOBERTE DE GUAYABA	Leche entera																		
		GRANADILLA	mandarina																		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA TORRES — TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1073236794 — CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Escaneado con CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR-PBS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FONTIBON — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA

UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-dic-22	ALMUERZO MENU 17	SOPA DE PATACON	carne de sopa	0.37	0.37	X			X	X		120	90	80	10	10	10	10	X		
		HIGADO DE RES DORADO CON TOMILLO	higado	15.68	14.25	X			X	X		120	90	77	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON PIMENTON	arroz	6.89	6.89	X			X	X		120	90	81	10	10	10	10	X		
		ENSALADA SILVESTRE	tomate milano	3.25	2.95	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		YUCA GUISADA CON LAUREL	yuca	15.65	13.87	X			X	X		90	90	81	10	10	10	10	X		
		SORBETE DE FRUTOS ROJOS	leche	39.27	39.27	X		X			X	NA	2°	AM	10	10	10	10	X		
		BANANO CON YOGURT	yogurt	2.88	2.88	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
10-dic-22	ALMUERZO MENU 18	SOPA DE ARROZ	carne para sopa	0.37	0.37	X			X	X		90	90	81	9	9	10	10	X		
		CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑOSA	carne molida	15.68	14.25	X			X	X		120	90	71	10	10	10	9	X		
		ESPAGUETTIS	espaguettis	7.34	7.34	X			X	X		90	90	75	10	10	9	10	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	aguacate	5.58	3.98	X		X			X	NA	2°	AM	10	10	10	10	X		
		PLATANO MADURO MELAO	Plátano hartón, maduro	18.04	13.87	X			X	X		90	85	71	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYA	Maracuya	10.34	10.34	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		PAPAYA CON QUESO DEBLE CREMA	queso doble crema	2.85	2.85	X		X			X	NA	2°	AM	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA TORRES — TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.073.238.784 — CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Escaneado con CamScanner

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190432555 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FONTIBON — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA

UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO		
						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
12-dic-22	ALMUERZO MENU 19	SOPA DE AVENA	carne para sopa	0.37	0.37	X			X	X		120	90	79	9	9	9	9	X	
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA CON AJONJOLI	pechuga	17,10	14,25	X			X	X		120	90	75	10	10	10	10	X	
		ARROZ CON MAIZ	arroz	6.89	6.89	X			X	X		90	90	71	10	10	10	10	X	
		ENSALADA HAWAIANA	piña	2,89	2,07	X		X			X	NA	2°	AM	10	10	10	10	X	
		PAPA SIN CASCARA COCIDA	papa	13.87	13.87	X			X	X		90	90	70	10	10	10	10	X	
		SORBETE DE CURUBA	leche	39.27	39.27	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X	
		MELON CON LECHE CONDESADA	leche condesada	1.49	1.49	X		X			X	NA	2°	AM	10	10	10	10	X	
13-dic-22	ALMUERZO MENU 20	CAZUELA DE GARBANZOS	garbanzos	6.69	6.69	X			X	X		180	90	81	10	10	10	10	X	
		CARNE DE CERDO GUISADA	cerdo	15.68	14.25	X			X	X		120	90	75	10	10	10	10	X	
		ARROZ CON CILANTRO	arroz	6.89	6.89	X			X	X		120	90	70	10	10	10	10	X	
		VERDURAS SALTEADAS EN JULIANA	tomate	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	
		PAPA CRIOLLA DORADA	papa criolla	13.84	13.84	X			X	X		40	78	70	9	9	9	9	X	
		JUGO DE MANGO	Mango	10.34	10.34	X		X			X	NA	2°	3°	9	9	9	9	X	
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	banano	14.25	11.79	X		X			X	NA	AM	AM	9	9	9	9	X	
			queso	2.85	2.85		X					NA	2°	3°	10	10	10	10	X	

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA TORRES — TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.073.238.794 — CARGO: COORDINADOR

Escaneado con CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FONTIBON — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA

UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	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 Escalas entre 2 y 10	OLOR Escalas entre 2 y 10	SABOR Escalas entre 2 y 10	ASPECTO Escalas entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
14-dic-22	ALMUERZO MENU 21	CUCHUCO DE TRIGO	carne para sopa	0.37	0.37	X			X	X		120	90	80	10	10	10	10	X		
		CARNE DE RES ASADA	carne de res	15,68	14,25	X			X	X		120	90	81	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON AJONJOLI	Arroz blanco	6.89	6.89	X			X	X		120	90	81	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y ZANAHORIA	tomate milano	9,25	3,86	X		X			X	NA	2°	3°	9	9	9	9	X		
		PURE DE PAPA	papa	15,26	13,87	X			X	X		90	85	71	9	9	9	9	X		
		JUGO DE GUANABANA	guanabana	10,34	10,34	X		X			X	NA	2°	3°	9	9	9	9	X		
		PERA	pera	21,55	21,55	X		X			X	NA	AM	AM	9	9	9	9	X		
15-dic-22	ALMUERZO MENU 22	AJIACO	pollo	0.37	0.37	X			X	X		120	90	81	10	10	10	10	X		
		PECHUGA GUISADA AL PIMENTON	pollo	17,10	14,25	X			X	X		120	90	81	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON BLANCO	Arroz blanco	6,89	6,89	X			X	X		90	90	81	10	10	10	10	X		
		TAJADA DE AGUACATE	aguacate	9,17	6,55	X		X			X	NA	2°	3°	10	10	10	10	X		
		YUCA COCIDA CON CILANTRO	yuca	16,65	13,87	X			X	X		90	89	75	10	10	10	10	X		
		JUGO DE LULO	lulo	10,34	10,34	X		X			X	NA	2°	3°	10	10	10	10	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	queso doble crema	2,85	2,85	X		X			X	NA	2°	AM	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA TORRES — TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.073.238.794 — CARGO: COORDINADOR

Escaneado con CamScanner

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: [illegible]
Confidencial
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FONTIBON — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA

UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION:

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	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 1 y 10	OLOR Evalúe entre 1 y 10	SABOR Evalúe entre 1 y 10	ASPECTO Evalúe entre 1 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
16-dic-22	ALMUERZO MENU 23	SOPA DE ARRACACHA	carne de sopa	0.38	.38	X			X	X		60	90	83	9	9	9	9	X		
		CARNE CERDO EN SALSA DE PIÑA	cerdo	16.69	13.26	X			X	X		120	87	75	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	arroz	6.89	6.89	X			X	X		120	90	72	9	9	9	9	X		
		TORTILLA DE ACELGA	acelga	6.90	5.75	X		X		X		90	83	70	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	platano	13.29	12.06	X		X		X		90	88	70	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FEIJOA	leche	39.27	39.27	X		X			X	NA	2°	2°	9	9	9	9	X		
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	queso doble crema	21.55	21.55	X		X			X	NA	2°	2°	9	9	9	9	X		
17-dic-22	ALMUERZO MENU 24	SANCOCHO	carne para sopa	5.89	5.89	X				X	X	60	90	80	10	10	10	10	X		
		POLLO A LAS FINAS HIERVAS	pechuga	16.10	15.21	X				X	X	90	90	98	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	arroz	6.89	6.89	X				X	X	120	90	70	10	10	10	10	X		
		ENSALADA DE ZANAHORIA MANZANA Y CREMA DE LECHE	zanahoria	6.90	5.28	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		PAPAS A LAS FRANCESA	papa	12.61	11.06	X				X		60	75	70	10	10	10	10	X		
		JUGO DE PIÑA	piña	10.36	10.36	X					X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		FRESAS CON HELADO	helado	12.97	11.79	X	X				X	NA	-18	-18	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA TORRES — TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.073.238.794 — CARGO: COORDINADOR

Escaneado con CamScanner

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

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

Código: FOR-PSS-24
Versión: 1
Fecha: Memo [illegible]
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FONTIBON
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA
UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
19-dic-22	ALMUERZO MENU 1	SOPA DE CONCHITAS	Carne para sopa	0.37	0.37	X			X	X		90	89	72	10	10	10	10	X		
		CARNE DE RES DESMECHADA	Carne de res, desmechada	12.46	10.21	X			X	X		120	85	77	10	10	10	10	X		
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	mayonesa	0.32	0.32	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	6.89	6.89	X			X	X		90	90	81	10	10	10	10	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla	13.87	13.87	X			X	X		90	82	70	10	10	10	10	X		
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol PULPA	10.34	10.34	X			X	X		NA	2°	40	10	10	10	10	X		
			Leche entera	39.27	39.27	X		X			X	NA	2°	4°							
		FRESAS CON CREMA DE LECHE	Crema de leche	0.96	0.96	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
20-dic-22	ALMUERZO MENU 2	SOPA DE AVENA	Carne para sopa	0.36	0.36	X			X	X		90	90	80	8	8	8	8	X		
		TORTILLA DE HUEVO CON ATUN	Atún en agua lata	8.46	8.46	X		X		X	X	10	A	75	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco	6.89	6.89	X			X	X		110	90	78	8	8	8	8	X		
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	calabaza	5.16	3.44	X		X		X		60	96	70	8	8	8	8	X		
		YUCA GUISADA CON CILANTRO	Yuca	16.65	13.87	X			X	X		90	78	70	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MORA	Mora PULPA	10.34	10.34	X			X	X		NA	2°	2°	8	8	8	8	X		
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	2.85	2.85	X		X			X	NA	2°	A	8	8	8	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA TORRES **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 1,073,238,794 **CARGO:** COORDINADOR

