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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLU[illegible]N SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HERMANA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA DUQUE OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/ aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
M14						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
SABADO	DESAYUNO	AGOSTO	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓	
1		COLADA DE PLÁTANO	Harina de Plátano	3750	3750		✓		✓	✓									✓	
ABRIL		QUESO CAMPESINO	Queso blanco descremado	10000	10000	✓			✓		✓								✓	
2023		PAN BLANCO	Pan de Harina de Trigo	5000	5000		✓		✓		✓								✓	
		BANANO	Banano, maduro, pulpa	62500	25000		✓		✓		✓								✓	
	NUEVES	KUMIS	Kumis Natural	37500	37500		✓		✓		✓								✓	
		GALLETA INTEGRAL	Galleta Integral	7500	7500		✓		✓		✓								✓	
		UVAS	Uvas, maduro, pulpa	62500	25000	✓			✓		✓								✓	
	ALMUERZO	COLOMBINAS DE POLLO AL HORNO	Carne de pollo, pechuga con piel	16667	12500	✓			✓	✓		40	90°	72°	7	7	7	7	✓	
		ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓	
		ARROZ CON FIDEOS	Pasta alimenticia enriquecida	1000	1000		✓		✓	✓									✓	
		BROCOLI AL GRATIN	Brocoli, cruda	14706	2500	✓		✓		✓		40	90°	72°	8	8	8	8	✓	
		BROCOLI AL GRATIN	Queso blanco descremado	6250	6250		✓		✓	✓									✓	
		YUCA COCIDA	Yuca, pelada, cruda	20833	12500	✓			✓	✓		45	90°	72°	7	7	7	7	✓	
		SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	Cuchuco de maíz, triturado	2500	2500	✓			✓	✓		50	90°	72°	8	8	8	8	✓	
		SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	carne de res,	12500	10000														✓	
		JUGO DE GUANÁBANA	Guanábana, pulpa	16071	11250		✓		✓		✓								✓	
	ONCES	SORBETE DE FRESA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓		✓								✓	
		SORBETE DE FRESA	Fresa, maduro, fruto entero	26316	25000														✓	
		GALLETA DE QUESO	Galleta de queso	7500	7500		✓		✓		✓								✓	
	COMIDA	CARNE BISTECK EN SALSA	Carne de ternera, magra	22500	22500	✓			✓	✓		40	90°	72°	8	8	8	8	✓	
		VERDURAS CHINAS (REPOLLO, CALABACIN, ZANAHORIA Y APIO)	Repollo, hojas frescas	7143	5000	✓		✓		✓		45	90°	72°	7	7	7	7	✓	
		VERDURAS CHINAS (REPOLLO, CALABACIN, ZANAHORIA Y APIO)	Calabacin, sin cáscara, cruda	4412	3750	✓			✓	✓									✓	
		VERDURAS CHINAS (REPOLLO, CALABACIN, ZANAHORIA Y APIO)	Zanahoria, cruda	5882	5000	✓			✓	✓									✓	
		ARROZ CON AJONJOLÍ	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓	
		ARROZ CON AJONJOLÍ	Ajonjolí	1000	1000														✓	
		PAPA GUISADA	Papa pastusa, sin cáscara, cruda	15625	12500	✓			✓	✓		35	90°	72°	8	8	8	8	✓	
		AGUADEPANELA CON NARANJA	Naranja, jugo natural, pulpa	16667	5000	✓			✓		✓								✓	
		AGUADEPANELA CON NARANJA	Miel de abejas	2500	2500														✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS : SANDRA MILENA TANGARIFE TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Nº 24731192 CARGO: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA FIRMA: Sandra Tangarife

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: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HERMANA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA DUQUE OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/ aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
M 15						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	
DOMINGO	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓			✓	✓		40	90°	72°	7	7	7	7	✓		
2		COLADA DE AVENA	Avena en Hojuelas	5000	5000		✓		✓	✓									✓		
ABRIL		HUEVOS PERICOS	Huevo de gallina	15000	13500	✓			✓	✓		45	90°	72°	7	7	7	7	✓		
2023		MOGOLLA INTEGRAL	Pan	7500	7500		✓		✓		✓								✓		
		FRESA PICADA	Fresa maduro, fruto entero	26316	25000	✓		✓			✓								✓		
	NUEVES	CAFÉ CAPUCCINO	Café, descafeinado	1250	1250		✓		✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		CAFÉ CAPUCCINO	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓			✓	✓									✓		
		TOSTADA	Tostada	5000	5000		✓		✓		✓								✓		
		MANGO PICADA	Mango maduro, pulpa	50000	25000	✓		✓			✓								✓		
	ALMUERZO	MUSLOS DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Carne de pollo, magra	25000	25000	✓			✓	✓		40	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		ARROZ AL PEREJIL	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		ARROZ AL PEREJIL	Perejil	833	750														✓		
		ENSALADA CAMPESINA	Tomate chonto, pulpa, escaldado	9375	7500	✓		✓			✓								✓		
		ENSALADA CAMPESINA	lechuga, hojas frescas	9091	5000	✓		✓			✓								✓		
		ENSALADA CAMPESINA	Maiz tierno	2500	2500		✓		✓		✓								✓		
		SANCOCHO	Platano Harton Verde	2780	10000	✓			✓	✓		50	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		SANCOCHO	Yuca, blaca, sin cascara	2750	10000	✓		✓	✓	✓									✓		
		SANCOCHO	Carne de res, magra	750	750														✓		
		NARANJADA	Naranja, zumo	12500	7500		✓		✓		✓								✓		
	ONCES	SORBETE DE CURUBA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓		✓								✓		
		SORBETE DE CURUBA	Curuba, maduro, pulpa	22500	11250		✓		✓		✓								✓		
		CROISSAN	Croissan	5000	5000		✓		✓		✓								✓		
	COMIDA	CARNE DE CERDO GOULASH	Carne de cerdo, pulpa	33333	25000	✓			✓	✓		45	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		ESPINACA CON GUISO	Espinacas, hojas, cruda	5882	5000	✓		✓		✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		ESPINACA CON GUISO	Tomate chonto, pulpa, escaldado	250	2500	✓		✓		✓									✓		
		ESPINACA CON GUISO	Huevo de gallina	11111	10000	✓			✓	✓									✓		
		ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		ARROZ ATOMATADO	Tomate chonto, pulpa, escaldado	2941	2500	✓		✓		✓									✓		
		ARRACACHA AL VAPOR	Arracacha, tubérculo	18750	15000	✓			✓	✓		45	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		TE EN LECHE CON PERA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		TE EN LECHE CON PERA	Té, hojas	2500	250														✓		
		TE EN LECHE CON PERA	Pera, fruta madura,	2500	2500	✓		✓		✓									✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS : SANDRA MILENA TANGARIFE TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Nº 24731192 CARGO: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA FIRMA: Sandra Tangarife

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HERMANA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA DUQUE OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/ aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad) 250 PM	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
M16						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	
LUNES	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
3		CHOCOLATE EN LECHE	Chocolate, con azúcar	2000	2000		✓		✓	✓									✓		
ABRIL		CALDO DE PAPA CON PESCADO	Tilapia, filete, cruda	18750	15000	✓			✓	✓		45	90°	72°	7	7	7	7	✓		
2023		CALDO DE PAPA CON PESCADO	Papa pastusa, sin cáscara, cruda	21875	17500	✓			✓	✓									✓		
		ENVUELTO	Envuelto de maiz	7500	7500		✓		✓		✓								✓		
		PAPAYA	Papaya, maduro, pulpa	35714	25000	✓			✓		✓								✓		
	NUEVES	SORBETE DE MARACUYA	Maracuyá, maduro, pulpa	37500	11250		✓		✓		✓								✓		
		SORBETE DE MARACUYA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓		✓								✓		
		GALLETA DE MAIZ	Galleta cracker de sal	7500	7500		✓		✓		✓								✓		
	ALMUERZO	GOULASH DE CARNE DE RES	Carne de res, magra	25000	25000	✓			✓	✓		45	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		ARROZ AL PIMENTON	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		ARROZ AL PIMENTON	Pimentón rojo	2941	2500	✓			✓	✓									✓		
		COLIFLOR AL GRATIN	Coliflor, crudo	18000	15000	✓		✓		✓		40	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		COLIFLOR AL GRATIN	Queso descremado	9091	5000	✓			✓	✓									✓		
		PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	12500	12500	✓			✓	✓		35	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		SOPA DE CONCHITAS	Pasta alimenticia enriquecida	2500	2500		✓		✓	✓		40	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		SOPA DE CONCHITAS	Carne de res, magra	750	750	✓			✓	✓									✓		
		JUGO DE UVA	Uva isabella, maduro, pulpa	12500	11250	✓			✓		✓								✓		
	ONES	AGUA DE PANELA CON QUESO CAMPESINO	Panela	4000	4000	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		AGUA DE PANELA CON QUESO CAMPESINO	Queso campesino	10000	10000	✓			✓		✓								✓		
		PAN TAJADO INTEGRAL	Pan integral	6000	6000		✓		✓		✓								✓		
		PATILLA PICADA	Patilla, maduro, pulpa	14706	12500	✓			✓		✓								✓		
	COMIDA	PECHUGA EN SALSA CHAMPIÑONES	Carne de pollo, magra	23684	22500	✓			✓	✓		45	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		PECHUGA EN SALSA CHAMPIÑONES	Champiñón, crudo	7500	7500		✓		✓	✓									✓		
		TORTA DE ZANAHORIA	Zanahoria, cruda	14706	12500	✓			✓	✓		35	90°	4°	7	7	7	7	✓		
		TORTA DE ZANAHORIA	Huevo de gallina	833	750	✓			✓	✓									✓		
		ARROZ CON FIDEOS Y PAPA	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		ARROZ CON FIDEOS Y PAPA	Papa pastusa, sin cáscara, cruda	12500	10000	✓			✓	✓									✓		
		ARROZ CON FIDEOS Y PAPA	Pasta alimenticia enriquecida	1000	1000		✓		✓	✓									✓		
		AROM. DE HIERBAS NATURALES CON MORA	Panela	3000	3000	✓			✓	✓		30	90°	8	8	8	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: SANDRA MILENA TANGARIFE TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Nº 24731192 CARGO: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA FIRMA: Sandra Tangarife

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN [illegible]	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: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HERMANA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA DUQUE OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/ aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
M 17						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	
MARTES	DESAYUNO	COLADA DE FECULA DE MAIZ	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
4		COLADA DE FECULA DE MAIZ	Fécula de Maíz	4500	4500		✓		✓	✓									✓		
ABRIL		EMPAREDADO DE QUESO Y JAMÓN	Queso blanco	10000	10000		✓		✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
2023		EMPAREDADO DE QUESO Y JAMÓN	Jamón, tajada	6000	6000		✓		✓	✓									✓		
		PAN TAJADO	Pan de harina de trigo integral	12000	12000		✓		✓	✓									✓		
		MANDARINA	Mandarina , fruta madura	35714	25000	✓			✓		✓								✓		
	NUEVES	BATIDO GUANÁBANA CON AVENA EN HOJUELAS Y MIEL	Guanábana, pulpa	16071	11250		✓		✓		✓								✓		
		BATIDO GUANÁBANA CON AVENA EN HOJUELAS Y MIEL	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓		✓								✓		
		BATIDO GUANÁBANA CON AVENA EN HOJUELAS Y MIEL	Avena en hojuelas	5000	5000		✓		✓		✓								✓		
	AL MJUERZO	POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Carne de pollo, pechuga con piel	33333	25000	✓			✓	✓		40	90°	72°	9	9	9	9	✓		
		ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		ARROZ ATOMATADO	Tomate chonto, pulpa, escaldado	2500	2500	✓			✓	✓									✓		
		VERDURA ORIENTAL	Repollo, hojas frescas	5357	3750	✓		✓		✓		40	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		VERDURA ORIENTAL	Champiñón, crudo	3750	3750		✓		✓	✓									✓		
		VERDURA ORIENTAL	Zanahoria, cruda	4412	3750	✓			✓	✓									✓		
		PLÁTANO CON QUESO Y BOCADILLO	Plátano hartón, maduro, crudo	20833	12500	✓			✓	✓		40	90°	72°	9	9	9	9	✓		
		PLÁTANO CON QUESO Y BOCADILLO	Queso doble crema	2500	2500														✓		
		PLÁTANO CON QUESO Y BOCADILLO	Bocadillo	1250	1250														✓		
		SOPA DE AVENA	Avena en hojuelas	2500	2500		✓		✓	✓		45	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	12500	10000	✓			✓	✓									✓		
		SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	750	750														✓		
		JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	18750	11250		✓		✓		✓								✓		
	ONCES	ARROZ CON LECHE	Arroz blanco	5000	5000	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		ARROZ CON LECHE	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	25000	25000	✓			✓	✓									✓		
		MELON PICADO	Melón, maduro, pulpa	62500	25000	✓			✓		✓								✓		
	COMIDA	CARNE DE RES GUISADA	Carne de res, magra	22500	22500	✓			✓	✓		45	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		GUATILA EN SALSA	Guatila, fruto	15625	12500	✓			✓	✓		40	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		GUATILA EN SALSA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	8750	8750														✓		
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		PALITOS DE YUCA	Yuca, cruda	4688	3750		✓		✓	✓		40	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		TETERO CON PAPAYUELA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	32500	32500	✓			✓	✓		30	90°	70°	8	8	8	8	✓		
		TETERO CON PAPAYUELA	Papayuela, fruta	125	125														✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS : SANDRA MILENA TANGARIFE TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Nº 24731192 CARGO: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA FIRMA: Sandra Tangarife

