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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
07:08	6:00 am	aromática	aromática	62	62	✓		✓		✓		50	94°	98°	10	10	10	10	✓		
	7:00 am	fecula	leche	13020	13020	✓		✓		✓		52	97°	91°	10	10	10	10	✓		
		Huevo cocido	Huevo	3720	3348	✓		✓		✓		50	94°	80°	10	10	10	10	✓		
		Pan blando	Pan	3720	3720		✓		✓		✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
		Compota	Manzana	3646	3100	✓		✓		✓		49	90°	86	10	10	10	10	✓		
	9:30 am	Chocolate	leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Ponque	Ponque	1860	1860		✓		✓		✓	+	—	20°	10	10	10	10	✓		
	12:00 pm	carne de fin chier	carne magra	6200	6200	✓		✓		✓		57	90°	84°	10	10	10	10	✓		
		arroz	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	97°	84°	10	10	10	10	✓		
		Papa criolla	ahuyama	3646	3100	✓		✓		✓		40	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		Sopa	papa	6200	6200	✓		✓		✓		40	97°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo	carne magra	186	186	✓		✓		✓		60	96°	80°	10	10	10	10	✓		
			mora	3651	3286	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Haisda K TIPO DE DOCUMENTO: cc Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52457JJK CARGO: aux cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDIA 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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Si	NO	
01-08	330 pm	avena con guayaba	leche	6510	6510		✓	✓		✓		50	97°	91°	10	10	10	10	✓		
			Guayaba	3472	2604	✓		✓		✓		—	—	—	10	10	10	10	✓		
		Galleta	Galleta	992	992		✓		✓		✓	—	—	19°	10	10	10	10	✓		
	700 pm	caldo guisado	carne cardo	5580	5580	✓		✓		✓		50	97°	90°	10	10	10	10	✓		
		tortilla	Nuevo	2755	2480	✓		✓		✓		50	96°	91°	10	10	10	10	✓		
			Margarina	1240	1240		✓		✓		✓	—	—	—	10	10	10	10	✓		
		Papa Sopa	papa	3875	3100	✓		✓		✓		50	90°	82°	10	10	10	10	✓		
			ahuyama	7291	930	✓		✓		✓		56	97°	86°	10	10	10	10	✓		
			carne magra	186	186	✓		✓		✓		—	—	—	10	10	10	10	✓		
		leche	leche	13020	3020		✓	✓		✓		—	—	84°	10	10	10	10	✓		
			Canela	62	62	.	✓	✓		✓		—	—	-	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maussela TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52457758 CARGO: AUX cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
02-08	600 am	tinto	café	372	372		✓	✓		✓		50	99°	90°	10	10	10	10	✓		
	700 am	leche caliente	leche	13020	13020		✓	✓		✓		46	90°	84°	10	10	10	10	✓		
		caldo con carne	carne magra	3720	3720	✓		✓		✓		60	99°	90°	10	10	10	10	✓		
		Pan hojaldre	pan	3720	3720		✓		✓		✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
		Papaya	Papaya	8844	6200	✓		✓			✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
	930 am	sobeta de mora	leche	13020	13020		✓	✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		galleta	galleta	992	992		✓		✓		✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
	700 pm	Pollo	Pollo	7750	6200	✓		✓		✓		50	90°	83°	10	10	10	10	✓		
		Spaguetti	Spaguetti	3100	3100		✓	✓		✓		40	96°	92°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada	cebolla	1305	1305	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		Sopa	carne magra	186	186	✓		✓		✓		60	97°	91°	10	10	10	10	✓		
		Jugo	Piña	5974	3286	✓		✓		✓		60	99°	86°	10	10	10	10	✓		
		Papa criolla	Papa	5166	4650	✓		✓		✓		40	90°	84°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maribel R TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52457757 CARGO: AUX cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACION 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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
02-08	330 pm	yogurt guanabana	leche	6510	6510	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
			Guanabana	4644	3886	✓		✓			✓	—	—	—	10	10	10	10	✓		
		torta	torta banano	1860	1860	✓			✓		✓	—	—	19	10	10	10	10	✓		
	700 pm	carne al pimentón	carne magra	6200	6200	✓		✓		✓		60	99°	90°	10	10	10	10	✓		
		arroz	arroz	1860	1860	✓		✓		✓		50	97°	91°	10	10	10	10	✓		
			zanahoria	1033	620	✓		✓		✓		—	-	-	10	10	10	10	✓		
		sopa avena	carne magra	620	620	✓		✓		✓		60	99°	84°	10	10	10	10	✓		
			avena	620	620	✓		✓		✓		—	—	—	10	10	10	10	✓		
		aromática	aromática	62	62	✓		✓		✓		50	90°	84°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Nausda R TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52457735 CARGO: auxiliar

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
03-08	600 am	Gramática	mora	1428	1736	✓		✓		✓		50	97°	96°	10	10	10	10	✓	
	700 am	Chocolate	leche	13020	13020	✓		✓		✓		52	97°	86°	10	10	10	10	✓	
		Queso	campesino	2480	2480	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓	
		Arepa	Arepa	2490	2790	✓		✓		✓		50	96°	91°	10	10	10	10	✓	
		Mango	Mango	5580	5510	✓		✓			✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓	
	930 am	batidobanano	leche	13020	13020	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓	
		Mogolla	Mogolla	1860	1860		✓		✓		✓	—	—	22°	10	10	10	10	✓	
	1200 pm	cerdo ch salsa	carne cerdo	6200	6200	✓		✓		✓		50	96°	87°	10	10	10	10	✓	
		arroz perejil	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		59	99°	96°	10	10	10	10	✓	
		tomate	tomate	4650	3720	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓	
		Papa salada	papa	5166	4650	✓		✓		✓		46	90°	83°	10	10	10	10	✓	
		cebolla arveja	arveja	2170	2170	✓		✓		✓		60	99°	91°	10	10	10	10	✓	
		Jugo	guayaba	4381	3268	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marsela R TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52457JR CARGO: AUX cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
03-06	330 pm	arroz con leche	leche	6200	6200	✓		✓		✓		56	94°	82°	10	10	10	10	✓		
		fresa	fresa	6526	6200	✓		✓			✓	—	—	70°	10	10	10	10	✓		
	700 pm	tajadas de arroz	carne magra	6200	6200	✓		✓		✓		60	99°	87°	10	10	10	10	✓		
		salsa BBQ	Platano	6458	4650	✓		✓		✓		50	97°	83°	10	10	10	10	✓		
		sopa de arroz	carne magra	186	186	✓		✓		✓		62	99°	90°	10	10	10	10	✓		
		aromático	tomate cubo	2893	1736	✓		✓		✓		59	90°	90°	10	10	10	10	✓		
			aromática	62	62	✓		✓		✓		—	—	—	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Manuela R TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52437738 CARGO: auxcocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C
SECRETARIA DE INTEGRACION 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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
04-08	600 am	tinto	Café	372	372		✓	✓		✓		50	91°	86°	10	10	10	10	✓		
	700 am	colada plátano	leche	13020	13020		✓	✓		✓		59	99°	90°	10	10	10	10	✓		
		caldo carne	carne magra	3720	3720	✓		✓		✓		60	97°	96°	10	10	10	10	✓		
		Pan	Pan de maíz	3720	3720		✓		✓		✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
	930 am	té en leche	leche	13020	13020		✓	✓		✓		50	94°	92°	10	10	10	10	✓		
		tortanegra	torta	860	1860		✓		✓		✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
		fiesa	fiesa	6526	6200	✓		✓			✓	—	—	19°	10	10	10	10	✓		
	1200 pm	pescado dorado	filete tilapia	12400	6200	✓		✓		✓		60	100°	97°	10	10	10	10	✓		
		arroz calentao	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	99°	90°	10	10	10	10	✓		
		ensalada	repollo	2214	1550	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		Papa pure	papa	5166	4650	✓		✓		✓		40	90°	83°	10	10	10	10	✓		
		Sopa verano	carne magra	186	186	✓		✓		✓		60	99°	96°	10	10	10	10	✓		
		Jugo	maracuya	10269	3286	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marisela R TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52457758 CARGO: AUX cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
04-08	330 pm	flan	leche	6100	6200		✓	✓		✓		50	97°	84°	10	10	10	10	✓		
		Papaya	papaya picada	8857	6200	✓		✓			✓	—	-	70°	10	10	10	10	✓		
	700 pm	Pollo en salsa	Colombina pollo	9245	5270	✓		✓		✓		59	90°	82°	10	10	10	10	✓		
		arroz tomate	arroz	1860	1860	✓		✓		✓		50	97°	91°	10	10	10	10	✓		
			tomate	620	620	✓		✓		✓		—	-	-	10	10	10	10	✓		
		sopa ahuyama	caldo maggi	186	186	✓		✓		✓		60	99°	89°	10	10	10	10	✓		
			Ahuyama	1987	1860	✓		✓		✓		—	-	-	10	10	10	10	✓		
