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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo 2023030942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion Para La Vejez SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA Maria Flor Elba Zuloaga OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa) M18	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	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	OBSERVACIONES
01/5/24	Desayuno	Agua Panela con Leche	Leche de vaca deslac	4500	4500	✓			✓	✓		40	90°	67°	8	8	8	8	—		
	Desayuno	Changua con huevo	Leche de vaca deslac	32500	32500	✓			✓	✓		50	90°	68°	9	9	9	9	—		
	Desayuno	Changua con huevo	Huevo de gallina	15000	NA	✓			✓	✓		30	70°	5°	7	7	7	7	—		
	Desayuno	Pan Hotdog	Pan de H tigre	7500	750																
	Desayuno	Granadilla	Granadilla Fruta	55714	25000	✓			✓		✓								—		
	Nueves	Ensalada de frutas y yogur	Yogur entero endulz	72500	72500	✓			✓		✓								—		
	Nueves	Galleta wafer	Galleta wafer	400	400																
	Almuerzo	Albondigas	Carne de Res molida	2500	2500	✓			✓	✓		40	70°	67°	8	8	8	8	—		
	Almuerzo	Espagettis	Pasta Alimenticia	72500	72500		✓		✓	✓		35	80°	57°	9	9	9	9	—		
	Almuerzo	Ensaladas	ensalada ROJA	NA	NA	✓			✓	✓		40	70°	5°	7	7	7	7	—		
	Almuerzo	Fruta del dia	Platano Hmudido	NA	72500	✓			✓	✓		35	70°	6°	8	8	8	8	—		
	Almuerzo	Sopa de verdura	Carne de Res magra	7000	7000	✓			✓	✓		57	70°	57°	9	9	9	9	—		
	onces	Colada Avena	Leche de vaca deslac	4500	4500	✓			✓	✓		30	88°	58°	7	7	7	7	—		
	comida	Filete de Pescado	Filete de tilapia	34375	27500	✓			✓	✓		40	70°	57°	9	9	9	9	—		
	comida	Arroz calentado	Arroz blanco cocido	72500	72500	✓			✓	✓		40	80°	58°	7	7	7	7	—		
	comida	Calabazi Guisada	Calabaza Guisada	NA	NA	✓			✓	✓		37	70°	57°	8	8	8	8	—		
	comida	Papa Dorada	Papa Postisa cocida	72500	7000	✓			✓	✓		37	70°	59°	7	7	7	7	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena Tafur TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737792 CARGO: Tec. Alimentos

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código FOR PSS 243 Versión 2 Fecha Memo 20230394? 20/12/2023 Página 1 de 1

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

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

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO							ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
01/05/24	Desayuno	te en leche	Leche de vaca deslactosada	450cc	450cc	✓		✓		✓		40	90°	61°	7	7	7	7	—		
	Desayuno	Calda de papa con arroz	Carne de Desmecha	1500	1500	✓			✓	✓		37	90°	68°	9	9	9	9	—		
	Desayuno	mogolla	mogolla de Trigo	750	750																
	Desayuno	Pera cocida	Pera mediana pulpa	357/4	357/4	✓		✓		✓		40	70°	6°	7	7	7	7	✓		
	Nueves	Cafe con leche	Leche de vaca deslactosada	3750	3750	✓			✓	✓		35	70°	57°	8	8	8	8	—		
	Nueves	Almojabanas	Almojabanas	750	750																
	Nueves	uvas	uvas isabela	2777g	2500	✓		✓			✓								—		
	Almuerzo	Pechuga en salsa	filete de pechuga	37250	25000	✓			✓	✓		37	70°	57°	9	9	9	9	—		
	Almuerzo	Arroz con Aguacate	Arroz blanco cocido	72250	72250	✓			✓	✓		40	90°	57°	7	7	7	7	✓		
	Almuerzo	Ensalada de Zanahoria	En Zanahoria Pepino Tomate	NA	NA	✓		✓			✓								—		
	Almuerzo	Papa criolla Guisada	Papa criolla cocida	72500	72500	✓			✓	✓		30	70°	57°	9	9	9	9	—		
	Almuerzo	Crema de verduras	Carne de Res mixta	7000	7000	✓			✓	✓		57	90°	68°	7	7	7	7	—		
	Almuerzo	Limonada	Zumo de limon	75000	7500	-															
	Comida	Arroz con espinaca	Arroz blanco cocido	72250	72250	✓			✓	✓		40	70°	57°	8	8	8	8	✓		
	comida	torta de Harina	Torta de Arepa	NA	NA	✓			✓	✓		40	70°	6°	7	7	7	7	✓		
	Comida	Carne de cerdo	Carne de cerdo lomo	22500	22500	✓			✓	✓		40	70°	68°	8	8	8	8	—		
	Comida	Platno salado	Plato Horneado	NA	72500	✓			—	✓		37	80°	57°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Sandra Milena Tafur TIPO DE DOCUMENTO CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 24731192 CARGO Ten. Primeras