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: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HERMANA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA DUQUE OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/ aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
M 18						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	
MIERCOLES	DESAYUNO	AGUADEPANELA CON LECHE	Panela	4000	4000	✓			✓	✓		30	90°	71°	8	8	8	8	✓		
5		AGUADEPANELA CON LECHE	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	32500	32500	✓			✓	✓									✓		
ABRIL		CHANGUA CON HUEVO	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	32500	32500	✓			✓	✓		40	90°	72°	8	8	8	8	✓		
2023		CHANGUA CON HUEVO	Huevo de gallina	15000	13500	✓			✓	✓									✓		
		PAN HOJALDRADO	pan de harina de trigo	10000	10000		✓		✓		✓								✓		
		GRANADILLA	Granadilla, maduro, pulpa	35714	25000	✓			✓		✓								✓		
	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	Banano común, maduro, pulpa	5357	3750	✓			✓		✓								✓		
		ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	Papaya, maduro, pulpa	5357	3750	✓			✓		✓								✓		
		ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	Mango, maduro, pulpa	7500	3750	✓			✓		✓								✓		
		ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	Yogurt entero, con dulce	12500	12500		✓		✓		✓								✓		
	ALMUERZO	ALBONDIGAS	Huevo de gallina	556	500	✓			✓	✓		45	90°	71°	8	8	8	8	✓		
		ALBONDIGAS	Carne de res, molida	25000	25000	✓			✓	✓									✓		
		SPAGUETTIS	Pasta alimenticia enriquecida	12500	12500		✓		✓	✓		40	90°	71°	8	8	8	8	✓		
		ENSALADA ROJA CON LIMÓN Y CILANTRO	Remolacha, sin cáscara, cruda	5625	4500	✓			✓	✓		35	93°	4°	8	8	8	8	✓		
		ENSALADA ROJA CON LIMÓN Y CILANTRO	Zanahoria, cruda	5294	4500	✓			✓	✓									✓		
		TAJADA DE PLÁTANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	20833	12500	✓			✓	✓		45	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		SOPA DE CUCHUCO CEBADA	Cuchuco de Cebada	12500	10000		✓		✓	✓		50	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		SOPA DE CUCHUCO CEBADA	Carne de res, magra	6250	2500	✓			✓	✓									✓		
		JUGO DE CURUBA	Curuba, maduro, pulpa	22500	11250		✓		✓		✓								✓		
	ONCES	COLADA DE AVENA CON GUAYABA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓	✓		35	90°	71°	8	8	8	8	✓		
		COLADA DE AVENA CON GUAYABA	Avena, entera	3000	3000		✓		✓	✓									✓		
		COLADA DE AVENA CON GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	10000	7500	✓			✓		✓								✓		
		TORTA DE HARINA	Torta, con harina de trigo	7500	7500		✓		✓		✓								✓		
	COMIDA	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	Tilapia, filete, cruda	34375	27500	✓			✓	✓		35	90°	71°	7	7	7	7	✓		
		CALABAZA GUISADA	Calabaza, sin cáscara, cruda	17647	15000	✓			✓	✓		40	90°	71°	8	8	8	8	✓		
		ARROZ AL CILANTRO	Arroz blanco,	10000	10000	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		PAPA DORADA	Papa pastusa, sin cáscara, cruda	12500	10000	✓			✓	✓		40	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		AGUADEPANELA CON LIMÓN	Limón, pulpa	5000	2500		✓		✓		✓								✓		
		AGUADEPANELA CON LIMÓN	Panela	3000	3000	✓			✓	✓		30	90°	72°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS : SANDRA MILENA TANGARIFE TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Nº 24731192 CARGO: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA FIRMA: Sandra Tangarife

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: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HERMANA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA DUQUE OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/ aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
M 19						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	
JUEVES	DESAYUNO	TÉ EN LECHE	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
6		TÉ EN LECHE	Té, hojas	2500	250		✓		✓	✓									✓		
ABRIL		CALDO DE PAPA CON CARNE	Carne de res, magra	15000	15000	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
2023		CALDO DE PAPA CON CARNE	Papa pastusa, sin cáscara, cruda	21875	17500	✓			✓	✓									✓		
		MOGOLLA	Mogolla	7500	7500		✓		✓		✓								✓		
		PERA COCIDA	Pera, maduro, pulpa	29412	25000	✓		✓		✓		20	90°	40°	7	7	7	7	✓		
	NUEVES	CAFÉ CON LECHE	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓	✓		30	98	72°	8	8	8	8	✓		
		CAFÉ CON LECHE	Café, descafeinado	1250	1250		✓		✓	✓									✓		
		ALMOJABANA	Almojábana, bogotana	10000	10000		✓		✓		✓								✓		
		UVAS	Uva isabella, maduro, pulpa	27778	25000	✓		✓			✓								✓		
	ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA MOSTAZA	Carne de pollo, pechuga	31250	25000	✓			✓	✓		40	98	72°	8	8	8	8	✓		
		ARROZ CON AJONJOLÍ	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		45	98	72°	7	7	7	7	✓		
		ENS. ZANAHORIA, PEPINO COHOMBRO, TOMATE, VINAGRE	Zanahoria, cruda	12500	7500	✓			✓		✓								✓		
		ENS. ZANAHORIA, PEPINO COHOMBRO, TOMATE, VINAGRE	Pepino Cohombro, fresco	5835	5200	✓		✓			✓								✓		
		PAPA CRIOLLA GUISADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	12500	12500	✓			✓	✓		35	90°	72°	9	9	9	9	✓		
		CREMA DE VERDURAS	Arveja verde, cruda	6250	2500	✓			✓	✓		50	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		CREMA DE VERDURAS	Habichuela, cruda	2778	2500	✓		✓		✓									✓		
		CREMA DE VERDURAS	Zanahoria, cruda	2941	2500	✓			✓	✓									✓		
		CREMA DE VERDURAS	Ahuyama C. máxima, sin cáscara, cruda	3846	2500	✓			✓	✓									✓		
		CREMA DE VERDURAS	Carne de res, magra	750	750	✓			✓	✓									✓		
		LIMONADA CON AZÚCAR	Limón, pulpa	15000	7500		✓		✓		✓								✓		
	ONCES	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, pulpa	16071	11250		✓		✓		✓								✓		
		SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓		✓								✓		
		PONQUE TAJADO	Mantecada	7500	7500		✓		✓		✓								✓		
	COMIDA	CARNE DE CERDO MECHADA	Carne de cerdo, lomo	22500	22500	✓			✓	✓		40	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		ARROZ CON ESPINACA	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		ARROZ CON ESPINACA	Espinaca, cruda	4167	2500	✓		✓		✓									✓		
		PLATANO MELAO	Plátano hartón, maduro, crudo	20833	12500	✓			✓	✓		35	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMÓN Y PANELA	Aromaticas	250	250	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMÓN Y PANELA	Panela	3000	3000														✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS : SANDRA MILENA TANGARIFE TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Nº 24731192 CARGO: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA FIRMA: Sandra Tangarife

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: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HERMANA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA DUQUE OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/ aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
M 20						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
VIERNES	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
7		COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	Harina de plátano	3750	3750		✓		✓	✓									✓		
ABRIL		HUEVOS REVUELTOS CON JAMÓN	Huevo de gallina	15000	13500	✓			✓	✓		45	90°	72°	7	7	7	7	✓		
2023		HUEVOS REVUELTOS CON JAMÓN	Jamón, tajada	10000	10000		✓		✓	✓									✓		
		PAN DE MAÍZ	Pan	7500	7500		✓		✓		✓								✓		
		PATILLA PICADA	Pera, maduro, pulpa	62500	25000	✓			✓		✓								✓		
	NUEVES	MILO EN LECHE	Chocolate, con azúcar	2000	2000		✓		✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		MILO EN LECHE	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓	✓									✓		
		MOGOLLA INTEGRAL	Mogolla integral	7500	7500		✓		✓		✓								✓		
		GRANADILLA	Granadilla, madura, pulpa	33333	10000	✓			✓		✓								✓		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	Carne de cerdo, lomo	25000	25000	✓			✓	✓		45	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		ARROZ CON ZANAHORIA	Zanahoria, cruda	2941	2500	✓			✓	✓									✓		
		ENS. AGUACATE, CEBOLLA, TOMATE, CILANTRO	Aguacate , crudo	12500	7500	✓			✓		✓								✓		
		ENS. AGUACATE, CEBOLLA, TOMATE, CILANTRO	Tomate, pulpa	6250	5000	✓		✓			✓								✓		
		PAPA AL VAPOR	Papa pastusa, sin cáscara, cruda	15625	12500	✓			✓	✓		40	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	8750	8750	✓			✓	✓		50	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		CAZUELA DE LENTEJAS	Carne de res, magra	750	750	✓			✓	✓									✓		
		JUGO DE PIÑA	Piña, maduro, pulpa	20455	11250		✓		✓		✓								✓		
	ONCES	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500		✓		✓		✓								✓		
		SORBETE DE MANGO	Mango, maduro, pulpa	22500	11250		✓		✓		✓								✓		
		ROSCÓN	Roscón, con bocadillo	10000	10000		✓		✓		✓								✓		
	COMIDA	CARNE DE RES AL CILANTRO	Carne de res, magra	22500	22500	✓			✓	✓		45	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	Ahuyama C. máxima, sin cáscara, cruda	19231	12500	✓			✓	✓		40	90°	72	9	9	9	9	✓		
		POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arveja verde, cruda	6250	2500	✓			✓	✓									✓		
		POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	1750	1750	✓			✓	✓									✓		
		SPAGUETTIS	Pasta alimenticia enriquecida	12500	12500		✓		✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		TORTA DE BANANO	Banano, maduro, crudo	20833	12500		✓		✓	✓		35	90°	4°	7	7	7	7	✓		
		TORTA DE PLÁTANO	Huevo de gallina	833	750	✓			✓	✓									✓		
		AROM DE HIERBAS NAT CON MARACUYA Y CANELA	Panela	3000	3000	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS : SANDRA MILENA TANGARIFE TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Nº 24731192 CARGO: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA FIRMA: Sandra Tangarife

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: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HERMANA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA DUQUE OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/ aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
M 21						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	
SABADO	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
8		CAFÉ CON LECHE	Café, descafeinado	1250	1250		✓		✓	✓									✓		
ABRIL		QUESO BLANCO	Queso campesino	10000	10000	✓			✓		✓								✓		
2023		PAN ROLLO	Pan harina de trigo	7500	7500		✓		✓		✓								✓		
		BANANO	Banano, madura, pulpa	33333	10000	✓			✓		✓								✓		
	NUEVES	COLADA DE AVENA CON FRESA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓	✓		35	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		COLADA DE AVENA CON FRESA	Avena en hojuelas	5000	5000		✓		✓	✓									✓		
		GALLETA CRACKER INTEGRAL	Galleta, cracker	4000	4000		✓		✓		✓								✓		
	ALMUERZO	CARNE DE RES EN SALSA	Carne de res, magra	25000	25000	✓			✓	✓		45	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		COCIDO BOYACENCE: CHUGUAS Y CUBIOS	Chuguas, vegetal fresco	15500	13000	✓			✓	✓		50	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		COCIDO BOYACENCE: CHUGUAS Y CUBIOS	Cubios, vegatal fresco	15500	13000	✓			✓	✓									✓		
		PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	12500	12500	✓			✓	✓		35	90°	72°	9	9	9	9	✓		
		SOPA DE PASTA	Pasta Alimenticia	2500	2500		✓		✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		SOPA DE PASTA	Carne de res, magra	750	750	✓			✓	✓									✓		
		JUGO DE MORA	Mora de castilla, pulpa	12500	11250		✓		✓		✓								✓		
	ONCES	GELATINA CON DURAZNO Y LECHE CONDENSADA	Durazno, fruta madura	1500	1250		✓		✓		✓								✓		
		GELATINA CON DURAZNO Y LECHE CONDENSADA	Leche condensada	500	500		✓		✓		✓								✓		
		GALLETA WAFFER	Galleta Waffer	7500	7500		✓		✓		✓								✓		
	COMIDA	PECHUGA GRATINADA	Carne de pollo, pechuga con piel	33333	25000	✓			✓	✓		35	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		PECHUGA GRATINADA	Queso doble crema	2500	2500														✓		
		ARROZ AL PEREJIL	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		ARROZ AL PEREJIL	Perejil	833	750														✓		
		TORTILLA DE ACELGA CON PAPA	Acelga, hojas, cruda	5882	5000	✓		✓		✓		40	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		TORTILLA DE ACELGA CON PAPA	Papa pastusa, sin cáscara, cruda	12500	10000	✓			✓	✓									✓		
		TORTILLA DE ACELGA CON PAPA	Huevo de gallina	11111	10000	✓			✓	✓									✓		
		AGUA DE PANELA CON LECHE Y MANZANA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		AGUA DE PANELA CON LECHE Y MANZANA	Panela	4000	4000	✓			✓	✓									✓		
		AGUA DE PANELA CON LECHE Y MANZANA	Manzana, maduro, pulpa	29412	25000	✓		✓		✓									✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS : SANDRA MILENA TANGARIFE TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Nº 24731192 CARGO: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA FIRMA: Sandra Tangarife