		leche caliente	leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	90°	84°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maricela R TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52457751 CARGO: Aux cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA DE INTEGRACION 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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
05-09	600 am	aromática	aromática	62	62	✓		✓		✓		50	94.3°	86°	10	10	10	10	✓		
	700 am	Cafe con leche	leche	13020	13020		✓	✓		✓		46	87°	84°	10	10	10	10	✓		
		Caldo pescado	pescado	7440	3720	✓		✓		✓		60	97°	96°	10	10	10	10	✓		
		Pantagudo	Pan	1488	1488		✓		✓		✓	—	-	20°	10	10	10	10	✓		
		Papaya	Papaya	8857	6200	✓		✓			✓	—	-	20°	10	10	10	10	✓		
	930 am	Sorbete	leche	13020	13020		✓		✓		✓	—	-	6°	10	10	10	10	✓		
		Mantecada	Mantecadas	1860	1860		✓		✓		✓	—	-	20°	10	10	10	10	✓		
	1200 pm	carne en salsa	carne magra	6200	6200	✓		✓		✓		60	97°	96°	10	10	10	10	✓		
		arroz primavera	arroz	2480	2480	✓		✓		✓		59	96°	86°	10	10	10	10	✓		
		Verdura	Calabaza	1722	1625	✓		✓		✓		50	97°	91°	10	10	10	10	✓		
		Papa	Papa	5166	4650	✓		✓		✓		49	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Sopa proteica	carne magra	186	186	✓		✓		✓		60	97°	91°	10	10	10	10	✓		
		Jugo	tomate de árbol	5476	3286	✓		✓			✓	—	-	6°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maritza R TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52457758 CARGO: Aux cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
05-08	330 pm	Caldo Maiz para Mango	leche	6510	6510	✓		·	✓	✓		50	99°	97°	10	10	10	10	✓		
			Maiz	992	992		✓		✓	✓		30	91°	90°	10	10	10	10	✓		
			Mango	6200	6200	✓		✓			✓	—	-	26°	10	10	10	10	✓		
	700 pm	pollo dorado	pollo	7750	6200	✓		✓		✓		59	93°	84°	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz	1860	1860	✓		✓		✓		59	90°	84°	10	10	10	10	✓		
		Sopa cremelita	carne magra	186	186	✓		✓		✓		60	99°	91°	10	10	10	10	✓		
		aromática	uchuva	1846	1736	✓		✓		✓		50	98	93°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maiskol K TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52497738 CARGO: auxiliar

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
06-08	600 am	tinto	café	372	372		✓	✓		✓		59	90°	83°	10	10	10	10	✓		
	700 am	colado avena	leche	13020	13020		✓	✓		✓		60	97°	83°	10	10	10	10	✓		
		Huevo tortilla	Huevo	3720	3348	✓		✓		✓		50	96°	91°	10	10	10	10	✓		
		Pan rollo	Pan	3720	3720		✓		✓		✓	—	-	19°	10	10	10	10	✓		
		Mandarina	Mandarilla	8857	6200	✓		✓			✓	—	-	19°	10	10	10	10	✓		
	930 am	Kumis	Kumis	6200	3100	✓		✓			✓	—	-	6°	10	10	10	10	✓		
		Galleta	Galleta	992	992		✓		✓		✓	—	-	22°	10	10	10	10	✓		
		Granadilla	Granadilla	8266	2480	✓		✓			✓	—	-	22°	10	10	10	10	✓		
	1200 pm	carne de cerdo	carne de cerdo	6200	6200	✓		✓		✓		60	97°	91°	10	10	10	10	✓		
		arroz ajonjoli	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		59	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		Aguacate	Aguacate	4831	3720	✓		✓			✓	—	-	6°	10	10	10	10	✓		
		Yuca	Yuca	5821	4650	✓		✓		✓		50	97°	91°	10	10	10	10	✓		
		sopa conchitas	carne magra	186	186	✓		✓		✓		59	90°	82°	10	10	10	10	✓		
		Jugo	mora	1928	1860	✓		✓			✓	—	-	6°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maisdar TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52457758 CARGO: auxcocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA DE INTEGRACION 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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
06.08	330 pm	Sobre de coroba	leche	9300	9300	✓		✓			✓	—	—	60°	10	10	10	10	✓		
		torta	torta banano	1860	1860		✓		✓		✓	—	—	24°	10	10	10	10	✓		
	700 pm	cuipe al cilantro	carne de res	6200	6200	✓		✓		✓		60	97°	91°	10	10	10	10	✓		
		arroz paquito	arroz	1860	1860	✓		✓		✓		59	96°	84°	10	10	10	10	✓		
		sopa cachuco	carne magra	186	186	✓		✓		✓		59	97°	92°	10	10	10	10	✓		
		aromática	lulo	1928	1336	✓		✓		✓		50	97°	91°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mauricio R. TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52457758 CARGO: auxcocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
01/08	600 am	aromatica manzana	manzana	1428	1736	✓		✓		✓		52	99°	96°	10	10	10	10	✓		
	700 am	tetero	leche	13020	13020	✓			✓	✓		54	97°	87°	10	10	10	10	✓		
		tamal	tamal	12400	12400		✓		✓		✓	—	—	84°	10	10	10	10	✓		
		arepa	arepa maiz	930	930		✓		✓		✓	—	—	74°	10	10	10	10	✓		
		Patilla	Patilla	15500	6200	✓		✓			✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
	930 am	Picado fruta	Papaya	1328	2480	✓		✓			✓	—	—	19°	10	10	10	10	✓		
		Yogurt	Yogurt	3100	3100	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		Galleta	galleta wafer	2480	1240		✓		✓		✓	—	—	19°	10	10	10	10	✓		
	1200 pm	Pollo dorado	adobina pollo	9215	5270	✓		✓		✓		60	97°	91°	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		61	99°	98°	10	10	10	10	✓		
		tomate	tomate	1653	1240	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		platano	Platano	3646	2480	✓		✓		✓		40	92°	84°	10	10	10	10	✓		
		Ajiaco	Pollo piel	3875	3100	✓		✓		✓		59	90°	82°	10	10	10	10	✓		
		limonada	limón	1086	868	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Hansela R TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52457758 CARGO: aux cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
01-08	3:30 pm	fruta	leche	9300	9300		✓	✓		✓		50	97°	87°	10	10	10	10	✓		
			mora	1928	1736	✓		✓		✓		—	—	-	10	10	10	10	✓		
		Galleta	galletaucaker	992	992		✓		✓		✓	—	-	14°	10	10	10	10	✓		
	7:00 pm	filete	filete tilapia	12400	6200	✓		✓		✓		60	99°	85°	10	10	10	10	✓		
		arroz verde	arroz	1860	1860	✓		✓		✓		59	90°	82°	10	10	10	10	✓		
		sopa patacón	carne magra	186	186	✓		✓		✓		61	92°	86°	10	10	10	10	✓		
		aromática	aromatica	62	62	✓		✓		✓		50	97°	88°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maribel R TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 52457858 CARGO: AUX cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28-08	600 am	Tinto	café	372	372		✓	✓		✓		59	90°	86°	10	10	10	10	✓		
	700 am	café con leche	leche	13020	13020		✓	✓		✓		57	92°	91°	10	10	10	10	✓		
		Calentado carne	carne magra	3720	3720	✓		✓		✓		60	99°	92°	10	10	10	10	✓		
		Pan maiz	Pan maiz	3720	3720		✓		✓		✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
		Granadilla	Granadilla	8266	2480	✓		✓			✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
	930 am	fruta picada	papaya	9857	6200	✓		✓			✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
		Queso	queso campesino	2480	2480	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
	1200 pm	carne de guisada	carne magra	6200	6200	✓		✓		✓		60	97°	86°	10	10	10	10	✓		
		arroz	Espinaca	2790	2790	✓		✓		✓		60	99°	87°	10	10	10	10	✓		
		Ratatouille	ahuyama	3646	3100	✓		✓		✓		50	97°	80°	10	10	10	10	✓		
		Papa salada	papa	3875	3100	✓		✓		✓		49	90°	83°	10	10	10	10	✓		
		sopa cebada	carne magra	186	186	✓		✓		✓		59	99°	97°	10	10	10	10	✓		
		limonada	limón	1736	868	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Manuela R. TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52457258 CARGO: Aux cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
08-08	330 pm	fruta	leche	6510	6510		✓	✓		✓		50	99°	94°	10	10	10	10	✓		
		Pan rollo	Pan	1860	1860		✓		✓		✓	—	—	19°	10	10	10	10	✓		
		Melón	Melón	8867	6200	✓		✓			✓	—	—	16°	10	10	10	10	✓		
	700 pm	Pechuga	Pollo	7750	6200	✓		✓		✓		59	97°	91°	10	10	10	10	✓		
		arroz perejil	arroz blanco	1860	1860	✓		✓		✓		60	97°	91°	10	10	10	10	✓		
		Sopa	carne magra	186	186	✓		✓		✓		60	99°	92°	10	10	10	10	✓		
		aromatica	tomate aibo/	2893	1736	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maileny H TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52133223 CARGO: auxiliar

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
09-08	600 am	aromática	aromática	62	62	✓		✓		✓		50	97°	91°	10	10	10	10	✓		
09-08	700 am	colada avena	leche	13020	13020		✓	✓		✓		46	97°	91°	10	10	10	10	✓		
		Huevo pericó	Huevo	3720	3348	✓		✓		✓		50	97°	92°	10	10	10	10	✓		
		panhogaldrado	Pan	2790	2790		✓		✓		✓	—	-	20°	10	10	10	10	✓		
		Papaya	Papaya	8857	6100	✓		✓			✓	—	—	19°	10	10	10	10	✓		
	930 am	Sobaterpeja	leche	13020	13020	✓		✓			✓	—	-	6°	10	10	10	10	✓		
		mantecada	mantecada	1860	1860		✓		✓		✓	—	-	20°	10	10	10	10	✓		