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 2019043555 - 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: HNA MARIA FLOR ELSA ZULUAGA
OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/aaaa) M-20	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO.	
3/5/24	Desayuno	colada H platano	Leche descremada	4500	450	✓			✓	✓		40	90°	51°	7	7	7	7	✓		
	Desayuno	Huevos con Jamon	Huevo de gallina	75000	NA	✓			✓	✓		45	80°	67°	9	9	9	9	✓		
	Desayuno	Pan de maiz	Pan H trigo	750	750																
	Desayuno	Patilla picada	Patilla Fruta	62500	2500	✓			✓		✓										
	Nueves	milo con Leche	Leche descread	37500	37500	✓			✓	✓		30	90°	62°	9	9	9	9	✓		
	Nueves	Granadilla	Granadilla Fruta	3333	10000																
	Nueves	mogolla integral	Pan H trigo	750	750																
	Almuerzo	Carne de cerdo Guisada	Carne de cerdo	2500	2500	✓			✓	✓		45	70°	51°	8	8	8	8	✓		
	Almuerzo	Arroz con Zanahoria	Arroz Blanco cocido	77250	77250	✓			✓	✓		40	80°	58°	7	7	7	7	✓		
	Almuerzo	Ensalada de Aguacate	Ensalada Aguacate	NA	NA	✓		✓			✓										
	Almuerzo	Papa al vapor	Papa Pastusa roja	NA	72500	✓			✓	✓		37	70°	52°	7	7	7	7	✓		
	Almuerzo	Jugo de piña	Piña Madura	20455	77250	✓			✓		✓										
	Onces	Sorbete de mango	Leche descremada	37500	37500	✓			✓		✓										
	Onces	Roscon	Roscon	400	400																
	Comida	Carne de Pos gallito	Carne de Pollo	2250	2250	✓			✓	✓		40	80°	51°	9	9	9	9	✓		
	Comida	Pateca de Ahyama	Pateca d Ahyama	NA	NA	✓			✓	✓		37	70°	51°	7	7	7	7	✓		
	Comida	Espaguetis	Pasta Dorada	72500	72500		✓		✓	✓		40	86°	62°	9	9	9	9	✓		
	Comida	Torta de Banano	Torta de Bano	NA	NA	✓			✓	✓		40	80°	5°	7	7	7	7	—		
	Comida	Aromatica de Hierbas	Aromaticas de Hierbas	NA	NA	✓			✓	✓		40	86°	62°	8	8	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena Lopez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24731192 CARGO: Tec Alimentos

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435660 - 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: HNA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA
OPERADOR: INSTITUTO HERMMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/aaaa) N.71	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO.	
4/05/24	Desayuno	Cafe con Leche	Leche de vaca deslac	4500	4500	✓		✓		✓		35	90°	61°	7	7	7	7	✓		
	Desayuno	Queso campesino	queso campesino	10000	10000	✓			✓		✓								—		
	Desayuno	Pan Rollo	Pan de Hotdog	7500	7500														—		
	Desayuno	Banano	Banano Fruta	33333	10000	✓			✓		✓								—		
	Nueces	Colada Avena frescas	Leche de vaca deslac	37500	37500	✓			✓	✓		37	80°	57°	7	7	7	7	—		
	Nueces	Galleta integral	Galleta integral	400	400																
	Almuerzo	Carne de Res en salsa	Carne de Res mpa	2500	2500	✓			✓	✓		48	70°	65°	8	8	8	8	—		
	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz blanco cocido	77250	77250	✓			✓	✓		40	80°	62°	7	7	7	7	—		
	Almuerzo	Cocido Bogotano	Cocido Bogotano	NA	NA	✓			✓	✓		45	70°	52°	7	7	7	7	—		
	Almuerzo	Papa criolla Guisada	Papa criolla Cocida	NA	72500	✓			✓	—		35	70°	62°	8	8	8	8	—		
	Almuerzo	Sopa de Pasta	carne de res mpa	7000	10000	✓			✓	✓		50	90°	65°	7	7	7	7	—		
	Almuerzo	Jugo de mora	mora de castilla	72500	72500	✓			✓		✓								—		
	onces	Gelatina con Duraznos	Duraznos Fruta	7500	7250		✓		✓		✓								—		
	onces	Galleta wafer	Galleta wafer	400	400														—		
	Comida	Pechuga gratinada	Carne de Pechuga	33333	25000	✓			✓	✓		37	80°	57°	9	9	9	9	—		
	Comida	Arroz a la Perejil	Arroz blanco cocido	77250	77250	✓			✓	✓		40	70°	58°	7	7	7	7	—		
	comida	tortilla de papa con Aceite	tortilla de Aceite	NA	NA	✓			✓	✓		35	70°	51°	~~7~~	7	7	7	—		
	Comida	Arepa en la con Leche	Leche de vaca deslac	37500	3750	✓			✓	—		40	96°	62°	8	8	8	8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena Tafur TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24739192 CARGO: Tec. Alimentos