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: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HERMANA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA DUQUE OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/ aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
M 22						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	
DOMINGO	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
9		CHOCOLATE EN LECHE	Chocolate, con azúcar	2000	2000		✓		✓	✓									✓		
ABRIL		TAMAL	Tamal de maíz	62500	62500		✓		✓	✓		55	90°	72°	9	9	9	9	✓		
2023		QUESO	Queso descremado	15000	13500		✓		✓		✓								✓		
		PAN INTEGRAL	Pan de Harina de Trigo	5000	5000		✓		✓		✓								✓		
		MANZANA COCIDA	Manzana , maduro, pulpa	29412	25000	✓		✓		✓		20	90°	4°	7	7	7	7	✓		
	NUEVES	PICADO DE PATILLA Y MELON	Patilla, maduro, pulpa	31250	12500	✓			✓		✓								✓		
		PICADO DE PATILLA Y MELON	Melón, maduro, pulpa	25000	12500	✓			✓		✓								✓		
	ALMUERZO	POLLO EN SALSA AGRIDULCE	Carne de pollo, pechuga con piel	33333	25000	✓			✓	✓		45	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		ARROZ PAJARITO	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		ARROZ PAJARITO	Plátano hartón, maduro, crudo	4167	2500														✓		
		BROCOLI AL GRATIN	Brocoli, crudo	18000	15000	✓		✓		✓		40	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		BROCOLI AL GRATIN	Queso descremado	9091	5000														✓		
		PALITO DE YUCA	Yuca, cruda	15625	12500	✓			✓	✓		45	98°	72°	7	7	7	7	✓		
		SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Cuchuco de trigo, triturado	2500	2500	✓			✓	✓		50	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Carne de res, magra	750	750	✓			✓	✓									✓		
		JUGO DE MANGO	Mango, maduro, pulpa	22500	11250		✓		✓		✓								✓		
	ONCES	COLADA DE AVENA CON GUAYABA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		COLADA DE AVENA CON GUAYABA	Avena en hojuelas	5000	5000		✓		✓	✓									✓		
		COLADA DE AVENA CON GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	10000	7500	✓			✓		✓								✓		
		GALLETA CRACKER SABORIZADA	Galleta, cracker	4000	4000		✓		✓		✓								✓		
	COMIDA	CARNE DE CERDO GUISADA	Carne de cerdo, lomo	22500	22500	✓			✓	✓		40	98°	72°	7	7	7	7	✓		
		CALABAZA EN SALSA BECHAMELL	Calabaza, sin cáscara, cruda	17647	15000	✓			✓	✓		35	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		CALABAZA EN SALSA BECHAMELL	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	3000	3000														✓		
		ARROZ AL PIMENTON	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	9	9	9	9	✓		
		ARROZ AL PIMENTON	Pimentón rojo	2941	2500														✓		
		ARRACACHA AL VAPOR	Arracacha, tubérculo	18750	15000	✓			✓	✓		40	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		AROMATICA EN LECHE CON PAPAYUELA	Panela,	1250	1250	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		AROMATICA EN LECHE CON PAPAYUELA	Papayuela madura, pulpa	8333	5000														✓		
		AROMATICA EN LECHE CON PAPAYUELA	Aromaticas	250	250	✓			✓	✓									✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS : SANDRA MILENA TANGARIFE TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Nº 24731192 CARGO: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA FIRMA: Sandra Tangarife

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: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HERMANA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA DUQUE OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/ aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
M 23						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	
LUNES	DESAYUNO	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓			✓	✓		40	90°	72°	8	8	8	8	✓		
10		COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ	Fécula de maíz, precocido, secado	3750	3750		✓		✓	✓									✓		
ABRIL		CALDO DE PAPA CON PECHUGA	Carne de pollo, pechuga con piel	20000	15000	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
2023		CALDO DE PAPA CON PECHUGA	Papa pastusa, sin cáscara, cruda	21875	17500	✓			✓	✓									✓		
		PAN HOJALDRADO	Pan hojaldrado	10000	10000		✓		✓		✓								✓		
		NARANJA	Naranja, maduro, pulpa	25000	18000	✓			✓		✓								✓		
	NUEVE	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	12500	11250		✓		✓		✓								✓		
		SORBETE DE MORA	Leche de vaca, pasteurizada	37500	37500	✓			✓		✓								✓		
	ALMUERZO	PECHUGA MECHADA	Carne de pollo, pechuga con piel	33333	25000	✓			✓	✓		45	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		SPAGUETTIS	Pasta alimenticia enriquecida	12500	12500		✓		✓	✓		30	90°	72°	9	9	9	9	✓		
		SPAGUETTIS	Leche de vaca, pasteurizada	2500	2500	✓			✓	✓									✓		
		ARVEJA, ZANAHORIA, MAIZ Y MAYONEZA	Maíz Tierno	4500	4500		✓		✓		✓								✓		
		ARVEJA, ZANAHORIA, MAIZ Y MAYONEZA	Zanahoria, cruda	18750	15000	✓			✓		✓								✓		
		ARVEJA, ZANAHORIA, MAIZ Y MAYONEZA	Arveja verde, cruda	20000	12000	✓			✓		✓								✓		
		PAPA AL VAPOR	Papa pastusa, sin cáscara, cruda	15625	12500	✓			✓	✓		40	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		SOPA DE VERDURAS	Arveja verde, cruda	6250	2500	✓			✓	✓		50	90°	72°	9	9	9	9	✓		
		SOPA DE VERDURAS	Zanahoria, cruda	2941	2500	✓			✓	✓									✓		
		SOPA DE VERDURAS	Ahuyama C. máxima, sin cáscara, cruda	3846	2500	✓			✓	✓									✓		
		SOPA DE VERDURAS	Espinaca, cruda	1250	750	✓		✓		✓									✓		
		JUGO DE PIÑA	Piña, maduro, pulpa	20455	11250		✓		✓		✓								✓		
	ONCES	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500														✓		
		COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	Harina de plátano	3750	3750	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		PONQUE	Ponque harina de trigo	7500	7500		✓		✓		✓								✓		
		MANDARINA	Mandarina, fruta madura	35714	25000	✓			✓		✓								✓		
	COMIDA	CARNE DE RES AL PIMENTÓN	Carne de res, magra	22500	22500	✓			✓	✓		40	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		ARROZ CON BLANCO	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		ENSALADA RUSA	Habichuela, cruda	4167	3750	✓		✓		✓		40	90°	72°	9	9	9	9	✓		
		ENSALADA RUSA	Arveja verde, cruda	6250	2500														✓		
		ENSALADA RUSA	Huevo de gallina	7500	6750														✓		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA	Aromaticas	250	250	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA	Fresa, maduro, fruto entero	0	0	✓		✓		✓		-							✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS : SANDRA MILENA TANGARIFE TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Nº 24731192 CARGO: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA FIRMA: Sandra Tangarife

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓ... IAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HERMANA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA DUQUE OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/ aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
M 24						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
MARTES	DESAYUNO	TÉ EN LECHE	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
11		TÉ EN LECHE	Té, hojas	2500	250														✓		
ABRIL		QUESO CAMPESINO	Queso campesino	10000	10000	✓			✓		✓								✓		
2023		ENVUELTO	Envuelto de maíz	7500	7500		✓		✓		✓								✓		
		MANGO PICADO	Mango, fruta madura	50000	25000	✓			✓		✓								✓		
	ONCES	BATIDO DE BANANO CON AVENA EN HOJUELAS	Banano común, maduro, pulpa	16071,42857	11250	✓			✓		✓								✓		
		BATIDO DE BANANO CON AVENA EN HOJUELAS	Avena en hojuelas	5000	5000		✓		✓		✓								✓		
		BATIDO DE BANANO CON AVENA EN HOJUELAS	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓		✓								✓		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA HAWAIANA	Carne de cerdo, lomo	25000	25000	✓			✓	✓		45	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		ARROZ AL PEREJIL	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		ARROZ AL PEREJIL	Perejil	315	315														✓		
		RODAJAS TOMATE EN VINAGRETA	Tomate, pulpa	14350	11000	✓		✓			✓								✓		
		RODAJAS TOMATE EN VINAGRETA	Vinagre	250	250														✓		
		PLÁTANO MADURO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	20833	12500	✓			✓	✓		40	90°	72°	9	9	9	9	✓		
		CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca	8750	8750	✓			✓	✓		50	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Carne de res, magra	750	750														✓		
		JUGO DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	15000	11250	✓			✓		✓								✓		
	ONCES	ARROZ CON LECHE	Arroz blanco, crudo	7000	7000	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		ARROZ CON LECHE	Queso campesino	3750	3750														✓		
		FRESA PICADA	Fresa, maduro, fruto entero	26316	25000	✓		✓			✓								✓		
	COMIDA	MUSLOS DE POLLO EN SALSA BBQ	Carne de pollo, pechuga	22500	22500	✓			✓	✓		45	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		ENSALADA CAMPESINA	Tomate, pulpa	9375	7500	✓		✓			✓								✓		
		ENSALADA CAMPESINA	Lechuga común	9091	5000	✓		✓			✓								✓		
		ENSALADA CAMPESINA	Maíz común, desgranado	2500	2500		✓		✓		✓								✓		
		ARROZ CON FÍDEOS	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		YUCA EN SALSA	Yuca, cruda	15625	12500	✓			✓	✓		40	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		AGUADEPANELA CON CANELA	Panela	3000	3000	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		AGUADEPANELA CON CANELA	Canela en astillas	125	125														✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS : SANDRA MILENA TANGARIFE TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Nº 24731192 CARGO: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA FIRMA: Sandra Tangarife

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HERMANA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA DUQUE OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/ aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
M 25						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
MIERCOLES	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO CON MORA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓			✓	✓		40	90°	72°	8	8	8	8	✓	
12		COLADA DE HARINA DE PLÁTANO CON MORA	Harina de plátano	3750	3750		✓		✓	✓									✓	
ABRIL		CALDO DE PAPA CON CARNE	Carne de res, magra	15000	15000	✓			✓	✓		50	90°	72°	7	7	7	7	✓	
2023		CALDO DE PAPA CON CARNE	Papa pastusa, sin cáscara, cruda	21875	17500	✓			✓	✓									✓	
		PAN DE MAÍZ	Pan	7500	7500		✓		✓		✓								✓	
	NUEVES	CAFÉ CAPUCCINO	Café, descafeinado	1250	1250	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓	
		CAFÉ CAPUCCINO	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓			✓	✓									✓	
		GALLETA DULCE	Galleta de harina de trigo	5000	5000		✓		✓		✓								✓	
		FRESA PICADA	Fresa, maduro, fruto entero	26316	25000	✓		✓			✓								✓	
	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO AL LIMÓN	Tilapia, filete, cruda	31250	25000	✓			✓	✓		40	90°	72°	9	9	9	9	✓	
		ARROZ AL CILANTRO	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓	
		ENSALADA REPOLLO, ZANAHORIA, PIÑA Y CREMA DE LECHE	Repollo , hojas frescas	8929	6250	✓		✓			✓								✓	
		ENSALADA REPOLLO, ZANAHORIA, PIÑA Y CREMA DE LECHE	Zanahoria, cruda	7353	6250	✓			✓		✓								✓	
		ENSALADA REPOLLO, ZANAHORIA, PIÑA Y CREMA DE LECHE	Piña, maduro, pulpa	4545	2500		✓				✓								✓	
		PURÉ DE PAPA	Papa pastusa, sin cáscara, cruda	15625	12500	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓	
		PURÉ DE PAPA	Crema de leche	1750	1750														✓	
		SOPA DE AVENA	Avena en hojuelas	2500	2500		✓		✓	✓		50	90°	72°	9	9	9	9	✓	
		SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	750	750	✓			✓	✓									✓	
		JUGO DE MARACUYA	Maracuyá, maduro, pulpa	37500	11250		✓		✓		✓								✓	
	ONES	FLAN	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	25000	25000	✓			✓	✓		30	90°	4°	7	7	7	7	✓	
		PAPAYA PICADA	Papaya, maduro, pulpa	35714	12500	✓			✓		✓								✓	
	CONMIDA	SOUFLE DE PECHUGA	Carne de pollo, pechuga con piel	33333	25000	✓			✓	✓		45	90°	72°	8	8	8	8	✓	
		ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓	
		ARROZ ATOMATADO	Tomate chonto, pulpa, escaldado	2500	2500														✓	
		POTECA DE AHUYAMA	Ahuyama C. máxima, sin cáscara, cruda	19230,76923	12500	✓			✓	✓		40	90°	72°	8	8	8	8	✓	
		POTECA DE AHUYAMA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	1750	1750														✓	
		TORTA DE HARINA	Torta de harina de trigo	1250	1250		✓		✓	✓		45	90°	4°	7	7	7	7	✓	
		TÉ EN LECHE	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓	
		TÉ EN LECHE	Té, hojas	2500	250														✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS : SANDRA MILENA TANGARIFE TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Nº 24731192 CARGO: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA FIRMA: Sandra Tangarife