	1200 pm	carne de cerdo	carne de cerdo	6200	6200	✓		✓		✓		59	92°	91°	10	10	10	10	✓		
		arroz con ajonjolí	arroz blanco	2790	2790	✓		✓		✓		60	97°	92°	10	10	10	10	✓		
		ensalada	lechuga	2234	1240	✓		✓			✓	—	-	6°	10	10	10	10	✓		
		Papa dorada	Papa	5166	4650	✓		✓		✓		59	96°	87°	10	10	10	10	✓		
		cazuela	garbanzo	1240	1240	✓		✓		✓		60	99°	87°	10	10	10	10	✓		
		Jugo	Mango	6572	6572	✓		✓			✓	—	-	6°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Nayiska R TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52487758 CARGO: cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA 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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
09-08	3:30 pm	Chocolate	leche	6510	6510		✓	✓		✓		50	89°	76°	10	10	10	10	✓		
		arepa	arepa	1860	1860		✓	✓		✓		40	—	72°	10	10	10	10	✓		
		mandarina	Mandarina	8867	6200	✓		✓			✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
	7:00 pm	carne de res	carne magra	5580	5580	✓		✓		✓		60	97°	91°	10	10	10	10	✓		
		Calabaza	calabaza cruda	3444	5100	✓		✓		✓		50	98°	90°	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz	1860	1860	✓		✓		✓		60	97°	92°	10	10	10	10	✓		
		sopa fideos	carne magra	186	186	✓		✓		✓		90	97°	93°	10	10	10	10	✓		
		aromática	tilo	1928	1336	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO:_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDIA 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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10-08-22	a.m 6:00	Tinto	Cafe.	372	372		✓	✓		✓		59	92°	86°	10	10	10	10			
10-08-22	a.m. 7:00	Te en leche	leche.	13020	13020		✓	✓		✓		58	91.2°	89.3°	10	10	10	10			
		caldo con pollo	pollo	4650	3720	✓			✓	✓		60	92.2°	90.1°	10	10	10	10			
		pan blando	pan	3720	3720		✓	✓			✓	—		23°	10	10	10	10			
		Compota.	pera.	3646	3100	✓		✓		✓		49	90°	75.4°	10	10	10	10			
10-08-22	a.m 9:30	Sorbete Guanabana	leche	13020	13020		✓	✓			✓	—	—	6°		10	10	10			
		croissant.	Croissant	1860	1860		✓	✓			✓	—	—	23°		10	10	10			
10-08-22	P.m 12:00	Filete pescado en salsa	pescado	12400	6200	✓			✓	✓		60	94°	86°		10	10	10			
		arroz pimentón	arroz.	2790	2790	✓			✓	✓		59	91°	87°		10	10	10			
		ensalada campesi	Cebolla.	1305	1305	✓		✓			✓	—	—	6°		10	10	10			
		sopa conchitas	Carne magra	186	186	✓			✓	✓		70	90°	81°		10	10	10			
		Jugo de piña.	piña	5476	3286	✓		✓			✓	—	—	6°		10	10	10			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marisela Rivera TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52457758 CARGO: Auxiliar cocina.

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA DE INTEGRACION 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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10-08-22	P.M. 3:30	Cafe con leche	leche	6510	6510		✓	✓		✓		45	93°	87°	10	10	10	10	✓		
		magdalla integral	magdalla.	1860	1860		✓	✓			✓	—	—	25°	10	10	10	10	✓		
		mango picado	mango	12400	6200	✓		✓			✓	—	—	25	10	10	10	10	✓		
10-08-22	P.M 1:00	pollo dorado	Colombina pollo	9238	5270	✓			✓	✓		45	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz	1860	1860	✓			✓	✓		40	93°	89°	10	10	10	10	✓		
		sopa ahuyama	Carne magra	186	186	✓			✓	✓		90	91°	84°	10	10	10	10	✓		
		leche caliente	leche	13020	13020		✓	✓		✓		45	91°	80°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H. H TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133.223 CARGO: Auxiliar Cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11-08 22	a.m 6:00	aromatica	aromatica	62	62	✓		✓		✓		50	97°	90°	10	10	10	10	✓		
			Jangibre	3348	3100	✓		✓		✓		50	97°	90°	10	10	10	10	✓		
11-08-22	a.m. 7:00	Cafe con leche	leche	13020	13020		✓		✓	✓		60	94°	87°	10	10	10	10	✓		
		huevo revuelto	huevo	3720	3348	✓		✓		✓		40	91°	84°	10	10	10	10	✓		
		pan tajado	pan	4464	4464		✓		✓		✓	—	—	24°	10	10	10	10	✓		
		banano	banano	8857	6200	✓		✓			✓	—	—	24°	10	10	10	10	✓		
11-08 22	a m 9:30	Soibete de mora	leche	13020	13020		✓	✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		pan quesso	pan	1860	1860		✓	✓			✓	—	—	25°	10	10	10	10	✓		
11-08-22	pm 12:00	Pollo en salsa	pollo	7750	6200	✓			✓	✓		45	90°	81°	10	10	10	10	✓		
		arroz al cilantro	arroz	2790	2790	✓			✓	✓		45	93	87°	10	10	10	10	✓		
		cubios Guisados	Cubios	3263	3100	✓		✓		✓		30	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Tajada de platano	platano	6458	4650	✓		✓		✓		40	97°	93°	10	10	10	10	✓		
		Sopa de Verduras	Carne magra	186	186	✓			✓	✓		100	90°	81°	10	10	10	10	✓		
		Jugo guanaban	guanabana	4694	3286	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marisela R. TIPO DE DOCUMENTO: C. C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52487758 CARGO: Auxiliar Cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11-08-22	p.m 3:30	pato maiz dulce	lecha.	6200	6200		✓	✓		✓		60	90°	83°	10	10	10	10	✓		
		Uvas	Uvas	6888	6200	✓		✓			✓	—	—	25°	10	10	10	10	✓		
11-08-22	p.m 7:00	Tornero guisada	ternara	5580	5580	✓			✓	✓		45	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Verdura mixta	habichuela	6888	620	✓		✓		✓		40	91°	87°	10	10	10	10	✓		
		arroz con zanahoria	arroz	1860	1860	✓			✓	✓		45	93°	87°	10	10	10	10	✓		
		sopa avena.	Carne magra	186	186	✓			✓	✓		100	94°	89°	10	10	10	10	✓		
		te con lecha	lecha	6510	6510		✓	✓		✓		50	90°	85°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52 133 223 CARGO: Auxiliar Cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12-08-22	a.m 6:00	tinto	Café	372	372	✓			✓	✓		59	92.4°	87.3°	10	10	10	10	✓		
12-08-22	a.m 7:00	Chocolate en leche	leche	13020	13020		✓	✓		✓		60	99°	91.3°	10	10	10	10	✓		
		Queso crema	Queso	2480	2480		✓	✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		tostada	tostada	3720	3720		✓	✓			✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
		patilla	patilla picada	15500	6200	✓		✓			✓	—	—	22°	10	10	10	10	✓		
12-08-22	a.m 9:30	leche caliente	leche	13020	13020		✓	✓			✓	60	90.2°	88.3°	10	10	10	10	✓		
		ponque	ponque	2170	2170		✓	✓			✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
		granadilla	granadilla	8266	2480	✓		✓			✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
12-08-22	p.m 12:00	bister carne en	carne magra	6200	6200	✓			✓	✓		59	90.4°	84°	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz	2790	2790	✓			✓	✓		66	97.3°	90°	10	10	10	10	✓		
		torta acelga	huevo	2755	2480	✓		✓		✓		47	92.1°	83°	10	10	10	10	✓		
		platano cocido	platano	6458	4650	✓		✓		✓		56	92.3°	83°	10	10	10	10	✓		
		sopa pajarilla	pajarilla	1054	1054	✓			✓	✓		62	99°	92.4°	10	10	10	10	✓		
		Jugo guayaba	guayaba	4381	3286	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52133223 CARGO: Auxiliar cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDIA 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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12-08-22	P.m 3:30	Te en leche	leche	6510	6510		✓	✓		✓		50	97.6°	84°	10	10	10	10	✓		
		torta queso	torta	1860	1860		✓	✓			✓	—	—	19°	10	10	10	10	✓		
		fruta picada	mango	6.200	3100	✓		✓			✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
			papaya	4428	3100	✓		✓			✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
12-08-22	P.m. 7:00	Cerdo guisado	Carne Cerdo	5580	5580	✓			✓	✓		59	90.1°	84°	10	10	10	10	✓		
		arroz pajarito	arroz	1860	1860	✓			✓	✓		66	92.4°	90°	10	10	10	10	✓		
		sopa guineo	Carne magra	186	186	✓			✓	✓		100	99.7	87°	10	10	10	10	✓		
			colicara	4133	2480	✓		✓		✓		100	99.7	87°	10	10	10	10	✓		
		aromatica de mora	mora	1928	1736	✓		✓		✓		50	96	82°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 5213323 CARGO: Auxiliar cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13-06	330 pm	fruta	mango	13020	6510	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		guao	guao	1240	1240	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		Galleta	Galleta	992	992		✓		✓		✓	—	—	19°	10	10	10	10	✓		
	700 pm	Hgto en Salsa	tilapia	11160	5580	✓		✓		✓		60	97°	86°	10	10	10	10	✓		
		ucdora	Huevo	2455	2480	✓		✓		✓		50	96°	87°	10	10	10	10	✓		
		Papa pure	papa	3444	3700	✓		✓		✓		56	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		aromática	Ucha	1846	1736	✓		✓		✓		54	90°	87°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52133323 CARGO: Auxiliar cocina.