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435S8 - 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: HNA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA
OPERADOR: INSTITUTO HERMMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/aaaa) 22M	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO.	OBSERVACIONES
5/5/24	Desayuno	Chocolate en leche	Leche de vaca dro	4500	4500	✓			✓	✓		37	90°	57°	7	7	7	7	—		
	Desayuno	tamal con queso	tamal de maíz	NA	NA		✓		✓	✓		57	80°	67°	9	9	9	9	—		
	Desayuno	Queso campesino	queso campesino	1500	1500	✓			✓		✓								—		
	Desayuno	manzana cocida	Manzana madura	29472	25000	✓		✓		✓		37	70°	5°	7	7	7	7	—		
	Desayuno	Pan integral	Pan de H trigo	750	750																
	Nueves	Picado patilla melon	Patilla madura	37750	72500	✓			✓		✓								—		
	Nueves	Picado patilla, melon	melon madro	25000	72500	✓			✓		✓								—		
	Almuerzo	Colombinos en salsa	Carne de pollo pech	333333	25000	✓			✓	✓		47	80°	57°	9	9	9	9	—		
	Almuerzo	Arroz Paisito	Arroz blanco cido	71250	71250	✓			✓	✓		40	70°	62°	7	7	7	7	—		
	Almuerzo	Brocoli al gratin	Brocoli al gratin	NA	NA	✓		✓		✓		37	80°	57°	8	8	8	8	—		
	Almuerzo	Palito de Yuca	Yuca cida	NA	72500	✓			✓	✓		40	90°	58°	7	7	7	7	—		
	Almuerzo	Sopa de cuerido trigo	Carne de Res sopa	1000	1000	✓			✓	✓		70	90°	62°	9	9	9	9	—		
	Almuerzo	Jugo de mango	mango Fitamar	72500	72500	✓			✓		✓								—		
	Onces	Colada de Avena con fyb	Leche de vaca dro	3700	3700	✓			✓	✓		37	80°	57°	7	7	7	7	—		
	Onces	Galleta Crakier	Galleta crakier	400	400																
	Comida	Gotos de cerdo Guisado	Carne de cido lom	22500	22500	✓			✓	✓		42	70°	57°	9	9	9	9	—		
	Comida	Calabaza en salsa	Calabaza cosos	NA	NA	✓			✓	✓		37	80°	67°	8	8	8	8	—		
	Comida	Arroz al pimenton	Arroz blanco	71250	71250	✓			✓	✓		40	57°	45°	7	7	7	7	—		
	Comida	Arracacha al vapor	Arracacha tubrculo	NA	15000	✓			✓	✓		30	70°	57°	8	8	8	8	—		
	Comida	Preparada en Leche	Leche de vaca dro	35000	35000	✓			✓	✓		40	90°	70°	7	7	7	7	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tapia TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737172 CARGO: tcn - Alimentos