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: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HERMANA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA DUQUE OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/ aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
M 26																				
JUEVES	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	Café, descafeinado	1250	1250		✓		✓	✓		35	90°	72°	8	8	8	8	✓	
13		CAFÉ CON LECHE	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓			✓	✓									✓	
ABRIL		CALDO DE PAPA CON PESCADO	Tilapia, filete, cruda	18750	15000	✓			✓	✓		40	90°	72°	7	7	7	7	✓	
2023		PAN DE DULCE	Pan de dulce	12000	12000		✓		✓		✓								✓	
		PERA COCIDA	Pera, maduro, pulpa	35714	25000	✓		✓	✓	✓		25	90°	4°	8	8	8	8	✓	
	NUEVES	SORBETE DE CURUBA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓		✓								✓	
		SORBETE DE CURUBA	Curuba, maduro, pulpa	22500	11250		✓		✓		✓								✓	
		ROSCÓN	Roscón, con bocadillo	10000	10000		✓		✓		✓								✓	
	ALMUERZO	CARNE DE RES EN SALSA CHIMICHURRI	Carne de res, magra	25000	25000	✓			✓	✓		40	90°	72°	8	8	8	8	✓	
		ARROZ AL PIMENTON	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓	
		ARROZ AL PIMENTON	Pimentón rojo	2941	2500														✓	
		VERDURA SALTEADA	Arveja verde, cruda	9375	3750	✓			✓	✓		45	90°	72°	9	9	9	9	✓	
		VERDURA SALTEADA	Habichuela, cruda	2778	2500	✓		✓		✓									✓	
		VERDURA SALTEADA	Zanahoria, cruda	2941	2500														✓	
		VERDURA SALTEADA	Calabazina, sin cáscara, cruda	7353	6250														✓	
		PAPAS CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	15625	12500	✓			✓	✓		40	90°	72°	7	7	7	7	✓	
		SOPA DE PATACON	Plátano hartón, verde, crudo	15385	10000	✓			✓	✓		50	90°	72°	8	8	8	8	✓	
		SOPA DE PATACON	Carne de res, magra	750	750	✓			✓	✓									✓	
		JUGO DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol amarillo, maduro, pulpa	18750	11250		✓		✓		✓								✓	
	ONCES	AGUDEPANELA CON QUESO	Queso campesino	10000	10000	✓			✓		✓								✓	
		PAN TAJADO INTEGRAL	Pan integral	6000	6000		✓		✓		✓								✓	
		MELÓN PICADO	Melón, maduro, pulpa	50000	25000	✓			✓		✓								✓	
	COMIDA	COLOMBINAS DE POLLO AL HORNO	Carne de pollo, pechuga con piel	33333	25000	✓			✓	✓		45	90°	72°	8	8	8	8	✓	
		CALABAZA GUISADA CON QUESO	Calabaza, sin cáscara, cruda	17647	15000	✓			✓	✓		35	90°	72°	7	7	7	7	✓	
		CALABAZA GUISADA CON QUESO	Queso campesino	1000	1250														✓	
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓	
		PLATANO ASADO	Plátano , sin cáscara, maduro	21875	17500	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓	
		AROMATICA DE HIERBAS ON UCHUVA	Uchuva, maduro	5000	5000	✓			✓	✓		30	90°	72°	9	9	9	9	✓	
		AROMATICA DE HIERBAS ON UCHUVA	Panela	3000	3000	✓			✓	✓									✓	
		AROMATICA DE HIERBAS ON UCHUVA	Aromaticas	250	250	✓			✓	✓									✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS : SANDRA MILENA TANGARIFE TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Nº 24731192 CARGO: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA FIRMA: Sandra Tangarife

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: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HERMANA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA DUQUE OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/ aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
M 27						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	
VIERNES	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓			✓	✓		35	90°	72°	9	9	9	9	✓		
14		COLADA DE AVENA	Avena en hojuelas	5000	5000		✓		✓	✓									✓		
ABRIL		HUEVOS REVUELTOS CON JAMÓN	Huevo de gallina	15000	13500	✓			✓	✓		45	90°	72°	8	8	8	8	✓		
2023		HUEVOS REVUELTOS CON JAMÓN	Jamón, tajada	5000	5000		✓		✓	✓									✓		
		PAN ROLLO	Pan de harina de trigo	5500	5500		✓		✓		✓								✓		
		MANDARINA	Mandarina, zumo	35714	25000	✓			✓		✓								✓		
	NUEVES	KUMIS	Kumis entero con dulce	50000	50000		✓		✓		✓								✓		
		GALLETA CRACKER SABORIZADA	Galleta, cracker	4000	4000		✓		✓		✓								✓		
		GRANADILLA	Granadilla, madura, pulpa	33333	10000	✓			✓		✓								✓		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO AL AJILLO	Carne de cerdo, lomo	25000	25000	✓			✓	✓		45	90°	72°	9	9	9	9	✓		
		ARROZ CON AJONJOLÍ	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		ARROZ CON AJONJOLÍ	Ajonjolí	1000	1000		✓		✓	✓									✓		
		AGUACATE, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, CILANTRO	Aguacate, fruto fresco	15500	12000	✓			✓		✓								✓		
		AGUACATE, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA,	Lechuga, hojjas	6500	4800	✓		✓			✓								✓		
		AGUACATE, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA,	tomate, fresco	2500	2500	✓		✓			✓								✓		
		AGUACATE, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA,	Cebolla cabezona	0	75	✓			✓		✓								✓		
		YUCA EN SALSA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	15625	12500	✓			✓	✓		45	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		SOPA DE CONCHITAS	Pasta alimenticia enriquecida	2500	2500	✓			✓	✓		40	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		SOPA DE CONCHITAS	Carne de res, magra	750	750	✓			✓	✓									✓		
		JUGO DE MORA	Mora de castilla, pulpa	12500	11250		✓		✓		✓								✓		
	ONCES	SORBETE DE CURUBA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓		✓								✓		
		SORBETE DE CURUBA	Curuba, maduro, pulpa	22500	11250														✓		
		PONQUE TAJADO	Torta, con harina de trigo	7500	7500		✓		✓		✓								✓		
	COMIDA	CARNE DE RES AL CILANTRO	Carne de res, magra	22500	22500	✓			✓	✓		40	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		SPAGUETTIS	Pasta alimenticia enriquecida	12500	12500		✓		✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		TORTILLA DE ESPINACA Y ZANAHORIA	Espinaca, hojas frescas	8333	7500	✓		✓		✓		40	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		TORTILLA DE ESPINACA Y ZANAHORIA	Zanahoria, cruda	12000	10000														✓		
		TORTILLA DE ESPINACA Y ZANAHORIA	Huevo de gallina	11111	10000														✓		
		PAPA CHIPS	Papa blanca sin cascara, cruda	12500	12500	✓			✓	✓		25	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		AGUDEPANELA CON LIMON	Limón	8333	5000	✓			✓		✓								✓		
		AGUDEPANELA CON LIMON	Panela	3000	3000	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS : SANDRA MILENA TANGARIFE TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Nº 24731192 CARGO: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA FIRMA: Sandra Tangarife

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: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HERMANA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA DUQUE OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/ aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
M 28						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
SABADO	DESAYUNO	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	4000	4000	✓			✓	✓		35	90°	72°	8	8	8	8	✓		
15		AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓			✓	✓									✓		
ABRIL		EMPAREDADO DE QUESO	Queso doble crema	10000	10000	✓			✓		✓								✓		
2023		PAN TAJADO	Pan harina de trigo	10000	10000		✓		✓		✓								✓		
		UVAS	Uva isabella, maduro, pulpa	27778	25000	✓		✓			✓								✓		
	NUEVES	SORBETE DE FRESA	Fresa, maduro, pulpa	62500	25000	✓			✓		✓								✓		
		SORBETE DE FRESA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓			✓		✓								—		
		ROSQUILLAS	Rosquillas				✓		✓		✓								✓		
	ALM UERZO	POLLO EN SALSA	Carne de pollo, pechuga con piel	33333	25000	✓			✓	✓		45	90°	72°	9	9	9	9	✓		
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		ZANAHORIA RALLADA CON LIMÓN Y CILANTRO	Zanahoria, cruda	17647	15000	✓			✓		✓								✓		
		ZANAHORIA RALLADA CON LIMÓN Y CILANTRO	Cilantro, hojas	278	250	✓			✓		✓								✓		
		TAJADA DE PLÁTANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	20833	12500	✓			✓	✓		35	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		AJIACO	Papa pastusa, sin cáscara, cruda	12500	10000	✓			✓	✓		50	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		AJIACO	Papa criolla, con cáscara, cruda	5000	5000	✓			✓	✓									✓		
		AJIACO	Carne de pollo, pechuga con piel	1000	750	✓			✓	✓									✓		
		AJIACO	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	3125	2500	✓			✓	✓									✓		
		NARANJADA CON PANELA	Naranja, zumo	15000	7500		✓		✓		✓								✓		
	ONCES	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON MORA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON MORA	Fécula de maíz, precocido, secado	3750	3750		✓		✓	✓									✓		
		COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON MORA	Mora de castilla, pulpa	8333	7500	✓			✓		✓								✓		
		GALLETA DE LECHE	Galleta de leche	7500	7500		✓		✓		✓								✓		
	COMIDA	PECHUGA A LA PLANCHA	Carne de pollo, pechuga con piel	34375	27500	✓			✓	✓		40	98	72°	8	8	8	8	✓		
		VERDURA CALIENTE	Arveja verde, cruda	9375	3750	✓			✓	✓		40	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		VERDURA CALIENTE	Calabaza, sin cáscara, cruda	4412	3750	✓			✓	✓									✓		
		VERDURA CALIENTE	Habichuela, cruda	4167	3750	✓		✓		✓									✓		
		VERDURA CALIENTE	Zanahoria, cruda	4412	3750	✓			✓	✓									✓		
		ARROZ CON PAPA Y CILANTRO	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		ARROZ CON PAPA Y CILANTRO	Papa pastusa, sin cáscara, cruda	10000	7500														✓		
		ARROZ CON PAPA Y CILANTRO	Cilantro, rama cruda	4167	2500														✓		
		AGUA DE PANELA CON LECHE Y MANZANA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓	✓		20	90°	72	8	8	8	8	✓		
		AGUA DE PANELA CON LECHE Y MANZANA	Manzana, maduro, pulpa	3659	2500	✓		✓		✓									✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS : SANDRA MILENA TANGARIFE TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Nº 24731192 CARGO: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA FIRMA: Sandra Tangarife