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDIA 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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
B-08	600 am	aromática	limón	1736	868	✓		✓		✓		50	97°	94°	10	10	10	10	✓		
	700 am	avena con mora	leche	13020	13020	✓			✓	✓		60	97°	89°	10	10	10	10	✓		
		calentado huevo	Huevo	3720	3348	✓		✓		✓		60	97°	93°	10	10	10	10	✓		
		Pan blando	Pan	3720	3720		✓		✓		✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
	930 am	cafe con leche	leche	13020	13020		✓		✓	✓		50	97°	96°	10	10	10	10	✓		
		Picado	piña	5636	3100	✓		✓			✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
		mantecada	mantecada	1860	1860		✓		✓		✓	—	—	19°	10	10	10	10	✓		
	1200 pm	carne machada	carne cocido	6200	6200	✓		✓		✓		59	97°	87°	10	10	10	10	✓		
		Spaguetti	spaguetti	3100	3100		✓		✓	✓		50	96°	96°	10	10	10	10	✓		
		ensalada roja	remolacha	1395	1650	✓		✓			✓	40	90	86	10	10	10	10	✓		
		Papa criolla	Papa	5166	4650	✓		✓		✓		50	97°	86°	10	10	10	10	✓		
		Sopa pollo	carne magra	186	186	✓		✓		✓		60	99°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo tomate	tomate arbol	5476	3286	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52133 23 CARGO: Auxiliar cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14-08	330 pm	jugo de mango	leche	6510	6510		✓	✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		Pan blando	pan	1860	1860		✓		✓		✓	—	—	14°	10	10	10	10	✓		
		mango	mango	7812	2906	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
14-08	700 pm	carne en salsa	carne magra	5580	5580	✓		✓		✓		60	97°	92°	10	10	10	10	✓		
		Platano	Platano cocido	6458	3100	✓		✓		✓		50	97°	96°	10	10	10	10	✓		
		sopa arroz	carne magra	186	186	✓		✓		✓		60	98	89°	10	10	10	10	✓		
		leche	leche	1300	1300		✓		✓	✓		—	—	70°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 5213323 CARGO: Auxiliar cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
M-08	600 am	tinto	cafe	372	372		✓		✓	✓		50	98°	86°	10	10	10	10	✓		
	700 am	Pancakes con leche	leche	13020	13020		✓		✓	✓		60	94°	91°	10	10	10	10	✓		
		huevo pericado	huevo	3720	3348	✓		✓		✓		50	96°	93°	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz	2490	2490	✓		✓		✓		60	97°	86°	10	10	10	10	✓		
		Patilla	Patilla	15500	6200	✓		✓			✓	—	—	20	10	10	10	10	✓		
	930 am	Té en leche	leche	13020	13020		✓		✓	✓		50	976	94°	10	10	10	10	✓		
		pan maiz	Pan maiz	1860	1860		✓		✓		✓	—	—	20	10	10	10	10	✓		
		Mandarina	Mandarina	8857	6200	✓		✓			✓	—	—	19°	10	10	10	10	✓		
	1200 pm	Pechuga salsa criolla	Pechuga piel	7750	6200	✓		✓		✓		59	90°	84°	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	Arroz	2490	2490	✓		✓		✓		60	97°	91°	10	10	10	10	✓		
		en xilada pico gallo	Cebolla	1305	1240	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		Pure papa	papa criolla	6200	6200	✓		✓		✓		50	90°	84°	10	10	10	10	✓		
		Sopa avena	carne magra	186	186	✓		✓		✓		60	97°	91°	10	10	10	10	✓		
		Jugo mora	mora	3651	3286	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 5213323 CARGO: Auxiliar cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDIA 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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5-08	330 pm	colada	leche	6510	6510		✓		✓	✓		60	92°	91°	10	10	10	10	✓		
		croissant	croissant	1860	1860		✓		✓		✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
		Papaya	papaya	8854	6200	✓		✓			✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
	700 pm	filete cocido	tilapia	11160	5580	✓		✓		✓		50	96°	92°	10	10	10	10	✓		
		verdura salteada	zanahoria	7291	620	✓		✓		✓		40	96°	86°	10	10	10	10	✓		
		arroz aglutinado	arroz	1860	1860	✓		✓		✓		56	96°	84°	10	10	10	10	✓		
		sopa crema	crema maiz	186	186	✓		✓		✓		60	97.2°	94°	10	10	10	10	✓		
		aromática	maracuya	5485	1736	✓		✓		✓		50	99°	90°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52133223 CARGO: Aux. Cocina.

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15-08	600 am	aromática	ochuvas	1846	1736	✓		✓		✓		50	90°	75°	10	10	10	10	✓		
	700 am	café con leche	leche deslactosada	13020	13020	✓			✓	✓		56	97°	91°	10	10	10	10	✓		
		caldo costilla	pechuga pierna	1650	3720	✓		✓		✓		60	99°	91°	10	10	10	10	✓		
		Pan maiz	pan maiz	3720	3720		✓		✓		✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
		Granadilla	granadilla	8266	2480		✓		✓		✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
	730 am	leche caliente	leche	13020	13020		✓		✓	✓		40	92°	92°	10	10	10	10	✓		
		Galleta	galleta leche	992	992		✓		✓		✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
		fiesa	fiesa picada	6510	6200	✓		✓			✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
	1200 pm	carne cerdo alcaparrado	carne cerdo	6200	6200	✓		✓		✓		50	92°	91°	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz blanco	7740	7740	✓		✓		✓		59	96°	91°	10	10	10	10	✓		
		ensalada	aguacate	18831	3720	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		Papa criolla	papa criolla	4650	4650	✓		✓		✓		60	97°	84°	10	10	10	10	✓		
		sopa colicero	carne magra	186	186	✓		✓		✓		60	97°	92°	10	10	10	10	✓		
		Jugo mango	mango	6572	3286	✓		✓			✓	—	—	60	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 5213323 CARGO: Aux. cocina .

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16-08	3:30 pm	Té en leche	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Galleta	galleta	992	992		✓		✓		✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
		Mandarina	Mandarina	8857	6200	✓		✓			✓	—	—	19°	10	10	10	10	✓		
	7:00 pm	Pechuga, mechada arroz con espinaca	Pechuga piel	750	6200	✓		✓		✓		50	92°	92°	10	10	10	10	✓		
			arroz blanco	1860	1860	✓		✓		✓		60	90°	95°	10	10	10	10	✓		
		Sopa fideos	zanahoria	186	186	✓		✓		✓		59	98°	84°	10	10	10	10	✓		
		aromatica	pasta	1827	1756	✓		✓		✓		50	97°	91	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marisela Rivera TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52457785 CARGO: AUX cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
A08	600 am	tinto	cafe descafeinado	372	372		✓		✓	✓		47	92.4°	87	10	10	10	10	✓		
	700 am	fecula	leche deslactozada	13020	13020		✓	✓		✓		49	95°	90°	10	10	10	10	✓		
		Huevo	Huevo tortilla	3720	3348	✓		✓		✓		40	90°	76°	10	10	10	10	✓		
		arroz	arroz blanco	2790	2790	✓		✓		✓		60	91°	80°	10	10	10	10	✓		
		Pastilla	Pastilla picada	15500	6200	✓		✓			✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
	930 am	Cuajada	Cuajada	2480	2480	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		Pan	pan de queso	1860	1860		✓		✓		✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
		Papaya	papaya picada	4428	3100	✓		✓			✓	—	—	19°	10	10	10	10	✓		
	1200 pm	carne molida	molida	6200	6200	✓		✓		✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		57	96°	90°	10	10	10	10	✓		
		tomate	tomate	4650	4650	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		Platano	platano cocido	6438	4650	✓		✓		✓		40	96°	91°	10	10	10	10	✓		
		cacerola fijol	fijol	1860	1860	✓		✓		✓		60	92°	91°	10	10	10	10	✓		
		limonada	limón	4340	2170	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marisela Rivera TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52457758 CARGO: Aux - Cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7-08	5:30 pm	ensalada con yogurt	Papaya	1328	930	✓		✓			✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
			Yogurt	3100	3100	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		Empaque
		Galleta	galleta avena	1860	1860		✓		✓		✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		Empaque
	7:00 pm	carne de res al cilantro	carne magra	5580	5580	✓		✓		✓		60	92.4°	91.6°	10	10	10	10	✓		
			Cilantro	2064	1860	✓		✓		✓		—	—	—	10	10	10	10	✓		
		Spaguetti	spaguetti	2480	2480	✓		✓		✓		54	90°	92°	10	10	10	10	✓		
			Crema de leche	434	434	✓		✓		✓		—	—	—	10	10	10	10	✓		
		Sopa Guacacha	guacacho	1937	1550	✓		✓		✓		60	94°	94°	10	10	10	10	✓		
			Pechuga piel	232,5	186	✓		✓		✓		—	—	—	10	10	10	10	✓		
		leche caliente	leche deslactosada	13020	13020	✓		✓		✓		—	—	78°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maiselak TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52457754 CARGO: Aux cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17-08-22	a.m 6:00	aromatica con limon	aromatica	62	62	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓		
			limon	1736	868	✓		✓		✓		—	—	—	10	10	10	10	✓		
17-08-22	a.m. 7:00	Cafe con leche	leche	13020	13020	✓			✓	✓		40	91°	84°	10	10	10	10	✓		
		queso Campesino	queso	2480	2480		✓	✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		arepa	arepa	2790	2790		✓	✓			✓	40	89°	79°	10	10	10	10	✓		
		Picado de piña - mango	piña	5580	3100	✓		✓			✓	—	—	5°	10	10	10	10	✓		
17-08-22	a.m 9:30	Batido de avena con mora-banano	leche	13020	13020		✓	✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		galleta avena	galleta	992	992		✓	✓			✓	—	—	—	10	10	10	10	✓		
17-08-22	p.m 12:00	Carne cerdo caramelizado	Carne cerdo	6200	6200	✓			✓	✓		40	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		arroz perejil	arroz	2790	2790	✓			✓	✓		45	90	80°	10	10	10	10	✓		
		peteca ahuyama	ahuyama	3646	3100	✓		✓		✓		40	93°	87°	10	10	10	10	✓		
		papa en chupe cachaco trigo	papa	5166	4650	✓			✓	✓		35	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		sopa	Carne magra	186	186	✓			✓	✓		100	91°	81°	10	10	10	10	✓		
		jugo guayaba	guayaba	4381	3286	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mariany H. H TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133 223 CARGO: Auxiliar Cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDIA 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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18-08-22	P.M. 3:30	con papa criolla banano	leche	6510	6510		✓	✓		✓		56	97.2°	94.1°	10	10	10	10	✓		
			banano	3720	2604	✓		✓		✓		—	—	—	10	10	10	10	✓		
		torta.	torta.	1860	1860		✓	✓			✓	—	—	19°	10	10	10	10	✓		
18-08-22	P.M. 7:00	a la pollo jardinera	pollo	7750	6200	✓			✓	✓		49	92.2°	84.6	10	10	10	10	✓		
			arveja verde	1085	434	✓		✓		✓		—	—	—	10	10	10	10	✓		
		Sopa patacon	platano	3646	2480	✓		✓		✓		60	97.6°	91.1°	10	10	10	10	✓		
			Carne magra	186	186	✓			✓	✓		—	—	—	10	10	10	10	✓		
		arroz atomatado	arroz	1860	1860	✓			✓	✓		50	92.2°	91.6°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada	lechuga	2254	1240	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		aromatica de uchuva	Uchuva	1846	1736	✓		✓		✓		50	96.6°	92.1°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H. TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52133223 CARGO: Auxiliar Cocina.