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: Mismo INT 20190043566 - 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: HNA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA
OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/aaaa) 23 M	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO.	OBSERVACIONES
6/05/24	Desayuno	Colada de Fecula maiz	Leche de vaca deslac	4500	4500	✓			✓	✓		37	90°	57°	7	7	7	7	—		
	Desayuno	Caldo de papa c Pechuga	Carne de pollo, papa	20000	15000	✓			✓	✓		57	80°	61°	8	8	8	8	✓		
	Desayuno	Naranja	Naranja Fruta	25000	18000	✓			✓		✓								—		
	Desayuno	pan Hojaldrado	pan H trigo	7500	7500																
	Nueves	Sorbete de mora	Leche de patis	37500	37500	✓			✓		✓								—		
	Nueves	Pan de coco	Pan de coco	400	400																
	Almuerzo	Pechuga desmechada	Carne de pollo	33332	25000	✓			✓		✓	37	80°	57°	7	7	7	7	—		
	Almuerzo	Spaguettis	Pasta Alimenticia	72500	72500		✓		✓	✓		40	90°	61°	9	9	9	9	✓		
	Almuerzo	Ens: Arveja-Zanahoria	maiz En: Arveja Zanahoria maiz	NA	NA	✓			✓	✓		37	70°	57°	7	7	7	7	✓		
	Almuerzo	Papa al vapor	Papa Pastusa	NA	72500	✓			✓	✓		40	70°	61°	8	8	8	8	✓		
	Almuerzo	Sopa de Verduras	Carne de Res	7000	7000	✓			✓	✓		50	80°	57°	7	7	7	7	✓		
	Almuerzo	Jugo de piña	piña Fruta	20455	17250	✓			✓		✓								—		
	Onces	Colada de H Platno	Leche de vaca deslac	37500	37500	✓			✓	✓		40	80°	61°	9	9	9	9	✓		
	Onces	mandarina	mandarina Fruta	35714	35714	✓			✓		✓								✓		
	Onces	Pon Queso	Pon Queso	400	400																
	Comida	Carne de Res al pimnto	Carne de Res Lomo	22500	22500	✓			✓	✓		45	80°	57°	7	7	7	7	✓		
	Comida	Arroz blanco	Arroz blanco Cad	17250	17250	✓			✓	✓		40	70°	61°	8	8	8	8	✓		
	Comida	Ensalada Rusa	Ensalada Rusa	NA	NA	✓			✓	✓		35	70°	40°	7	7	7	7	✓		
	comida	Papa criolla al cilantro	Papa criolla Cuda	NA	17250	✓			✓	✓		30	80°	57°	8	8	8	8	✓		
	Comida	Aromatica de Hierbas	Aromatica de Hierbas	NA	NA	✓			✓	✓		40	90°	70°	7	7	7	7	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena Tonyk TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737192 CARGO: Tec. Alimentos

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435... 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: HNA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA
OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/aaaa) 24 M	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO.	OBSERVACIONES
9/05/24	Desayno	ti con Leche	Leche de vaca dex	4500	4500	✓			✓	✓		35	70°	55°	7	7	7	7	—		
	Desayno	Queso campesino	Queso Campesino	1000	1000	✓			—		✓								—		
	Desayno	envuelto	Envuelto dumuic	7500	7500																
	Desayno	mango picado	mango Fruta	50000	5000	✓			✓		✓								—		
	onces	Batido de Banano con Avina	Leche descremada	37500	37500	✓			✓		✓								—		
	onces	Batido de Banano con Avina	Banano comun	16071	11250																
	Almuerzo	Carne de cerdo en salsa	Carne de cerdo kno	25000	25000	✓			✓	✓		42	80°	57°	9	9	9	9	—		
	Almuerzo	Arroz al perejil	Arroz blanco cocido	11250	11250	✓			✓	✓		40	70°	60°	7	7	7	7	—		
	Almuerzo	Rodajas de tomate	Rodajas de tmt	NA	NA	✓		✓			✓								—		
	Almuerzo	Platino maduro cocido	Platano H maduro	20833	12500	✓			✓	✓		37	80°	57°	8	8	8	8	✓		
	Almuerzo	Cazuela de Arveja verde	Carne de Res magra	7000	7000	✓			✓	✓		70	90°	67°	9	9	9	9	✓		
	Almuerzo	Jugo de Guayaba	Guayaba Pulpa	15000	11250	✓			✓		✓								—		
	onces	Arroz con Leche	Leche descremada	3750	3750	✓			✓	✓		45	80°	57°	7	7	7	7	✓		
	onces	Fresas Picadas	Fresas Fruta	26316	25000	✓		✓			✓								—		
	Comida	Muslos de pollo en salsa	Carne de pollo, Pierna	22500	12500	✓			✓	✓		40	70°	60°	7	7	7	7	—		
	Comida	Ensalada Campesina	Ensalada campesina	NA	NA	✓		✓			✓								—		
	comida	Arroz con Fideos	Arroz blanco cocido	11250	11250	✓			✓	✓		40	80°	57°	8	8	8	8	—		
	comida	Yuca en Salsa	Yuca, cruda	15625	12500	✓			✓	✓		45	70°	60°	7	7	7	7	—		
	Comida	Aguapanela con cordia	Aguapanela comun	NA	NA	✓			✓	✓		40	90°	70°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena Tafur TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737192 CARGO: tec. Alimentos