Escaneado con CamScanner

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FONTIBON — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA

UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-dic-22	ALMUERZO MENU 3	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pechuga con piel	14.25	14.25	X			X	X		90	90	75	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco	6.89	6.89	X			X	X		120	90	81	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	lechuga	4.61	3.29	X		X			X	N.A	190	180	9	9	9	9	X		
		SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne para sopa	0.37	0.37	X			X	X		120	90	81	9	9	9	9	X		
		PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano maduro	18.04	13.87	X		X		X		90	82	77	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MARACUYA	Leche entera	39.27	39.27	X		X			X	NA	2°	2°	9	9	9	9	X		
			Maracuyá PULPA	0.34	0.34	X		X			X	NA	1°	3°	9	9	9	9	X		
		UVAS CON YOGURT	YOGURT	2.88	2.88	X		X			X	NA	2°	2°	9	9	9	9	X		
22-dic-22	ALMUERZO MENU 4	SOPA DE PATACÓN	Carne para sopa	0.37	0.37	X			X	X		90	90	80	10	10	10	10	X		
		HIGADO DE RES DORADO CON CILANTRO	Hígado de res	14.25	14.25	X			X	X		90	85	70	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco	6.89	6.89	X			X	X		120	90	78	10	10	10	10	X		
		VERDURA CAMPESINA	maiz	2.72	2.72	X			X	X		120	90	84	10	10	10	10	X		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla	13.87	13.87	X			X	X		60	98	70	10	10	10	10	X		
		SORBETE DE GUAYABA	Leche entera	39.27	39.27	X		X			X	NA	1°	1°	10	10	10	10	X		
		MANZANA COON HELADO	helado	4.73	4.73			X			X	-18	-18	+1	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA TORRES — TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1073238794 — CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Escaneado con CamScanner

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: Metro INT 2019043366 - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FONTIBON — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA

UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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	
23-dic-22	ALMUERZO MENU 5	SOPA DE FIDEOS	Carne para sopa	0.37	0.37	X			X	X		90	90	74	10	10	10	10	X		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pechuga con piel	17.10	14.25	X			X	X		90	90	80	10	10	10	10	X		
		TORTILLA DE ESPINACA	Huevo	716	651	X		X		X		90	90	85	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON AJONJOLI	Arroz blanco	6.89	6.89	X			X	X		120	90	75	10	10	10	10	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa comun	1387	1387	X		X			X	120	87	81	10	10	10	10	X		
		SORBETE DE MANGO	Leche entera	1034	1034	X		X		X		NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		MELON CON LECHE CONMDESADA	Leche condensada	149	149	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
24-dic-22	ALMUERZO ESPECIAL	N/A	N/A						X	X											
		PERNIL DE CERDO EN SALSA DE CIRUELA	pcarne de cerdo	15.68	14.25	X			X	X		90	90	88	10	10	10	10	X		
		PATACON	platano	6.78	10.41	X			X	X		90	90	80	10	10	10	10	X		
		ARROZ NAVIDEÑO	Arroz blanco	6.89	6.89	X		X		X		90	85	81	10	10	10	10	X		
		MANZANA, ZANAHORIA Y CREMA DE LECHE	manzana	461	329	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		JUGO DE MARACUYA	maracuya	1034	1034	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		MILHOJA	milhoja	2.85	2.85	X			X			NA	2°	2°	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA TORRES — TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1073238784 — CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Escaneado con CamScanner

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: FONTIBON — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA

UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	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	SI	NO	OBSERVACIONES
26-dic-22	ALMUERZO MENU 7	SOPA DE FIDEOS	carne de sopa	0.37	037	X			X	X		120	90	81	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO AL AJILLO GRATINADA	pechuga	17.10	14.25	X			X	X		90	90	78	9	9	9	9	X		
		ARROZ ATOMATADO	arroz	6.89	6.89	X			X	X		120	90	71	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE ESPINACAS, MANZANA Y MIEL	espinacas	3.80	2.92	X		X			X	NA	2°	2°	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO DORADO CON CANELA	platano	18.04	13.87	X		X		X		90	89	80	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	lulo	16.34	16.34	X		X			X	NA	2°	2°	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	queso	2.85	2.85	X		X			X	NA	2°	2°	9	9	9	9	X		
27-dic-22	ALMUERZO MENU 8	SOPA DE ARROZ	carne para sopa	0.37	0.37	X			X	X		120	90	81	10	10	10	10	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑOSA	carne de res	15.68	14.25	X			X	X		120	90	78	10	10	10	10	X		
			Huevo	0.97	0.89	X		X		X		60	75	70	10	10	10	10	X		
		ESPAGUETIS	espaguetis	7.34	7.34		X		X	X		45	90	70	10	10	10	10	X		
		ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y CILANTRO	zanahoria	13.17	10.98	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		PAPA SIN CASCARA DORADA	papa	15.26	13.87	X			X	X		90	87	71	10	10	10	10	X		
		SORBETE DE MORA	leche	39.27	39.27	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		PAPAYA CON YOGURT	papaya	15.33	11.79	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
			yogurt	7.88	2.88	X		X			X	NA	4°	2°	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA TORRES — TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1073238794 — CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Escaneado con CamScanner

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: FONTIBON — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA

UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-dic-22	ALMUERZO MENU 9	SOPA DE AVENA	carne para sopa	0,37	0,37	X			X	X		60	90	90	10	10	10	10	X		
		CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	carne de cerdo	15,68	14,20	X			X	X		90	83	81	10	10	10	10	X		
		ARROZ VERDE	Arroz blanco	6,89	6,89	X			X	X		90	90	84	10	10	10	10	X		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	remolacha	6,55	5,46	X			X	X		120	2	2	10	10	10	10	X		
		PAPAS A LAS FRANCESAS	papa	15,26	13,87	X			X	X		40	78	75	10	10	10	10	X		
		SORBETE DE FRESA	Leche entera	39,27	39,27	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		BANANO CON CREMA DE LECHE	crema de leche	0,96	0,96	X		X			X	NA	2°	7°	10	10	10	10	X		
29-dic-22	ALMUERZO MENU 10	CAZUELA DE AREVJA VERDE SECA	arveja verde	6,69	6,69	X			X	X		160	90	90	10	10	10	10	X		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	pollo	17,10	14,25	X			X	X		60	83	82	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco	6,89	6,89	X			X	X		90	85	80	10	10	10	10	X		
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	pepino	6,33	5,75	X		X			X	NA	2°	2°	10	10	10	10	X		
		PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	platano maduro	18,04	13,88	X			X	X		40	82	77	10	10	10	10	X		
		SOBERTE DE GUANABANA	Leche entera	39,27	39,27	X		X			X	NA	3°	3°	10	10	10	10	X		
		GRANADILLA	manzana	23,40	18	X		X			X	NA	B°	A	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA TORRES — TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1073238794 — CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Escaneado con CamScanner

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 2019043666 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FONTIBON — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: ZONA FRANCA

UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						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-dic-22	ALMUERZO MENU 11	SOPA DE CEBADA PERLADA	cebada perlada	3.00	X				X	X		120	90	87	10	10	10	10	X		
		CARNE DE HAMBURGUESAS A LAS FINAS HIERBAS	carne molida	15.68	X				X	X		60	80	78	10	10	10	10	X		
		ARROZ BLANCO	arroz	6.89	X				X	X		120	90	85	10	10	10	10	X		
		GUACAMOLE	aguacate	12.39	X			X			X	N/A	2°	2°	10	10	10	10	X		
		YUCA DORADA	yuca	16.65	X				X	X		150	75	71	10	10	10	10	X		
		JUGO DE FEIJOA	feijoa	10.34	X			X			X	N/A	A	A	10	10	10	10	X		
		FRESAS CON HELADO	fresas	12.97	X				X		X	N/A	A	2	10	10	10	10	X		
			helado	9.73	X				X		X	N/A	2	4	8	10	10	10	10	X	
31-dic-22	ALMUERZO MENU 12	N/A	N/A	0					X	X			90	78	10	10	10	10	X		
		PERNIL DE CERDO CO SALSA DE CIRUELA	carne de cerdo	17.10	X				X	X		120	90	75	10	10	10	10	X		
		PLATANO CON BOCADILLO Y QUESO	platano maduro	6.89	X				X	X		60	90	82	10	10	10	10	X		
		ARROZ JARDINERO	arroz	4.33	X			X			X	120	82	10	10	80	10	10	X		
		ESPINACA LECHUGA, PIÑA Y UVAS PASAS	espinaca	18.04	X			X	X			60	2	10	10	10	10	10	X		
		JUGO DE LULO	lulo	10.34	X			X			X	N/A	69	10	10	10	10	10	X		
		CUAJADA CON AREQUIPE	cuajada	17.75	X			X			X	45	2°	10	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA TORRES — TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1073238794 — CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Escaneado con CamScanner