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18-08-22	a.m. 6:00	aromatica	aromatica	62	62	✓			✓	✓		40	91°	83°	10	10	10	10	✓		
		Tomate arbol	Tomate arbol	2893	1736	✓		✓		✓		40	91°	83	10	10	10	10	✓		
18-08-22	a.m. 7:00	Agua de panela	panela	1364	1364	✓			✓	✓		45	90°	80	10	10	10	10	✓		
		changua con	leche	8060	8060		✓	✓		✓		90	93°	87°	10	10	10	10	✓		
		huevo	huevo	3720	3348	✓		✓		✓		40	93°	87°	10	10	10	10	✓		
		Tostada	tostada	3720	3720		✓	✓			✓	—	—	24°	10	10	10	10	✓		
		compota de manzana y pera	pera	3646	3100	✓		✓		✓		—	—	24°	10	10	10	10	✓		
18-08-22	a.m. 9:30	Ensalada de frutas	papaya	1328	930	✓		✓			✓	—	—	24°	10	10	10	10	✓		
		Queso	queso	2480	2480		✓	✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		Galleta cracker	galleta	992	992		✓	✓			✓	—	—	24°	10	10	10	10	✓		
18-08-22	p.m. 12:00	pescado a las finas hierbas	pescado	12400	6200	✓			✓	✓		40	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		arroz con coco	arroz	2790	2790	✓			✓	✓		45	91°	89°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada	cebolla	652	620	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		torta platano	platano	6458	4650	✓		✓		✓		45	93°	80°	10	10	10	10	✓		
		sopa cebada	carne magra	186	186	✓			✓	✓		100	90	79°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de lulo	lulo	5476	3286	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H. TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133 223 CARGO: Auxiliar cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDIA 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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19-08-22	A.m. 3:30	leche arroz con	leche	6200	6200		✓	✓		✓		50	91°	81°	10	10	10	10	✓		
		pasa picada	pasa	6526	6200	✓		✓			✓	—	—	25°	10	10	10	10	✓		
19-08-22	P.m. 7:00	Carne de res picada	Carne res.	5580	5580	✓		✓		✓		40	90°	78°	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz	1860	1860	✓			✓	✓		45	91°	96°	10	10	10	10	✓		
		Sancochito	Carne magra.	186	186	✓			✓	✓		100	89°	74°	10	10	10	10	✓		
		mora aromatica de	mora.	1928	1736	✓		✓		✓		40	91°	79°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H. H TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133.223 CARGO: Auxiliar cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19-08-22	a.m. 6:00	Tinto	Cafe	372	372		✓	✓		✓		50	91°	83°	10	10	10	10	✓		
19-08-22	a.m. 7:00	Colada de avena	leche	13020	13020		✓	✓		✓		50	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		Emparedado de queso	pan	2976	2976		✓	✓			✓	—	—	24°	10	10	10	10	✓		
			queso	2480	2480		✓	✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		papaya picada	papaya.	8857	6200	✓		✓			✓	—	—	24°	10	10	10	10	✓		
19-08-22	a.m. 9:30	Sorbete papaya	leche	13020	13020		✓	✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		Mantecada	mantecada	1860	1860		✓	✓			✓	—	—	25°	10	10	10	10	✓		
19-08-22	P.m. 12:00	Pollo en salsa de champiñon	pollo	7750	6200	✓			✓	✓		40	93°	87°	10	10	10	10	✓		
		arroz zanahoria	arroz	2790	2790	✓			✓	✓		45	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		pure de yuca	yuca.	4650	3720	✓		✓		✓		40	87°	83°	10	10	10	10	✓		
		sopa carmelita	Carne magra	186	186	✓			✓	✓		100	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		Jugo maracuya	maracuya	10.269	3.286	✓		✓			✓	—	—	5°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H. H TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52133.223 CARGO: Auxiliar Cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1200 pm	1200 pm	Ahuyama	Ahuyama	7291	620	✓		✓		✓		60	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo mora	mora	3651	3286	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
	330 pm	Sobrebarriga	Leche deslactosada	6510	6510	✓			✓		✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
			Guanabana	5858	3906	✓		✓			✓	—	—	-	10	10	10	10	✓		
		Mantecada	Mantecada	1760	1760		✓		✓		✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		Empaque
	700 pm	cerdo en salsa	cerdo	5580	5580	✓		✓		✓		59	92°	86°	10	10	10	10	✓		
		arroz fortificado	arroz blanco	2790	2790	✓		✓		✓		60	97°	91°	10	10	10	10	✓		
		Ahuyama	Pechuga piel	2325	186	✓		✓		✓		62	97°	94°	10	10	10	10	✓		
		aromatica	Uchuva	1846	1436	✓		✓		✓		60	90°	86.1	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Manuela R TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52457?? CARGO: AUX cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10.08	600 am	tinto	café descafeinado	372	372		✓		✓	✓		50	97.4°	86.2°	10	10	10	10	✓		
	700 am	café con leche	leche deslactosada	13020	13020		✓		✓	✓		67	97.3°	91.6°	10	10	10	10	✓		
			café	372	372		✓		✓	✓		—	—	-	10	10	10	10	✓		Empaque
		Caldo con carne	carne magra	3720	3720	✓		✓		✓		62	96.4°	94.3°	10	10	10	10	✓		
		Nogolla	Nogolla	1860	1860		✓		✓		✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		Empaque
		Patilla	Patilla picada	15500	6200	✓		✓			✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
	930 am	té en leche	leche deslactosada	13020	13020		✓		✓	✓		60	91.2°	84.3°	10	10	10	10	✓		
		Pan	Pan de maiz	1860	1860		✓		✓		✓	—	—	19°	10	10	10	10	✓		Empaque
		Mandarina	Mandarina	8813	6200	✓		✓			✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
	1600 pm	Sobrebarriga	Sobrebarriga	6200	6200	✓		✓		✓		60	97.7°	89.2°	10	10	10	10	✓		
		Arroz	Arroz blanco	2790	2790	✓		✓		✓		59	96.4°	91.7°	10	10	10	10	✓		
		Calabaza	calabaza	4113	3720	✓		✓		✓		56	97.4°	86.2°	10	10	10	10	✓		
		Papa	papa	5166	4650	✓		✓		✓		50	92.1°	91.0°	10	10	10	10	✓		
		sopa verdura	carne y arroz	186	186	✓		✓		✓		60	94.1°	90.1°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Rueda TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52057758 CARGO: Aux cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDIA 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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21-08	1200 pm	Jugo guanabana	Guanabana	4694	3286	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		Sopa cachuco	carne magra	186	186	✓		✓		✓		60	97.2°	94.0°	10	10	10	10	✓		
	330 pm	Fecula con mora	leche deslactosada	6510	6510		✓		✓		✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		Pan	pan queso	1860	1860		✓		✓		✓	—	—	20	10	10	10	10	✓		Empaque
	600 pm	tenera	tenera	5580	5580	✓		✓		✓		57	92.4°	91.6°	10	10	10	10	✓		
		arroz con arveja	arroz blanco	1860	1860	✓		✓		✓		59	90.4°	86°	10	10	10	10	✓		
		sopa crema	carne magra	186	186	✓		✓		✓		60	97.2°	94.3°	10	10	10	10	✓		
		agua de panela	leche deslactosada	13020	13020	✓		✓		✓		50	96°	86°	10	10	10	10	✓		
			Panela	1364	1364	✓			✓	✓		—	—	—	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marisela R TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52457758 CARGO: Aux cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21-08	600 am	aromática	Ciesa	76,62	736	✓		✓		✓		50	96,8°	92,4	10	10	10	10	✓		
	700 am	Chocolate	leche deslactosada	1030	1020		✓		✓		✓	60	97°	96°	10	10	10	10	✓		Empaque
		tamal	tamal	1200	1200		✓		✓		✓	—	—	84°	10	10	10	10	✓		Empaque
		arepa maiz	agua maiz	930	930		✓		✓		✓	—	—	70°	10	10	10	10	✓		Empaque
		Papaya	Papaya	8846	200	✓		✓			✓	—	—	20	10	10	10	10	✓		
	930 am	Picado fruta	Melón	6200	6200	✓		✓			✓	—	—	19°	10	10	10	10	✓		
			Yogurt	3100	3100	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		Empaque