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCL[illegible] SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HERMANA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA DUQUE OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/ aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
M 1						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	
DOMINGO	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
16		CALDO DE PAPA CON CARNE	Carne de res, magra	15000	15000	✓			✓	✓		45	90°	72°	8	8	8	8	✓		
ABRIL		CALDO DE PAPA CON CARNE	Papa pastusa, sin cáscara, cruda	21875	17500	✓			✓	✓									✓		
2023		GRANADILLA	Granadilla, madura, pulpa	33333,333	10000		✓		✓		✓								✓		
	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO CAMPESINO	Banano común, maduro, pulpa	5357,1429	3750	✓			✓		✓								✓		
		ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO CAMPESINO	Papaya, maduro, pulpa	5357,1429	3750	✓			✓		✓								✓		
		ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO CAMPESINO	Manzana, maduro, pulpa	4411,7647	3750	✓		✓			✓								✓		
		ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO CAMPESINO	Mango, maduro, pulpa	7500	3750	✓			✓		✓								✓		
		ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO CAMPESINO	Queso campesino	10000	10000	✓			✓		✓								✓		
	ALMUERZO	CARNE DE RES GUISADA	Carne de res, magra	25000	25000	✓			✓	✓		45	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		ARROZ CON ESPINACA	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		ARROZ CON ESPINACA	Espinaca, cruda	4166,6667	2500	✓		✓		✓									✓		
		POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	Ahuyama C. máxima, sin cáscara, cruda	19230,769	12500	✓			✓	✓		40	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arveja verde, cruda	6250	2500	✓			✓	✓									✓		
		PLATANO MADURO*ASADO	Plátano hartón, maduro, crudo	20833	12500	✓			✓	✓		35	90°	72°	9	9	9	9	✓		
		SOPA DE CEBADA PERLADA	Cebada perlada	2500	2500	✓			✓	✓		50	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		SOPA DE CEBADA PERLADA	Carne de res, magra	750	12500	✓			✓	✓									✓		
		LIMONADA CON AZÚCAR	Limón, pulpa	15000	7500		✓		✓		✓								✓		
	ONCES	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON GUAYABA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓	✓		35	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	10000	7500	✓			✓		✓								✓		
	COMIDA	COLOMBINA DE POLLO AL HORNO	Carne de pollo, pechuga con piel	33333	25000	✓			✓	✓		40	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		TORTILLA DE ACELGA	Acelga, hojas	16250	12500	✓		✓		✓		35	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		TORTILLA DE ACELGA	Huevo de gallina	13750	12500	✓			✓	✓									✓		
		ARRACACHA EN SALSA CRIOLLA	Arracacha, tubérculo	18750	15000	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		ARROZ AL PEREJIL	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		AGUADEPANELA CON LECHE Y FRESAS	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	3000	3000	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		AGUADEPANELA CON LECHE Y FRESAS	Fresas, pulpa	15000	2500	✓		✓		✓									✓		
		AGUADEPANELA CON LECHE Y FRESAS	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	30000	30000														✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS : SANDRA MILENA TANGARIFE TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Nº 24731192 CARGO: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA FIRMA: Sandra Tangarife

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: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HERMANA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA DUQUE OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/ aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
M 2						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	
LUNES	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓		✓		✓		35	90°	72°	7	7	7	7	✓		
17		COLADA DE AVENA	Avena en hojuelas	5000	5000		✓		✓	✓									✓		
ABRIL		HUEVOS PERICOS	Fresa, maduro, fruto entero	15000	13500	✓		✓			✓								✓		
2023		PAN HOJALDRADO	Pan harina de trigo	7500	7500		✓		✓		✓								✓		
		PAPAYA PICADA	Papaya, maduro, pulpa	35714	25000	✓			✓		✓								✓		
	ONCES	BATIDO DE FRESA CON AVENA EN HOJUELAS Y MIEL	Fresa, maduro, fruto entero	11842	11250		✓		✓		✓								✓		
		BATIDO DE FRESA CON AVENA EN HOJUELAS Y MIEL	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓		✓								✓		
		BATIDO DE FRESA CON AVENA EN HOJUELAS Y MIEL	Avena en hojuelas	5000	5000		✓		✓		✓								✓		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA CRIOLLA	Carne de cerdo, lomo	25000	25000	✓			✓	✓		45	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		ARROZ CON AJONJOLÍ	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		VERDURA ORIENTAL	Repollo, hojas frescas	5357	3750	✓		✓		✓		40	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		VERDURA ORIENTAL	Calabaza, sin cáscara, cruda	4412	3750	✓			✓	✓									✓		
		VERDURA ORIENTAL	Champiñón, crudo	3750	3750		✓		✓	✓									✓		
		VERDURA ORIENTAL	Zanahoria, cruda	4412	3750	✓			✓	✓									✓		
		PAPA DORADA	Papa común, sin cáscara, cruda	15625	12500	✓			✓	✓		45	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		CAZUELA DE GARBANZOS CON MENUDO DE RES	Garbanzo	8750	8750	✓			✓	✓		50	90°	72°	9	9	9	9	✓		
		CAZUELA DE GARBANZOS CON MENUDO DE RES	Menudo de res	4250	4250	✓			✓	✓									✓		
		JUGO DE MANGO	Mango, maduro, pulpa	22500	11250		✓		✓		✓								✓		
	ONCES	CHOCOLATE EN LECHE	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		ALMOJABANA	Torta de harina de Trigo	7500	7500		✓		✓		✓								✓		
		MANDARINA	Mandarina, zumo	35714	25000		✓		✓		✓								✓		
	COMIDA	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	Carne de res, magra	22500	22500	✓			✓	✓		45	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		CALABAZA Y MAIZ GUISADA	Calabaza, sin cáscara, cruda	14706	2500	✓			✓	✓		35	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		CALABAZA Y MAIZ GUISADA	Maíz tierno, choclo	6250	6250														✓		
		ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	11250	375	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		ARROZ CON FIDEOS	Pasta alimenticia enriquecida	1000	37500														✓		
		PALITOS DE YUCA	Yuca blanca	132	1000	✓			✓	✓		45	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO	Lulo, maduro, pulpa	8333	5000		✓		✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO	Panela	3000	3000	✓			✓	✓									2		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS : SANDRA MILENA TANGARIFE TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Nº 24731192 CARGO: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA FIRMA: Sandra Tangarife

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HERMANA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA DUQUE OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
M 3						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
MARTES	DESAYUNO	TÉ EN LECHE	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓			✓	✓		35	90°	72°	7	7	7	7	✓	
18		CALDO DE PAPA CON PECHUGA	Carne de pollo, pechuga con piel	20000	15000	✓			✓	✓		50	98°	72°	9	9	9	9	✓	
ABRIL		CALDO DE PAPA CON PECHUGA	Papa pastusa, sin cáscara, cruda	21875	17500	✓			✓	✓									✓	
2023		ENVUELTO DE MAÍZ	Envuelto de Maíz	7500	7500		✓		✓		✓								✓	
		MANZANA COCIDA	Manzana, maduro, pulpa	33750	25000	✓		✓		✓		25	90°	4°	7	7	7	7	✓	
	NUEVES	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, pulpa	16071	11250		✓		✓		✓								✓	
		SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓		✓								✓	
		CROISSANT	Croissant, horneado	5000	5000		✓		✓		✓								✓	
	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	Tilapia, filete, cruda	31250	25000	✓			✓	✓		35	90°	72°	8	8	8	8	✓	
		ARROZ AL PIMENTON	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓	
		ENSALADA CAMPESINA	Tomate, pulpa	2941	2500	✓		✓			✓								✓	
		ENSALADA CAMPESINA	Lechuga común	9375	7500	✓		✓			✓								✓	
		ENSALADA CAMPESINA	Maíz común, desgranado	9091	5000		✓		✓		✓								✓	
		PAPA CRIOLLA GUISADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	2500	2500	✓			✓	✓		30	98°	72°	7	7	7	7	✓	
		SOPA DE CONCHITAS	Pasta alimenticia enriquecida	12500	12500		✓		✓	✓		50	90°	72°	7	7	7	7	✓	
		SOPA DE CONCHITAS	Carne de res, magra	2500	2500	✓			✓	✓									✓	
		JUGO DE PIÑA	Piña, maduro, pulpa	750	750		✓		✓		✓								✓	
	ONCES	CAFÉ CON LECHE	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	20455	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓	
		GALLETA MANTEQUILLA	Galleta mantequilla	1250	1250		✓		✓		✓								✓	
		MANGO PICADO	Mango, maduro, pulpa	37500	37500	✓			✓		✓								✓	
	COMIDA	COLOMBINAS DE POLLO APANADAS	Carne de pollo, pechuga con piel	7500	7500	✓			✓	✓		40	98°	72°	7	7	7	7	✓	
		GUATILA EN SALSA	Guatila, fruto	50000	25000	✓			✓	✓		35	90°	72°	8	8	8	8	✓	
		GUATILA EN SALSA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	33333	25000														✓	
		PAPA AL VAPOR	Papa pastusa, sin cáscara, cruda	15625	12500	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓	
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	8750	8750	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓	
		AGUADEPANELA CON LECHE Y PAPAYUELA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	21250	16250	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓	
		AGUADEPANELA CON LECHE Y PAPAYUELA	Papayuela	11250	11250	✓		✓		✓									✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS : SANDRA MILENA TANGARIFE TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Nº 24731192 CARGO: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA FIRMA: Sandra Tangarife

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HERMANA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA DUQUE OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/ aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
M 4						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	
MIERCOLES	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓			✓	✓		35	90°	72°	7	7	7	7	✓		
19		COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	Harina de plátano	3750	3750		✓		✓	✓									✓		
ABRIL		HUEVOS REVUELTOS	Huevo de gallina	15000	13500	✓			✓	✓		40	90°	72°	8	8	8	8	✓		
2023		PAN INTEGRAL	Pan integral	12000	12000		✓		✓		✓								✓		
		BANANO	Banano, fruta madura	35714	25000	✓			✓		✓								✓		
	NUEVES	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	12500	11250		✓		✓		✓								✓		
		SORBETE DE MORA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓		✓								✓		
		GALLETA CRACKER SABOR	Galleta cracker saborizada	7500	7500		✓		✓		✓								✓		
	ALMUERZO	POLLO EN SALSA BBQ	Carne de pollo, pechuga con piel	33333	25000	✓			✓	✓		45	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		ARROZ AL CILANTRO	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		ARROZ AL CILANTRO	Cilantro, hojas	833	750	✓			✓	✓									✓		
		GUISADO DE CUBIOS.	Cubio, crudo	15000	15000	✓			✓	✓		40	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		GUISADO DE CUBIOS.	Maiz tierno	2500	2500		✓		✓	✓									✓		
		ARRACACHA EN SALSA	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	15625	12500	✓			✓	✓		35	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		SOPA DE VERDURAS	Carne de res, magra	750	750	✓			✓	✓		50	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		SOPA DE VERDURAS	Arveja verde, cruda	6250	2500	✓			✓	✓									✓		
		SOPA DE VERDURAS	Habichuela, cruda	2778	2500	✓		✓		✓									✓		
		SOPA DE VERDURAS	Zanahoria, cruda	2941	2500	✓			✓	✓									✓		
		SOPA DE VERDURAS	Ahuyama C. máxima, sin cáscara, cruda	3846	2500	✓			✓	✓									✓		
	ONCES	ARROZ CON LECHE	Arroz blanco, crudo	5000	5000	✓			✓	✓		40	90°	72°	9	9	9	9	✓		
		ARROZ CON LECHE	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	25000	25000	✓			✓	✓									✓		
		UVAS	Uva isabella, maduro, pulpa	27778	25000		✓		✓		✓								✓		
	COMIDA	CARNE EN BISTECK	Carne de res, magra	22500	22500	✓			✓	✓		45	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		VERDURA MIXTA(ARVEJA, HABICHUELA Y PIMENTON)	Arveja verde, cruda	15625	6250	✓			✓	✓		35	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		VERDURA MIXTA(ARVEJA, HABICHUELA Y PIMENTON)	Habichuela, cruda	8333	7500	✓		✓		✓									✓		
		ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		TORTA DE BANANO	Banano comun	21250	16250	✓			✓	✓		45	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		TORTA DE BANANO	Huevos	6250	6250	✓			✓	✓									✓		
		TÉ EN LECHE	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		TÉ EN LECHE	Té, hojas	2500	250														✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS : SANDRA MILENA TANGARIFE TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Nº 24731192 CARGO: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA FIRMA: Sandra Tangarife