		Galletas	Galletas	992	992		✓		✓		✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		Empaque
	1200 pm	carne mixta	Pechuga piel	3872	3100	✓		✓		✓		59	92,4°	91,3°	10	10	10	10	✓		
			carne magra	3100	3100	✓		✓		✓		—	—	—	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz blanco	2790	2790	✓		✓		✓		60	92,4°	91,6°	10	10	10	10	✓		
		ensalada mixta	tomate	3875	155	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
			Cebolla	1937	1550	✓		✓		✓		—	—	—	10	10	10	10	✓		
		Yuca	Yuca	5812	4650	✓		✓		✓		56	98°	91°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mariscela K TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52487JSK CARGO: Aux cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22 08	6:00 am	Tinto	cafe descafeinado	372	372		✓		✓	✓		56	94'2	90'8	10	10	10	10	✓		
	7:00 am	colada avena	leche deslactosada	13020	13020		✓		✓	✓		60	99'4	92'3	10	10	10	10	✓		
			avena	1240	1240		✓		✓	✓		—	—	—							
		Huevos Pericos	Huevo gallina	3720	3348	✓		✓		✓		54	96'2	92	10	10	10	10	✓		
			Tomate	310	310	✓		✓		✓		—	-	—	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz	2790	2790	✓			✓	✓		60	99	96°	10	10	10	10	✓		
		Fresa picado	fresa	6526	6260	✓		✓			✓	—		24°	10	10	10	10	✓		
	9:30 am	leche caliente	Leche deslactosada	13020	13020	✓		✓			✓	—	—	96	10	10	10	10	✓		Empaque
		mantecada	mantecada	1860	1860	.	✓		✓		✓	—		24	10	10	10	10	✓		Empaque
		Mango	Mango	12400	6200	✓		✓			✓	—		6	10	10	10	10	✓		
	12:00	Carne sabor	Carneres	6200	6200	✓			✓	✓		59	90'1	92'	10	10	10	10	✓		
			Tomate	620	620	✓		✓		✓		—	—	—	10	10	10	10	✓		
		arroz al perejil	206 perejil	2064	196	✓			✓	✓		60	99	96	10	10	10	10	✓		
		Ensalada con	maiz Tierno	620	620	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		Papa cocsera	Papa	4650	4650	✓		✓		✓		50	99'2	91	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mansela R TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52487758 CARGO: Aux - Cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA DE INTEGRACION 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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
		Sopa arroz	carne molida	186	186	✓			✓	✓		60	99	93°	10	10	10	10	✓		
		naranjada	naranja	4340	2609	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
22-08-22	P.m 3:30	Sobete de curuba	leche	6500	6500		✓	✓		✓		—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		Torta de banano	Torta.	1860	1860		✓	✓			✓	—	—	25°	10	10	10	10	✓		
22-08 22	P.m 7:00	pollo guisado	pollo	7.750	6 200	✓		✓		✓		70	93°	87°	10	10	10	10	✓		
		arroz zanahoria	arroz	1860	1860	✓			✓	✓		45	91°	85°	10	10	10	10	✓		
		sopa arracacha	arracacha	1937	1550	✓		✓		✓		100	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		leche caliente	leche	13020	13020		✓	✓		✓		50	89°	75°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H. H TIPO DE DOCUMENTO: C. C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133 223 CARGO: Auxiliar cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23-08-22	a.m. 6:00	aromaticas de lulo	lulo	2893	1736	✓		✓		✓		50	98°	90°	10	10	10	10	✓		
			Jengibre	334	3100	✓		✓		✓		59	98°	90°	10	10	10	10	✓		
23-08-22	a.m 7:00	Chocolate en leche	leche	13020	13020		✓	✓		✓		50	91°	87°	10	10	10	10	✓		
		caldo con pescado	pescado	7940	3720	✓			✓	✓		90	87°	74°	10	10	10	10	✓		
		arepa	arepa	930	930		✓	✓		✓		40	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		papaya picada	papaya	8813	6200	✓		✓			✓	—	-	24°	10	10	10	10	✓		
23-08-22	a.m. 9:30	sorbete mandarina	leche	13020	13020		✓	✓			✓	—	-	6°	10	10	10	10	✓		
		pan de maiz	pan de maiz	1860	1860		✓	✓			✓	—	-	25°	10	10	10	10	✓		
23-08-22	p.m 12:00	Goulash de carne.	Carne res	6200	6200	✓			✓	✓		50	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		arroz pimanton	arroz	2790	2790	✓			✓	✓		45	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		verduras mixta.	habichuela	2066	1860	✓		✓		✓		45	90°	83°	10	10	10	10	✓		
		papa dorada	papa criolla.	4650	4650	✓		✓		✓		30	85°	80°	10	10	10	10	✓		
		Sopa conchitas	Carne magra	186	186	✓			✓	✓		100	90°	79°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de uva	Uva	3651	3286	✓		✓		✓		—	-	6°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maricela Rueda TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52457451 CARGO: Auxcocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDIA 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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23-08-22	P/M. 3:30	agua de panela.	panela	992	992	✓			✓	✓		50	91°	87°	10	10	10	10	✓		
		queso Campesino	queso	2480	2480		✓	✓			✓	—	6°	6°	10	10	10	10	✓		
		pan tajado.	pan	1488	1488		✓	✓			✓	—	—	24°	10	10	10	10	✓		
		compota manza	manzana	7.294	6200	✓		✓		✓		30	87°	71°	10	10	10	10	✓		
23-08-22	P/M. 7:00	Lengua en salsa.	lengua	5873	5580	✓			✓	✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		arroz a la italiana	arroz	1860	1860	✓			✓	✓		40	91°	73°	10	10	10	10	✓		
		sopa ahuyama	Carne magra	186	186	✓			✓	✓		100	89°	80°	10	10	10	10	✓		
		aromatica mora	mora	1928	1736	✓		✓		✓		40	90°	79°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mariany H. H. TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133 223 CARGO: Auxiliar Cocina.

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24-08-22	a.m 6:00	Tinto	Cafe	372	372		✓	✓		✓		50	91.2°	88.6°	10	10	10	10	✓		
24-08-22	a.m 7:00	Cafe con leche	leche.	13020	13020		✓	✓		✓		50	84.9°	81.0°	10	10	10	10	✓		
		emparedado	pan tajado	2976	2976		✓	✓			✓	—	—	24°	10	10	10	10	✓		
			queso	2480	2480	✓			✓		✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		mandarina	mandarina.	8804	6200	✓		✓			✓	—	—	24°	10	10	10	10	✓		
24-08-22	a m 9:30	batido de Guanabana	guanabana	5580	3906	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		galleta avena	galleta	2480	2480		✓	✓			✓	—	—	25°	10	10	10	10	✓		
24-08-22	p.m. 12:00	Pollo a las finas hierbas	pollo	7750	6200	✓			✓	✓		45	96.2°	75.1°	10	10	10	10	✓		
		arroz atomatado	arroz	2790	2790	✓			✓	✓		40	92.4°	70.3°	10	10	10	10	✓		
		patico ahuyama	ahuyama.	3646	3100	✓		✓		✓		45	90.1°	73.4°	10	10	10	10	✓		
		platano cocido	platano	6458	4650	✓		✓		✓		30	90°	81°	10	10	10	10	✓		
		Sopa avena	Carne magra	186	186	✓			✓	✓		100	93.4	87.3	10	10	10	10	✓		
		Jugo lulo	lulo	5476	2046	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marisela Rivera TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52457758 CARGO: Aux Cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDIA 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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24-08-22	p.m. 3:30	Puto de maiz dulce	maiz peto	1550	1550	✓			✓	✓		50	93°	84°	10	10	10	10	✓		
			leche	6.200	6.200	✓			✓	✓		50	93°	84°	10	10	10	10	✓		
		patilla picada	patilla	15500	6.200	✓		✓			✓	—	—	25°	10	10	10	10	✓		
24-08-22	p.m 7:00	Picada Carne de res, Tajada aguacate arroz blanco sopa arracacha aromatica fresa	Carne magra	5580	5580	✓		✓		✓		40	93°	87°	10	10	10	10	✓		
			aguacate	4831	3720	✓		✓			✓	—	—	24°	10	10	10	10	✓		
			arroz	1860	1860	✓			✓	✓	✓	45	91°	85°	10	10	10	10	✓		
			arracacha	1937	1550	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓		
			fresa	1827	1,736	✓		✓		✓		50	87°	80°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H. TIPO DE DOCUMENTO: C.E Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.133.223 CARGO: Auxiliar cocina.

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25-08	600 am	Aromática	Aromática	62	62	✓		✓		✓		50	91.3°	91°	10	10	10	10	✓		
	1000 am	agua de Panela	Panela	1364	1364	✓			✓	✓		53	99°	92°	10	10	10	10	✓		
		Changua	leche	2060	2060	✓		✓		✓		59	91.4°	92.4°	10	10	10	10	✓		
			Huevo	3720	3720	✓		✓		✓		—	—	—	10	10	10	10	✓		
		Tostada	tostada	3720	3720		✓		✓		✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		Empaque
		Granadilla	Granadilla	2266	2480	✓		✓			✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
	930 am	Fiesta con yogut	Papaya	11328	2480	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
			Yogut	3100	3100	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		Empaque
		Galleta	Galletacuca	2480	2480		✓		✓		✓	—	—	22	10	10	10	10	✓		Empaque
	1200 pm	Abondiga	Carne molida	6200	6200	✓		✓		✓		59	84°	82.3°	10	10	10	10	✓		
		Spaguetti	Salmalotte	434	434	✓		✓		✓		—	—	—	10	10	10	10	✓		
		ensalada	remolacha	175	744	✓		✓		✓		60	92.5°	91°	10	10	10	10	✓		
		Sopa	menudencia	527	527	✓		✓		✓		60	99°	96°	10	10	10	10	✓		
		Jugo	cebada	6572	3286	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maritza R TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52484338 CARGO: AUX cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25-08-22	P.M 3:30	Colado de avena	leche	6510	6510		✓	✓		✓		45°	91°	83°	10	10	10	10	✓		
		Torta banano	torta.	1860	1860		✓	✓			✓	—	-	24°	10	10	10	10	✓		
25-08-22	7:00	pescado dorado	pescado	11.160	5580	✓			✓	✓		40	93°	85°	10	10	10	10	✓		
		papa criolla	papa criolla	4.650	4.650	✓		✓		✓		30	90°	80°	10	10	10	10	✓		
		Sopa verduras	carne magra	186	186	✓			✓	✓		80	91°	79°	10	10	10	10	✓		
		leche caliente	leche	13020	13020		✓	✓		✓		40	93°	85°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H. TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133 223 CARGO: Auxiliar cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION 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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26-08	600 am	Tinto	café	372	372		✓		✓	✓		56	92°	84°	10	10	10	10	✓		
	700 am	Te en leche	leche	13020	13020		✓		✓	✓		54	97.4°	91.6°	10	10	10	10	✓		
		caldo carne	carne magra	3844	3844	✓		✓		✓		60	98.8°	91°	10	10	10	10	✓		
		Mogolla	Mogolla	1860	1860		✓		✓		✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		Empaque
		Compota	Pera	7294	6200	✓		✓		✓		50	91.4°	90°	10	10	10	10	✓		
	930 am	café en leche	leche	13020	13020		✓		✓	✓		56	97.2°	91°	10	10	10	10	✓		
		Galleta	Galletaciaker	992	992		✓		✓		✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		Empaque
		fiesa	Fiesa	434	434	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		Empaque
	1200 pm	Colombina Pollo	Colombinas	9245	5270	✓		✓		✓		59	90.2°	87°	10	10	10	10	✓		
		Arroz blanco	Arroz blanco	2790	2790	✓		✓		✓		60	97.2°	91°	10	10	10	10	✓		
		ensalada mixta	cohombro	1653	1240	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
			vinagre.	124	124	✓		✓			✓	—	—	22°	10	10	10	10	✓		
		Yuca	Yuca cocida	5812	4650	✓		✓		✓		54	92.4°	91°	10	10	10	10	✓		
		sopa-fideos	carne magra	372	372	✓		✓		✓		61	98°	92°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Manisdayk TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52457755 CARGO: AUX cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26-08	1200 pm	limonada	limón	4340	4300	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
	300 pm	Sorbeto granadilla	leche	9300	9300	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		Mantecada	Mantecada	1860	1860	·	✓		✓		✓	—	—	22	10	10	10	10	✓		Empaque
	700 pm	carne de cerdo	carne de cerdo	5580	5580	✓		✓		✓		59	96°	86°	10	10	10	10	✓		
		arroz con ajonjolí	arroz blanco	1860	1860	✓		✓		✓		60	97°	91°	10	10	10	10	✓		
			ajonjolí	248	248	✓		✓		✓		—	—	—	10	10	10	10	✓		
		sopa picada	carne magra	186	186	✓		✓		✓		60	97°	92°	10	10	10	10	✓		
			platano	3646	2480	✓		✓		✓		—	—	—	10	10	10	10	✓		
		aromática con limón	limón	1376	868	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marisdaye TIPO DE DOCUMENTO: Cc Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52437258 CARGO: aux cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27-08-22	a.m 6:00	aromatica de hierbas y fresa	aromatica	62	62	✓		✓		✓		50	91°	83°	10	10	10	10	✓		
27-08-22	a.m 7:00	colada de harina de platano	leche	13020	13020		✓	✓		✓		45	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		huevos revueltos	huevos	3720	3348	✓		✓		✓		40	85°	79°	10	10	10	10	✓		
		con queso	queso	930	930		✓	✓			✓	—	-	6°	10	10	10	10	✓		
		pan de maiz	pan	3720	3720		✓	✓			✓	—	-	24°	10	10	10	10	✓		
		patilla picada	patilla	15 500	6200	✓		✓			✓	—	-	24°	10	10	10	10	✓		
27-08-22	a.m 9:30	leche caliente	leche	13020	13020		✓	✓		✓		40	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		mogolla int	mogolla	1860	1860		✓	✓			✓	—	-	26°	10	10	10	10	✓		
		granadilla	granadilla	8.266	2.480	✓		✓			✓	—	-	—							
27-08-22	p.m 12:00	dorada carne cerdo	carne cerdo	6.200	6.200	✓			✓	✓		45	93°	87°	10	10	10	10	✓		
		arroz con zanahoria	arroz	2790	2790	✓			✓	✓		45	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		guacamole	aguacate	3.623	2.740	✓		✓			✓	—	-	6°	10	10	10	10	✓		
		papa al vapor	papa	5.166	4.650	✓			✓	✓		40	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		sopa lentejas	lentejas	1240	1240	✓			✓	✓		90	94°	89°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de piña	piña	5974	3286	✓		✓			✓	—	-	5°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marlany H. H TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133.223 CARGO: Auxiliar cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA DE INTEGRACION 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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27-08-22	P.M 3:30	sorbete de mango	leche	6510	6510		✓	✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		galleto avena	galleto avena	2480	2480		✓	✓			✓	—	—	25°	10	10	10	10	✓		
27-08-22	P.M 7:00	Carne de res al cilantro	Carne res	5580	5580	✓			✓	✓		40	91°	84°	10	10	10	10	✓		
		Spaguettis	spaguetis	2480	2480		✓	✓		✓		40	90°	80°	10	10	10	10	✓		
		Sopa Carmelita	Carne magra	186	186	✓			✓	✓		90	93°	87°	10	10	10	10	✓		
		aromatica de hierbas maracu	maracuya	5.425	1736	✓		✓		✓		50	91°	85°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marlany H. H. TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133.223 CARGO: Auxiliar Cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28-08-22	a.m. 6:00	Tinto	Cafe	372	372		✓	✓		✓		50	91°	86°	10	10	10	10	✓		
28-08-22	a.m 7:00	Cafe con leche	leche	13020	13020		✓	✓		✓		45	93°	87°	10	10	10	10	✓		
		huevo perico	huevos	3720	3348	✓		✓		✓		40	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz	2790	2790	✓			✓	✓		40	91°	87°	10	10	10	10	✓		
		granadilla	granadilla	8266	2480	✓			✓		✓	—	—	24°	10	10	10	10	✓		
28-08-22	a.m 9:30	sorbete de curuba	leche	13020	13020		✓	✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		mantecada	mantecada	1860	1860		✓	✓			✓	—	—	25°	10	10	10	10	✓		
28-08-22	p.m 12:00	Carne cerdo y res cocido	Carnes	6.200	6.200	✓			✓	✓		45	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz	2790	2790	✓			✓	✓		40	90°	80°	10	10	10	10	✓		
		cocido boyaca	cubios			✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		papa dorada	papa	5166	4.650	✓			✓	✓		45	89°	80°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de mora	mora.			✓			✓		✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H. H. TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.133.223 CARGO: Auxiliar Cocina.

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA DE INTEGRACION 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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28-08-22	3:30	Colada de fecula maiz	leche	6510	6510		✓	✓		✓		40	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		pan de maiz	pan	1860	1860		✓	✓			✓	—	—	25°	10	10	10	10	✓		
28-08-22	P.m. 7:00	Pechuga gratinada	pollo	7750	6200	✓			✓	✓		40	87°	80°	10	10	10	10	✓		
		arroz perejil	arroz	1860	1860	✓			✓	✓		45	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		sopa de arroz	carne magra	186	186	✓			✓	✓		90	85°	80°	10	10	10	10	✓		
		agua de pandeo con leche.	leche	13020	13020	✓			✓	✓		48°	90°	86°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marlany H. TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133.223 CARGO: Auxiliar cocina.