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HERMANA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA DUQUE OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/ aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
M 5						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	
JUEVES	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	Chocolate, con azúcar	2000	2000		✓		✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
20		CHOCOLATE EN LECHE	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓			✓	✓									✓		
ABRIL		QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	10000	10000	✓			✓		✓								✓		
2023		PAN ROLLO	Pan harina de trigo	10000	10000		✓		✓		✓								✓		
		PATILLA PICADA	Patilla, maduro, pulpa	62500	25000	✓			✓		✓								✓		
	NUEVES	AGUADEPANELA CON LECHE	Panela	2500	2500	✓			✓		✓	30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		AGUADEPANELA CON LECHE	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓	✓									✓		
		PONQUE TAJADO	Torta, con harina de trigo	7500	7500		✓		✓		✓								✓		
		GRANADILLA	Sandia, Patilla, pulpa	33333	10000	✓			✓		✓								✓		
	ALMUERZO	PECHUGA ASADA	Carne de pollo, pechuga	25000	25000	✓			✓	✓		40	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		TORTILLA DE ACELGA	Acelgas, hojas, cruda	5882	5000	✓		✓		✓		45	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		TORTILLA DE ACELGA	Huevo de gallina	11111	10000	✓			✓	✓									✓		
		PLÁTANO MADURO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	20833	12500	✓			✓	✓		40	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	Cuchuco de Maíz	3750	3750	✓			✓	✓		50	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		SOPA DE CCHUCO DE MAIZ	Carne de res, magra	7500	7500	✓			✓	✓									✓		
		JUGO DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	15000	11250		✓		✓		✓								✓		
	ONCES	COLADA DE AVENA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		COLADA DE AVENA	Avena en hojuelas	5000	5000		✓		✓	✓									✓		
		BANANO	Banano común, maduro, pulpa	10714	7500		✓		✓		✓								✓		
		TORTA DE NARANJA	Torta, con harina de trigo	7500	7500		✓		✓		✓								✓		
	COMIDA	GOULASH DE CARNE DE CERDO	Carne de cerdo, pulpa	22500	22500	✓			✓	✓		45	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		ENSALADA AL WORK	Zuquini	16667	10000	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		ENSALADA AL WORK	Pimentón rojo	2188	1750		✓		✓	✓									✓		
		ENSALADA AL WORK	Zanahoria, cruda	5882	5000	✓			✓	✓									✓		
		ENSALADA AL WORK	Habichuela, cruda	4167	3750	✓		✓		✓									✓		
		ARROZ PAJARITO	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		ARROZ PAJARITO	Plátano hartón, maduro, crudo	4167	2500														✓		
		PALITOS DE YUCA	Yuca, cruda	15625	12500	✓			✓	✓		40	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		AROMATICA DE HIERBAS NAT. CON MORA Y CANELA	Mora de castilla, pulpa	5556	5000	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		AROMATICA DE HIERBAS NAT. CON MORA Y CANELA	Panela	3000	3000														✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS : SANDRA MILENA TANGARIFE TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Nº 24731192 CARGO: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA FIRMA: Sandra Tangarife

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: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HERMANA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA DUQUE OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/ aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
M 6						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	
VIERNES	DESAYUNO	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓			✓	✓		25	90°	72°	7	7	7	7	✓		
21		COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ	Fécula de maíz, precocido, secado	3750	3750		✓		✓	✓									✓		
ABRIL		CALDO DE PAPA CON HUEVO	Huevo de gallina	15000	13500	✓			✓	✓		40	90°	72°	7	7	7	7	✓		
2023		CALDO DE PAPA CON HUEVO	Papa pastusa, sin cáscara, cruda	21875	17500	✓			✓	✓									✓		
		MELON	,Melón, pulpa madura	31250	25000	✓			✓		✓								✓		
		PAN DULCE	Pan de Harina de trigo	10000	10000		✓		✓		✓								✓		
	NUEVES	CAFÉ CON LECHE	Café, descafeinado	1250	1250		✓		✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		CAFÉ CON LECHE	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓	✓									✓		
		ALMOJABANA	Almojabana	7500	7500		✓		✓		✓								✓		
		MANZANA COCIDA	Manzana madura, pulpa	22727	12500	✓		✓		✓		20	90°	4°	8	8	8	8	✓		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO MECHADA	Carne de cerdo, lomo	25000	25000	✓			✓	✓		40	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		PASTA EN SALSA BLANCA	Pasta alimenticia enriquecida	12500	12500		✓		✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		PASTA EN SALSA BLANCA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	7500	7500														✓		
		ENSALADA ROJA CON LIMÓN Y CILANTRO	Remolacha, sin cáscara, cruda	5625	4500	✓			✓	✓		45	90°	4°	9	9	9	9	✓		
		ENSALADA ROJA CON LIMÓN Y CILANTRO	Zanahoria, cruda	5294	4500														✓		
		PAPA EN CHUPE	Papa pastusa, sin cáscara, cruda	15625	12500	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		PAPA EN CHUPE	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	13000	13000														✓		
		SOPA DE PATACON	Plátano hartón, verde, crudo	15385	10000	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		SOPA DE PATACON	Carne de res, magra	750	750	✓			✓	✓									✓		
		JUGO DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol amarillo, maduro, pulpa	18750	11250		✓		✓		✓								✓		
	ONCES	FRUTA PICADA CON QUESO	Papaya, maduro, pulpa	10714	7500	✓			✓		✓								✓		
		FRUTA PICADA CON QUESO	Mango, maduro, pulpa	15000	7500	✓			✓		✓								✓		
		FRUTA PICADA CON QUESO	Queso campesino	10000	10000	✓			✓		✓								✓		
		GALLETAS DE LECHE	Galleta, dulce	4000	4000		✓		✓		✓								✓		
	COMIDA	COLOMBINAS DE POLLO EN SALSA	Carne de pollo, colombinas	34375	27500	✓			✓	✓		40	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		TORTILLA DE VERDURAS	Habichuela	833	750	✓		✓		✓		35	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		TORTILLA DE VERDURAS	Zanahoria, cruda	5882	5000	✓			✓	✓									✓		
		TORTILLA DE VERDURAS	Arveja verde, cruda	588	500	✓			✓	✓									✓		
		TORTILLA DE VERDURAS	Huevo de gallina	11111	10000	✓			✓	✓									✓		
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		ARRACACHA AL VAPOR	Arracacha, tuberculo	1750	1750	✓			✓	✓		40	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		AGUADEPANELA CON NARANJA	Panela	3000	3000	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		AGUADEPANELA CON NARANJA	Naranja	6250	6250														✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS : SANDRA MILENA TANGARIFE TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Nº 24731192 CARGO: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA FIRMA: Sandra Tangarife

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HERMANA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA DUQUE OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/ aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
M 7						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	
SABADO	DESAYUNO	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	4000	4000	✓			✓	✓		25	90°	70°	9	9	9	9	✓		
22		AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓			✓	✓									✓		
ABRIL		EMPAREDADO DE JAMON Y QUESO	Queso doble crema	10000	10000		✓		✓	✓		20	90°	72°	8	8	8	8	✓		
2023		EMPAREDADO DE JAMON Y QUESO	Jamón Seleccionado	5000	5000		✓		✓	✓									✓		
		PAN TAJADO	Pan harina de trigo	10000	10000		✓		✓	✓									✓		
		MANDARINA	Mandarina, maduro, pulpa	25000	12500	✓			✓		✓								✓		
	NUEVES	SORBETE DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	18750	11250		✓		✓		✓								✓		
		SORBETE DE LULO	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓		✓								✓		
		COTUDO	Rosquitas de Harina de Trigo	7500	7500		✓		✓		✓								✓		
	ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA CHAMPIÑONES	Carne de pollo, pechuga con piel	33333	25000	✓			✓	✓		35	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		PECHUGA EN SALSA CHAMPIÑONES	Champiñón, crudo	5500	5500		✓		✓	✓									✓		
		ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		ARROZ CON ZANAHORIA	Zanahoria, cruda	2941	2500														✓		
		ENS. ESPINACA, FRESA, LECHUGA y PIÑA	Espinaca	10000	7500	✓		✓			✓								✓		
		ENS. ESPINACA, FRESA, LECHUGA y PIÑA	Lechuga, hojas frescas	10000	7500	✓		✓			✓								✓		
		ENS. ESPINACA, FRESA, LECHUGA y PIÑA	Fresa, Piña	3000	6000	✓		✓			✓								✓		
		PURÉ DE PAPA CRIOLLA	Papa criolla, con cáscara, cruda	12500	12500	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		SOPA DE AVENA	Avena en hojuelas	2500	2500		✓		✓	✓		50	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	750	750	✓			✓	✓									✓		
		JUGO DE MORA	Mora de castilla, pulpa	12500	11250		✓		✓		✓								✓		
	ONCCES	YOGURT	Yogurth Natural	37500	37500		✓		✓		✓								✓		
		GALLETA CRACKER	Galleta cracker saborizada	7500	7500		✓		✓		✓								✓		
		PERA COCIDA	Pera, madura, pulpa	37500	18250	✓		✓		✓		25	90°	40°	7	7	7	7	✓		
	COMIDA	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	Carne de res, magra	22500	22500	✓			✓	✓		45	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		PLATANO MADURO CON QUESO Y BOCADILLO	Plátano hartón, maduro, crudo	20833	12500	✓			✓	✓		35	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		PLATANO MADURO CON QUESO Y BOCADILLO	Queso doble crema	1250	1250														✓		
		ENS. HABICHUELA, ZANAHORIA, MAICITOS	Habichuela, cruda	5556	5000	✓		✓		✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		ENS. HABICHUELA, ZANAHORIA, MAICITOS	Zanahoria, cruda	8824	7500	✓			✓	✓									✓		
		ENS. HABICHUELA, ZANAHORIA, MAICITOS	Maiz tierno	7000	6250		✓		✓		✓								✓		
		ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		ARROZ CON PEREJIL	Perejil,, crudo	2941	2500														✓		
		AROMATICA DE HIERBAS NAT. CON FRESA	Panela	3000	3000	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		AROMATICA DE HIERBAS NAT. CON FRESA	Fresa, pulpa	6250	5000	✓		✓		✓									✓		
		AROMATICA DE HIERBAS NAT. CON FRESA	Aromaticas	250	250														✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS : SANDRA MILENA TANGARIFE TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Nº 24731192 CARGO: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA FIRMA: Sandra Tangarife

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HERMANA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA DUQUE OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/ aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
M 8						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	
DOMINGO	DESAYUNO	CAFE CAPUCCINO CON LECHE	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓			✓	✓		25	90°	72°	8	8	8	8	✓		
23		CAFE CAPUCCINO CON LECHE	Café capuccino	5000	5000		✓		✓	✓									✓		
ABRIL		CALDO DE PAPA CON PECHUGA	Carne de pollo, pechuga con piel	20000	15000	✓			✓	✓		45	90°	72°	9	9	9	9	✓		
2023		CALDO DE PAPA CON PECHUGA	Papa pastusa, sin cáscara, cruda	21875	17500	✓			✓	✓									✓		
		PAN ROLLO	Pan harina de trigo	10000	10000		✓		✓		✓								✓		
		GRANADILLA	Granadilla, madura, pulpa	33333	10000		✓		✓		✓								✓		
	NUEVES	AVENA CUBANA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	15000	15000	✓			✓		✓								✓		
		AVENA CUBANA	Avena en hojuelas	3750	3750														✓		
		GALLETAS DE LECHE	Galleta, dulce	4000	4000		✓		✓		✓								✓		
		FRESA PICADA	Fresa, maduro, fruto entero	26316	25000	✓		✓			✓								✓		
	ALMJUERZO	PESCADO AL HORNO	Tilapia, filete, cruda	34375	27500	✓			✓	✓		35	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		ARROZ CON COCO	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		ARROZ CON COCO	coco, deshidratado	4167	2500														✓		
		ENSALADA LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	25000	15000	✓			✓		✓								✓		
		ENSALADA LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, AGUACATE	Tomate, pulpa	9375	7500	✓		✓			✓								✓		
		ENSALADA LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, AGUACATE	Lechuga común	9091	5000	✓		✓			✓								✓		
		ENSALADA LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, AGUACATE	Cebolla cabezona	9091	5000	✓			✓		✓								✓		
		SOPA DE GUINEO	Plátano coli, crudo	14167	8500	✓			✓	✓		45	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		SOPA DE GUINEO	Carne de res, magra	750	750	✓			✓	✓									✓		
		YUCA DORADA	Yuca , sin cáscara, cruda	12500	12500	✓			✓	✓		40	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		JUGO DE MANGO	Mango maduro, pulpa	22500	11250		✓		✓		✓								✓		
	ONCCES	COLADA HARINA DE PLATANO CON GUAYABA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	15000	15000	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		COLADA HARINA DE PLATANO CON GUAYABA	Avena en hojuelas	3750	3750		✓		✓	✓									✓		
		COLADA HARINA DE PLATANO CON GUAYABA	Guayaba, pulpa de fruta	250	250	✓			✓		✓								✓		
		CROISSANT	Croissant, horneado	5000	5000		✓		✓		✓								✓		
	COMIDA	MUSLOS DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Carne de Pollo	34375	27500	✓			✓	✓		40	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		VERDURA SALTEADA	Arveja verde, cruda	9375	3750	✓			✓	✓		35	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		VERDURA SALTEADA	Habichuela, cruda	2778	2500	✓		✓		✓									✓		
		VERDURA SALTEADA	Zanahoria, cruda	2941	2500	✓			✓	✓									✓		
		ARROZ AL CILANTRO	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		ARROZ AL CILANTRO	Cilantro, hojas	833	750														✓		
		PAPA EN CHUPE	Papa pastusa, sin cáscara, cruda	15625	12500	✓			✓	✓		35	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		TÉ EN LECHE	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		TÉ EN LECHE	Té, hojas	2500	250														✓		
		TÉ EN LECHE	Azúcar, blanco	1250	1250														✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS : SANDRA MILENA TANGARIFE TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Nº 24731192 CARGO: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA FIRMA: Sandra Tangarife