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA DE INTEGRACION 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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29-08-22	a.m 6:00	aromática con tomate arbol	tomate arbol	62	62	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
29-08-22	a.m 7:00	Colado Fecula de maiz	leche	13020	13020		✓	✓		✓		50	93°	85°	10	10	10	10	✓		
		huevo cocido	huevo	3720	3348	✓		✓		✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		pan blando	pan	3720	3720		✓	✓			✓	—	—	24	10	10	10	10	✓		
		compota manzana	manzana	3646	3100	✓		✓		✓		50	—	6°	10	10	10	10	✓		
29-08-22	a.m 9:00	chocolate en leche	leche	13020	13020		✓	✓		✓		40	93°	89°	10	10	10	10	✓		
		ponque	ponque	1860	1860		✓	✓			✓	—	—	25°	10	10	10	10	✓		
		picado de fruta	papaya	1328	930	✓		✓			✓	—	—	25°	10	10	10	10	✓		
29-08-22	p.m 12:00	carne de res a las finas h.	carne res	6200	6200	✓			✓	✓		40	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		arroz paporito	arroz	2790	2790	✓			✓	✓		45	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		pateca ahuyama	ahuyama	3646	3100	✓		✓		✓		30	94°	86°	10	10	10	10	✓		
		papa criolla	papa criolla	6200	6200	✓		✓		✓		30	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		sopa cuchuco	carne magra	186	186	✓			✓	✓		90	91°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo mora	mora	3651	3286	✓			✓		✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mailony H. H TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133.223 CARGO: Auxiliar cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29-08	3:30 pm	avena con guayaba	leche	6510	6510		✓	✓		✓		57	92.4°	91.2°	10	10	10	10	✓		
			Guayaba	3472	2604	✓		✓		✓		—	—	-	10	10	10	10	✓		
		Galleta	galleta crakor	992	992		✓		✓		✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
7.	7:00 pm	cerdo guisado	carne de cerdo	5580	5580	✓		✓		✓		47	90.2°	86°	10	10	10	10	✓		
		tortilla	Huevo	2755	2480	✓		✓		✓		50	97°	84.2°	10	10	10	10	✓		
			Mantequilla	1240	1240	✓			✓	✓		—	—	—	10	10	10	10	✓		
		Papa sopa verdura	Papa	3875	3100	✓		✓		✓		60	99°	92°	10	10	10	10	✓		
			ahuyama	7241	930	✓		✓		✓		60	97°	87°	10	10	10	10	✓		
			crema magra	186	186	✓		✓		✓		—	—	—	10	10	10	10	✓		
		leche caliente	leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	97°	86°	10	10	10	10	✓		
			Canela	62	62	✓		✓		✓		—	—	—	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marisela Rivera TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52457758 CARGO: AUX cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30-08-22	a.m 6:00	Tinto	Cafe	372	372		✓	✓		✓		40	93°	87°	10	10	10	10	✓		
30-08-22	a.m 7:00	Leche caliente	leche	13020	13020	✓		✓		✓		45	93°	83°	10	10	10	10	✓		
		Caldo de papa con carne	Carne magra	3720	3720	✓			✓	✓		90	91°	87°	10	10	10	10	✓		
		pan hojaldrado	pan	3720	3720		✓	✓			✓	—	—	25°	10	10	10	10	✓		
		papaya picada	papaya	8844	6.200	✓		✓			✓	—	—	25°	10	10	10	10	✓		
30-08-22	a.m 9:30	Sorbete de mora	leche	13020	13020		✓	✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		galleta cracker	galleta	992	992		✓	✓			✓	—	—	25°	10	10	10	10	✓		
30-08-22	P.M 12:00	pollo dorado	pollo	7750	6.200	✓		✓		✓		50	94°	89°	10	10	10	10	✓		
		spaguetis	spaguetis	3100	3100		✓	✓		✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada	Cebolla	1305	1305	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		papa dorada	papa	5166	4650	✓		✓		✓		40	91°	84°	10	10	10	10	✓		
		sopa ahuyama	Carne magra	186	186		✓	✓		✓		100	93°	87°	10	10	10	10	✓		
		Jugo piña	piña	5974	3286	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Markany H H. TIPO DE DOCUMENTO: C. C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.133.223 CARGO: Auxiliar cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDIA 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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30-08	330 pm	sabe de guanabana	leche	6510	6510	✓			✓	✓	—	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
			guanabana	4694	3286	✓		✓			✓	—	—	—	10	10	10	10	✓		
	-	torta	torta	1860	1860		✓		✓		✓	—	—	14°	10	10	10	10	✓		
	700 pm	caldo de pimentón	carne magra	6200	6200	✓		✓		✓		59	90°	82°	10	10	10	10	✓		
		arroz	arroz	1860	1860	✓		✓		✓		50	97°	91°	10	10	10	10	✓		
			zanahoria	1033	620	✓		✓		✓		—	—	—	10	10	10	10	✓		
		sopa de avena aromática	carne magra	186	186	✓		✓		✓		57	90°	84°	10	10	10	10	✓		
			avena	620	620	✓		✓		✓		—	—	—	10	10	10	10	✓		
			fresca	1928	1736	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marisela R TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52457[illegible] CARGO: aux cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						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	
31-08	600 am	aromática	mora	1928	1736	✓		✓		✓		50	99°	89°	10	10	10	10	✓		
	700 am	Chocolate	leche	13020	13020		✓	✓		✓		54	99.1°	90°	10	10	10	10	✓		
		Queso	Queso	2480	2480	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		Arepa	Arepa	2790	2790		✓		✓		✓	—	—	84°	10	10	10	10	✓		
		Mango	Mango	5580	5580	✓		✓			✓	—	—	19°	10	10	10	10	✓		
	930 am	batido mora	leche	13020	13020	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		Mogolla	Mogolla	1860	1860		✓		✓		✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
	1200 pm	caldo de salsa	carne caldo	6200	6200	✓		✓		✓		50	90°	84°	10	10	10	10	✓		
		arroz paella	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		59	97°	91°	10	10	10	10	✓		
		tomate	tomate	4650	3120	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		Papa salada	Papa	5166	4650	✓		✓		✓		40	97°	86°	10	10	10	10	✓		
		cazuela	carne magra	186	186	✓		✓		✓		56	99°	84°	10	10	10	10	✓		
		arveja	arveja	2170	2170	✓		✓		✓		—	—	—	10	10	10	10	✓		
		Jugo	guayaba	4381	3268	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Nayda R TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52457758 CARGO: AUX cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
31-08	330 pm	arroz con leche	leche	6200	6200	✓		✓		✓		50	97°	91°	10	10	10	10	✓		
		fiesa	fiesa	6526	6200	✓		✓			✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
	700 pm	[illegible] en salsa BBQ	carne magra	6200	6200	✓		✓		✓		59	90°	82°	10	10	10	10	✓		
		tostadas	Platano	6458	4650	✓		✓		✓		60	99°	82°	10	10	10	10	✓		
		sopa de arroz	carne magra	186	186	✓		✓		✓		62	97°	90°	10	10	10	10	✓		
		aromática	tomate árbol	2893	1736	✓		✓		✓		50	96°	90°	10	10	10	10	✓		
			aromática	62	62	✓		✓		✓		—	—	—	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Nataly H. TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52133 225 CARGO: auxiliar cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
01-09-22	a.m. 6:00	Tinto	Cafe	372	372		✓	✓		✓		50	90°	84°	10	10	10	10	✓		
01-09-22	a.m. 7:00	colada de platano	leche	13020	13020		✓	✓		✓		50	91°	80°	10	10	10	10	✓		
		Caldo carne con	Carne magra	3720	3720	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		pan de maiz	pan	3720	3720		✓	✓			✓	—	—	25°	10	10	10	10	✓		
01-09-22	a.m 9:30	Te en leche	leche.	13020	13020		✓	✓		✓		40	93°	83°	10	10	10	10	✓		
		torta negra	torta	1860	1860		✓	✓			✓	—	—	24°	10	10	10	10	✓		
		fresa.	fresa.	6526	6200	✓		✓			✓	—	—	24°	10	10	10	10	✓		
01-09-22	p.m. 12:00	dorado pescado	pescado	12400	6.200	✓			✓	✓		30	97°	90°	10	10	10	10	✓		
		arroz al cilantro	arroz	2790	2790	✓			✓	✓		40	93°	87°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada	repollo	2214	1550	✓		✓			✓	—	—	6°	10	10	10	10	✓		
		papa pure	papa	5166	4650	✓		✓		✓		40	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		Sopa avena	Carne magra	186	186	✓			✓	✓		90	97°	91°	10	10	10	10	✓		
		Jugo maracuya	maracuya	10209	3286	✓		✓			✓	—	—	5°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H. TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133.223 CARGO: Auxiliar cocina.

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _BOSA___ SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral De Bienestar y Cuidado para personas mayores. UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __CARLOTA RAMIREZ OPERADOR:_ ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
01-09-22	Am 3.30	flan	leche	6200	6200		✓	✓		✓		50	97°	84°	10	10	10	10	✓		
		papaya	papaya	8857	6200	✓		✓			✓	—	—	20°	10	10	10	10	✓		
01-09-22	P.m 7:00	pollo en salsa de tomate	Colombina Pollo	9245	5270	✓		✓		✓		59	90°	80°	10	10	10	10	✓		
		arroz	arroz	1860	1860	✓			✓	✓		50	97°	90°	10	10	10	10	✓		
		sopa ahuyama	Carne magra	186	186	✓			✓	✓		90	90°	84°	10	10	10	10	✓		
		leche caliente	leche	13020	13020		✓	✓		✓		40	84°	80°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H. TIPO DE DOCUMENTO: C C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52133223 CARGO: Auxiliar cocina

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.