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HERMANA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA DUQUE OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/ aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
M9						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
LUNES	DESAYUNO	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ	Fécula de maíz, precocido, secado	3750	3750				✓	✓		25	90°	70°	8	8	8	8	✓	
24		COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓	✓									✓	
ABRIL		HUEVO REVUELTOS	Huevo de gallina	15000	13500	✓			✓	✓		35	90°	70°	9	9	9	9	✓	
2023		PAN INTEGRAL	Pan de Harina de Trigo	10000	10000		✓		✓		✓								✓	
		MANZANA COCIDA	Manzana, madura, pulpa	33333,333	10000	✓		✓		✓		25	90°	4°	7	7	7	7	✓	
	NUEVES	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	12500	11250		✓		✓		✓								✓	
		SORBETE DE MORA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓		✓								✓	
		CHOCORRAMO MINI	Ponque con chocolate	7500	7500		✓		✓		✓								✓	
	ALMUERZO	ALBONDIGAS GUISADAS	Carne de res, molida	25000	25000	✓			✓	✓		40	90°	70°	8	8	8	8	✓	
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	70°	7	7	7	7	✓	
		RODAJAS DE TOMATE Y COHOMBRO EN VINAGRETA	Tomate, pulpa	18750	15000	✓		✓			✓								✓	
		RODAJAS DE TOMATE Y COHOMBRO EN VINAGRETA	Pepino Cohombro, pulpa	18750	15000	✓		✓			✓								✓	
		PLÁTANO MADURO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	20833	12500	✓			✓	✓		35	90°	70°	8	8	8	8	✓	
		CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol cargamanto	8750	8750	✓			✓	✓		50	90°	70°	9	9	9	9	✓	
		CAZUELA DE FRIJOLES	Carne de res, magra	750	750	✓			✓	✓									✓	
		LIMONADA CON PANELA	Limón, pulpa	15000	7500		✓		✓		✓								✓	
		LIMONADA CON PANELA	Panela	3000	3000														✓	
	ONCES	FLAN	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	25000	25000	✓			✓	✓		25	90°	4°	8	8	8	8	✓	
		PATILLA PICADA	Patilla, maduro, pulpa	62500	25000		✓		✓		✓								✓	
	COMIDA	PECHUGA MECHADA	Carne de pollo, pechuga con piel	33333	25000	✓			✓	✓		40	90°	72°	7	7	7	7	✓	
		TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca, hojas, cruda	5882	5000	✓		✓		✓		30	90°	70°	8	8	8	8	✓	
		TORTILLA DE ESPINACA	Huevo de gallina	11111	10000														✓	
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	556	500	✓			✓	✓		30	90°	70°	7	7	7	7	✓	
		PAPA CRIOLLA AL VAPOR	Papa criolla, con cáscara, cruda	12500	12500	✓			✓	✓		25	90°	70°	7	7	7	7	✓	
		AROM. DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y CANELA	Panela	3000	3000	✓			✓	✓		30	90°	70°	8	8	8	8	✓	
		AROM. DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y CANELA	Fresa, maduro, fruto entero	5263	5000														✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS : SANDRA MILENA TANGARIFE TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Nº 24731192 CARGO: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA FIRMA: Sandra Tangarife

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HERMANA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA DUQUE OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/ aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
M10						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
MARTES	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓			✓	✓		35	90°	70°	8	8	8	8	✓	
25		CHOCOLATE EN LECHE	Chocolate, con azúcar	2000	2000		✓		✓	✓									✓	
ABRIL		QUESO CAMPESINO	Queso campesino	10000	10000	✓			✓		✓								✓	
2023		ENVUELTO DE MAIZ	Envuelto de Maíz	7500	7500		✓		✓	✓		20	95°	72°	7	7	7	7	✓	
		MANGO PICADO	Mango, maduro, pulpa	25000	12500	✓			✓		✓								✓	
	NUEVES	BATIDO DE MORA Y BANANO CON AVENA EN HOJUELAS	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓		✓								✓	
		BATIDO DE MORA Y BANANO CON AVENA EN HOJUELAS	Mora de castilla, pulpa	6250	5625		✓		✓		✓								✓	
		BATIDO DE MORA Y BANANO CON AVENA EN HOJUELAS	Banano común, maduro, pulpa	8036	5625	✓			✓		✓								✓	
		BATIDO DE MORA Y BANANO CON AVENA EN HOJUELAS	Avena en hojuelas	5000	5000		✓		✓		✓								✓	
	ALMUERZO	COLOMBINAS EN SALSA BBQ	Carne de pollo, pechuga con piel	33333	25000	✓			✓	✓		40	90°	72°	7	7	7	7	✓	
		ARROZ AL PEREJIL	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓	
		POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	Ahuyama C. máxima, sin cáscara, cruda	19230,769	12500	✓			✓	✓		40	90°	72°	7	7	7	7	✓	
		POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arveja verde, cruda	6250	2500	✓			✓	✓									✓	
		POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	1750	1750	✓			✓	✓									✓	
		PAPA EN CHUPE	Papa blanca, sin cáscara, cruda	15625	12500	✓			✓	✓		35	90°	72°	9	9	9	9	✓	
		SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Cuchuco de trigo, triturado	2500	2500		✓		✓	✓		50	90°	70°	8	8	8	8	✓	
		SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Carne de res, magra	750	750	✓			✓	✓									✓	
		JUGO DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	15000	11250		✓		✓		✓								✓	
	ONCES	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	Banano común, maduro, pulpa	5357	3750	✓			✓		✓								✓	
		ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	Papaya, maduro, pulpa	5357	3750	✓			✓		✓								✓	
		ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	Manzana, maduro, pulpa	4412	3750	✓		✓			✓								✓	
		ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	Mango, maduro, pulpa	7500	3750	✓			✓		✓								✓	
		ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	Yogurt entero, con dulce	12500	12500		✓		✓		✓								✓	
		GALLETA DE AVENA	Galletas de avena, con fibra	10000	10000		✓		✓		✓								✓	
	COMIDA	CARNE DE RES AL CILANTRO	Carne de res, magra	22500	22500	✓			✓	✓		45	90°	72°	8	8	8	8	✓	
		TORTILLA DE ACELGA	Acelgas, hojas, cruda	5882	5000	✓		✓		✓		30	90°	70°	7	7	7	7	✓	
		TORTILLA DE ACELGA	Huevo de gallina	11111	10000	✓			✓	✓									✓	
		SPAGUETTIS	Pasta alimenticia enriquecida	12500	12500		✓		✓	✓		35	90°	72°	7	7	7	7	✓	
		SPAGUETTIS	Leche entera, pasteurizada	2500	2500	✓			✓	✓									✓	
		PALITOS DE YUCA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	12500	12500	✓			✓	✓		40	90°	72°	8	8	8	8	✓	
		AGUADEPANELA CON CANELA Y LIMON	Panela	3000	3000	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓	
		AGUADEPANELA CON CANELA Y LIMON	Limón, maduro, pulpa	16667	5000														✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS : SANDRA MILENA TANGARIFE TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Nº 24731192 CARGO: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA FIRMA: Sandra Tangarife

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HERMANA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA DUQUE OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/ aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
M11						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	
MIERCOLES	DESAYUNO	TÉ EN LECHE	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓		✓		✓		35	90°	72°	8	8	8	8	✓		
26		TÉ EN LECHE	Té, hojas	2500	250		✓		✓	✓									✓		
ABRIL		CHANGUA CON HUEVO	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	32500	32500	✓			✓	✓		45	90°	72°	7	7	7	7	✓		
2023		CHANGUA CON HUEVO	Huevo de gallina	15000	13500	✓			✓	✓		25	90°	60	7	7	7	7	✓		
		PAN BLANCO	Pan blanco	7500	7500		✓		✓		✓								✓		
		PAPAYA PICADA	Papaya, maduro, pulpa	35714	25000	✓			✓		✓								✓		
	NUEVES	SORBETE DE MARACUYA	Maracuya, fruta madura, pulpa.	11250	11250		✓		✓		✓								✓		
		SORBETE DE MARACUYA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓		✓								✓		
		MANTECADA	Mantecada	7500	7500		✓		✓		✓								✓		
	ALMUERZO	POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	Carne de pollo, pechuga con piel	33333,333	25000	✓			✓	✓		35	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		ARROZ CON ARVERJA	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		ARROZ CON ARVERJA	Arveja, cruda	2941	2500	✓			✓	✓									✓		
		ENS. ZANAHORIA, PEPINO COHOMBRO, TOMATE , VINAGRE	Zanahoria, cruda	5882	5000	✓			✓		✓								✓		
		ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO COHOMBRO, TOMATE , VINAGRE	Pepino cohombro, sin cáscara	6667	5000	✓		✓			✓								✓		
		ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO COHOMBRO, TOMATE , VINAGRE	Tomate, pulpa	3125	2500	✓		✓			✓								✓		
		PURÉ DE PAPA CRIOLLA	Papa criolla, cruda	12500	10000	✓			✓	✓		25	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		SOPA CARMELITA	Harina de trigo	1000	1000		✓		✓	✓		50	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		SOPA CARMELITA	Carne de res, magra	750	750	✓			✓	✓									✓		
		JUGO DE CURUBA	Curuba, maduro, pulpa	37500	11250		✓		✓		✓								✓		
	ONCES	ARROZ CON LECHE Y UVAS PASAS	Arroz blanco, crudo	7000	7000	✓			✓	✓		35	98	72°	9	9	9	9	✓		
		ARROZ CON LECHE Y UVAS PASAS	Queso campesino	3750	3750	✓			✓		✓								✓		
		ARROZ CON LECHE Y UVAS PASAS	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	25000	25000	✓			✓	✓									✓		
		FRESA PICADA	Fresa, maduro, fruto entero	26316	25000	✓		✓			✓								✓		
	COMIDA	CARNE DE RES PICADA	Carne de res, magra	22500	22500	✓			✓	✓		45	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		GUATILA EN SALSA BLANCA	Guatila, fruto	15625	12500	✓			✓	✓		40	98	72°	7	7	7	7	✓		
		GUATILA EN SALSA BLANCA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	8750	8750	✓			✓	✓									✓		
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		ARRACACHA AL VAPOR	Arracacha, tubérculo	18750	15000	✓			✓	✓		35	90°	72°	8	8	8	8	✓		
		AROMATICA CON LECHE Y MORA.	Mora de castilla, pulpa	5556	5000	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓		
		AROMATICA CON LECHE Y MORA	Panela	4000	4000	✓			✓	✓									✓		
		AROMATICA CON LECHE Y MORA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	32500	32500	✓			✓	✓									✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS : SANDRA MILENA TANGARIFE TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Nº 24731192 CARGO: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA FIRMA: Sandra Tangarife

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: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HERMANA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA DUQUE OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/ aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
M12						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
JUEVES	DESAYUNO	MILO EN LECHE	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓			✓	✓		30	90°	71°	8	8	8	8	✓	
27		MILO EN LECHE	Chocolate, con azúcar	2000	2000		✓		✓		✓								✓	
ABRIL		EMPAREDADO DE QUESO Y JAMON	Pan molde	12000	12000		✓		✓		✓								✓	
2023		EMPAREDADO DE QUESO Y JAMON	Queso doble crema	10000	10000	✓			✓		✓								✓	
		EMPAREDADO DE QUESO Y JAMON	Jamón seleccionado	12000	12000		✓		✓		✓								✓	
		PERA COCIDA	Pera, maduro, pulpa	35714	25000	✓		✓		✓		25	90	4°	7	7	7	7	✓	
	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, maduro, pulpa	5357	3750		✓		✓		✓								✓	
		ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, maduro, pulpa	5357	3750	✓			✓		✓								✓	
		ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana, maduro, pulpa	4412	3750	✓			✓		✓								✓	
		ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO DOBLE CREMA	Mango, maduro, pulpa	7500	3750	✓			✓		✓								✓	
		ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	10000	10000		✓		✓		✓								✓	
		GALLETA CRACKER SABORIZADA	Galleta, cracker	4000	4000		✓		✓		✓								✓	
	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO A LAS FINAS HIERBAS	Tilapia, filete, cruda	31250	25000	✓			✓	✓		40	98	71°	8	8	8	8	✓	
		ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90	71°	7	7	7	7	✓	
		PEPINO EN SALSAL CON HUEVO COCIDO	Pepino, sin cáscara, cruda	17647	15000	✓			✓	✓		30	90	71°	8	8	8	8	✓	
		PEPINO EN SALSAL CON HUEVO COCIDO	Huevo de gallina	8500	8500	✓			✓	✓									✓	
		TORTA DE BANANO	Plátano hartón, maduro, crudo	20833	12500		✓		✓	✓		45	90°	4°	7	7	7	7	✓	
		SOPA DE CEBADA PERLADA	Cebada perlada	2500	2500	✓			✓	✓		50	90	71°	8	8	8	8	✓	
		SOPA DE CEBADA PERLADA	Carne de res, magra	750	750	✓			✓	✓									✓	
		JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	18750	11250		✓		✓		✓								✓	
	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ	Fécula de maíz, precocido, secado	3750	3750		✓		✓	✓		30	90	71°	7	7	7	7	✓	
		COLADA DE FECULA DE MAIZ	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓	✓									✓	
		TORTA NEGRA	Torta, con harina de trigo	7500	7500		✓		✓		✓								✓	
		MANDARINA	Mandarina, maduro, pulpa	7500	11250	✓			✓		✓								✓	
	COMIDA	FRICASSE DE PECHUGA CON VERDURAS	Carne de pollo, pechuga con piel	33333	25000	✓			✓	✓		40	90	71°	7	7	7	7	✓	
		FRICASSE DE PECHUGA CON VERDURAS	Zanahoria, cruda	2059	1750	✓			✓	✓									✓	
		FRICASSE DE PECHUGA CON VERDURAS	Arveja verde, cruda	4375	1750	✓			✓	✓									✓	
		FRICASSE DE PECHUGA CON VERDURAS	Habichuela, cruda	1944	1750	✓		✓		✓									✓	
		ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90	71°	7	7	7	7	✓	
		ARROZ ATOMATADO	Tomate chonto, pulpa, escaldado	2500	2500	✓			✓	✓									✓	
		PLATANO MELADO	Plátano hartón, maduro, crudo	20833	12500	✓			✓	✓		35	90	71°	8	8	8	8	✓	
		AGUADEPANELA CON MANZANA	Manzana, pulpa maduro	5000	5000	✓		✓		✓		30	90	71°	7	7	7	7	✓	
		AGUADEPANELA CON MANZANA	Panela	3000	3000															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS : SANDRA MILENA TANGARIFE TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Nº 24731192 CARGO: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA FIRMA: Sandra Tangarife

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043588 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HERMANA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA DUQUE OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
M13						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
VIERNES	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	Café, descafeinado	1250	1250		✓		✓	✓		30	98°	72°	7	7	7	7	✓	
28		CAFÉ CON LECHE	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓			✓	✓		30							✓	
ABRIL		CALDO DE PAPA CON CARNE	Carne de res, magra	15000	15000	✓			✓	✓		45	98	72°	8	8	8	8	✓	
2023		CALDO DE PAPA CON CARNE	Papa pastusa, sin cáscara, cruda	21875	17500	✓			✓	✓									✓	
		PAN DULCE	Pan de Harina de Trigo	5000	5000		✓		✓		✓								✓	
		PATILLA	Patilla, maduro, pulpa	14706	12500	✓			✓		✓								✓	
	NUEVES	TÉ EN LECHE	Té, hojas	2500	250		✓		✓	✓		30	98°	72°	7	7	7	7	✓	
		TÉ EN LECHE	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓	✓									✓	
		PONQUE TAJADO	Torta de harina de trigo	7500	7500		✓		✓		✓								✓	
	ALMUERZO	MANDARINA	Mandarina, zumo	35714	25000	✓			✓		✓								✓	
		SOBREABARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Carne de res, gorda	25000	25000	✓			✓	✓		45	90°	72°	7	7	7	7	✓	
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	98	72°	8	8	8	8	✓	
		CALABAZA GUISADA	Calabaza, sin cáscara, cruda	17647	15000	✓			✓	✓		40	90°	72°	7	7	7	7	✓	
		PAPA AL PEREJIL	Papa pastusa, sin cáscara, cruda	15625	12500	✓			✓	✓		35	90°	72°	8	8	8	8	✓	
		PAPA AL PEREJIL	Perejil	278	250	✓			✓	✓									✓	
		SOPA DE ARROZ	Arroz blanco, crudo	2500	2500	✓			✓	✓		45	90°	72°	8	8	8	8	✓	
		SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	750	750	✓			✓	✓									✓	
		JUGO DE MORA	Mora de castilla, pulpa	12500	11250		✓		✓		✓								✓	
		JUGO DE MORA	Azúcar, blanco	2000	2000		✓		✓		✓								✓	
	ONCES	NATILLA CON DULCE DE MORA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓	✓		30	90°	40°	7	7	7	7	✓	
		NATILLA CON DULCE DE MORA	Fécula de maíz, precocido, secado	3750			✓		✓	✓									✓	
		GALLETAS DE MAIZ	Galleta, cracker	4000	4000		✓		✓		✓								✓	
		MELON PICADO	Melón , maduro, pulpa	12500	11250	✓			✓		✓								✓	
	COMIDA	CARNE DE CERDO BBQ	Carne de cerdo, lomo	22500	22500	✓			✓	✓		45	90°	72°	7	7	7	7	✓	
		CUBIOS EN SALSA	Cubio, crudo	15000	15000	✓			✓	✓		35	98	72°	8	8	8	8	✓	
		CUBIOS EN SALSA	Maíz tierno	2500	2500	✓			✓	✓									✓	
		ARROZ AL PIMENTON	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓	
		ARROZ AL PIMENTON	Pimentón rojo	2941	2500	✓			✓	✓									✓	
		PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	12500	12500	✓			✓	✓		30	98	72°	8	8	8	8	✓	
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	Uchuva, maduro	5000	5000	✓			✓	✓		30	90°	72	7	7	7	7	✓	
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	Panela	3000	3000	✓			✓	✓									✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS : SANDRA MILENA TANGARIFE TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Nº 24731192 CARGO: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA FIRMA: Sandra Tangarife

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HERMANA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA DUQUE OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/ aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
M14						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
SABADO	DESAYUNO	AGOSTO	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓	✓		35	90	72°	8	8	8	8	✓	
29		COLADA DE PLÁTANO	Harina de Plátano	3750	3750		✓		✓	✓									✓	
ABRIL		QUESO CAMPESINO	Queso blanco descremado	10000	10000	✓			✓		✓								✓	
2023		PAN BLANCO	Pan de Harina de Trigo	5000	5000		✓		✓		✓								✓	
		BANANO	Banano, maduro, pulpa	62500	25000	✓			✓		✓								✓	
	NUEVES	KUMIS	Kumis Natural	37500	37500		✓		✓		✓								✓	
		GALLETA INTEGRAL	Galleta Integral	7500	7500		✓		✓		✓								✓	
		UVAS	Uvas, maduro, pulpa	62500	25000	✓		✓			✓								✓	
	ALMUERZO	COLOMBINAS DE POLLO AL HORNO	Carne de pollo, pechuga con piel	16667	12500	✓			✓	✓		40	98	72°	7	7	7	7	✓	
		ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	98	72°	8	8	8	8	✓	
		ARROZ CON FIDEOS	Pasta alimenticia enriquecida	1000	1000		✓		✓	✓									✓	
		BROCOLI AL GRATIN	Brocoli, cruda	14706	2500	✓		✓		✓		40	98	72°	7	7	7	7	✓	
		BROCOLI AL GRATIN	Queso blanco descremado	6250	6250		✓		✓	✓									✓	
		YUCA COCIDA	Yuca, pelada, cruda	20833	12500	✓			✓	✓		45	98	72°	8	8	8	8	✓	
		SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	Cuchuco de maiz, triturado	2500	2500	✓			✓	✓		50	98	72°	7	7	7	7	✓	
		SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	carne de res,	12500	10000	✓			✓	✓									✓	
		JUGO DE GUANABANA	Guanábana, pulpa	16071	11250		✓		✓		✓								✓	
	ONCES	SORBETE DE FRESA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓		✓								✓	
		SORBETE DE FRESA	Fresa, maduro, fruto entero	26316	25000	✓		✓			✓								✓	
		GALLETA DE QUESO	Galleta de queso	7500	7500		✓		✓		✓								✓	
	COMIDA	CARNE BISTECK EN SALSA	Carne de ternera, magra	22500	22500	✓			✓	✓		45	98	72°	7	7	7	7	✓	
		VERDURAS CHINAS (REPOLLO, CALABACIN, ZANAHORIA Y APIO)	Repollo, hojas frescas	7143	5000	✓			✓	✓		40	98	72°	8	8	8	8	✓	
		VERDURAS CHINAS (REPOLLO, CALABACIN, ZANAHORIA Y APIO)	Calabacin, sin cáscara, cruda	4412	3750	✓			✓	✓									✓	
		VERDURAS CHINAS (REPOLLO, CALABACIN, ZANAHORIA Y APIO)	Zanahoria, cruda	5882	5000	✓			✓	✓									✓	
		ARROZ CON AJONJOLÍ	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	98	72°	7	7	7	7	✓	
		ARROZ CON AJONJOLÍ	Ajonjolí	1000	1000		✓		✓	✓									✓	
		PAPA GUISADA	Papa pastusa, sin cáscara, cruda	15625	12500	✓			✓	✓		40	98	72°	7	7	7	7	✓	
		AGUADEPANELA CON NARANJA	Naranja, jugo natural, pulpa	16667	5000	✓			✓	✓		30	98	72°	7	7	7	7	✓	
		AGUADEPANELA CON NARANJA	Miel de abejas	2500	2500														✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: SANDRA MILENA TANGARIFE TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Nº 24731192 CARGO: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA FIRMA: Sandra Tangarife

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HERMANA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA DUQUE OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/ aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
M 15						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
DOMINGO	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓			✓	✓		30	90°	72°	7	7	7	7	✓	
30		COLADA DE AVENA	Avena en Hojuelas	5000	5000		✓		✓	✓									✓	
ABRIL		HUEVOS PERICOS	Huevo de gallina	15000	13500	✓			✓	✓		45	90°	72°	7	7	7	7	✓	
2023		MOGOLLA INTEGRAL	Pan	7500	7500		✓		✓		✓								✓	
		FRESA PICADA	Fresa maduro, fruto entero	26316	25000	✓		✓			✓								✓	
	NUEVES	CAFÉ CAPUCCINO	Café, descafeinado	1250	1250		✓		✓	✓		30	98	72°	7	7	7	7	✓	
		CAFÉ CAPUCCINO	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓			✓	✓									✓	
		TOSTADA	Tostada	5000	5000		✓		✓		✓								✓	
		MANGO PICADA	Mango maduro, pulpa	50000	25000	✓		✓			✓								✓	
	ALMUERZO	MUSLOS DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Carne de pollo, magra	25000	25000	✓			✓	✓		45	90°	72°	8	8	8	8	✓	
		ARROZ AL PEREJIL	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓	
		ARROZ AL PEREJIL	Perejil	833	750	✓			✓	✓									✓	
		ENSALADA CAMPESINA	Tomate chonto, pulpa, escaldado	9375	7500	✓		✓			✓								✓	
		ENSALADA CAMPESINA	lechuga, hojas frescas	9091	5000	✓		✓			✓								✓	
		ENSALADA CAMPESINA	Maiz tierno	2500	2500		✓		✓		✓								✓	
		SANCOCHO	Platano Harton Verde	2780	10000	✓			✓	✓		50	98	72°	9	9	9	9	✓	
		SANCOCHO	Yuca, blaca, sin cascara	2750	10000	✓			✓	✓									✓	
		SANCOCHO	Carne de res, magra	750	750	✓			✓	✓									✓	
		NARANJADA	Naranja, zumo	12500	7500	✓			✓		✓								✓	
	ONCES	SORBETE DE CURUBA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	37500	37500	✓			✓		✓								✓	
		SORBETE DE CURUBA	Curuba, maduro, pulpa	22500	11250		✓		✓		✓								✓	
		CROISSAN	Croissan	5000	5000		✓		✓		✓								✓	
	COMIDA	CARNE DE CERDO GOULASH	Carne de cerdo, pulpa	33333	25000	✓			✓	✓		45	98	70°	9	9	9	9	✓	
		ESPINACA CON GUISO	Espinacas, hojas, cruda	5882	5000	✓		✓		✓		35	90°	70°	8	8	8	8	✓	
		ESPINACA CON GUISO	Tomate chonto, pulpa, escaldado	250	2500	✓			✓	✓									✓	
		ESPINACA CON GUISO	Huevo de gallina	11111	10000	✓			✓	✓									✓	
		ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	11250	11250	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓	
		ARROZ ATOMATADO	Tomate chonto, pulpa, escaldado	2941	2500	✓		✓		✓									✓	
		ARRACACHA AL VAPOR	Arracacha, tubérculo	18750	15000	✓			✓	✓		40	90°	70°	7	7	7	7	✓	
		TE EN LECHE CON PERA	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	45000	45000	✓			✓	✓		30	90°	72°	8	8	8	8	✓	
		TE EN LECHE CON PERA	Té, hojas	2500	250		✓		✓	✓									✓	
		TE EN LECHE CON PERA	Pera, fruta madura,	2500	2500	✓		✓		✓									✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS : SANDRA MILENA TANGARIFE TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Nº 24731192 CARGO: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA FIRMA: Sandra Tangarife