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043565 - 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: HNA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA
OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/aaaa) 25 M	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/5/24	Desayuno	Colada de H plátano	Leche de vaca der	4500	4500	✓			✓	✓		45	90°	51°	7	7	7	7	✓		
	Desayuno	Caldo de Papa con crema	Crema de Pasmyn	15000	15000	✓			✓	✓		57	90°	61°	8	8	8	8	✓		
	Desayuno	Pan de maíz	Pan H trigo	750	750																
	Desayuno	mora en la colada	mora colada	1500	1500	✓			✓	✓										—	
	Nueves	café capuchino	Leche de vaca de	4500	4500	✓			✓	✓		37	90°	70°	7	7	7	7	✓		
	Nueves	Galleta Dulce	Galleta Dulce	5000	5000																
	Nueves	Fresas picados	Fresa Fruta	2636	25000	✓		✓			✓									—	
	Almuerzo	Filete de Pescado	Pescado tilapia	37250	25000	✓			✓	✓		37	80°	51°	9	9	9	9	✓		
	Almuerzo	Arroz al cilantro	Arroz blanco crudo	11250	11250	✓			✓	✓		40	70°	61°	7	7	7	7	✓		
	Almuerzo	Ensalada Agridulce	ensalada Agridulce	NA	NA	✓		✓			✓									—	
	Almuerzo	Puré de Papa	Papa Pastusa sin	15625	11300	✓			✓	✓		40	70°	51°	8	8	8	8	✓		
	Almuerzo	Sopa de Auna	Crema de sin	1000	1000	✓			✓	✓		57	90°	61°	7	7	7	7	—		
	Almuerzo	Jugo de mora y	mora y fruta	37500	37500															✓	
	Onces	Flan	Leche de vaca der	2500	2500	✓			✓	✓		30	90°	5°	8	8	8	8	✓		
	Onces	Papaya picada	Papaya madura	3514	11300	✓			✓		✓									—	
	Comida	Sopa de pollo	Crema de pollo, Pap	33333	25000	✓			✓	✓		37	70°	51°	7	7	7	7	✓		
	Comida	Arroz aromatizado	Arroz blanco cd	11250	11250	✓			✓	✓		40	90°	61°	8	8	8	8	✓		
	Comida	Papeca de Ahuyama	Ahuyama sin cas	NA	NA	✓			✓	✓		38	70°	51°	9	9	9	9	✓		
	Comida	Torta de Atún	torta de Atún	1250	1250		✓		✓	✓		40	80°	70°	7	7	7	7	✓		
	Comida	Té en Leche	Leche de vaca der	37500	37500	✓			✓	✓		40	90°	70°	7	7	7	7	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24731192 CARGO: Ten. Alimentos

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 20190435865 - 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: HNA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA
OPERADOR: INSTITUTO HERMMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/aaaa) 96A	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO.	
9/05/24	Desayuno	Café con Leche	Leche descremada	4500	4500	✓			✓	✓		40	90°	65°	7	7	7	7	✓		
	Desayuno	Cubo de papa con pescado	tilapia, Filete	18750	15000	✓			✓	✓		57	80°	62°	8	8	8	8	✓		
	Desayuno	pan Dulce	Pan de H trigo	750	750																
	Desayuno	Pera cocida	Pera Fruta mba	35714	2500	✓		✓		✓		30	70°	4°	7	7	7	7	✓		
	Nueces	Galleta de cuchara	Leche descremada	37500	37500	✓			✓		✓								—		
	Nueces	Roscon	Roscon con bocadillo	70000	70000																
	Almuerzo	Carne de Res en salsa	Carne de Res magra	25000	25000	✓			✓	✓		45	80°	69°	8	8	8	8	—		
	Almuerzo	Arroz Al Dimantén	Arroz blanco cocido	77250	77250	✓			✓	✓		40	70°	57°	9	9	9	9	—		
	Almuerzo	Verduras Salteadas	Verdura Salteada	NP	NP	✓		✓		✓		37	80°	57°	7	7	7	7	✓		
	Almuerzo	Papa criolla Dorada	Papa Criolla (s)	15625	12500	✓			✓	✓		27	70°	57°	8	8	8	8	✓		
	Almuerzo	Sopa de Pastacon	Carne de res magra	7000	7000	✓			✓	✓		58	90°	68°	9	9	9	9	✓		
	Almuerzo	Jugo de tomate	Tomate amarillo	18750	11250																
	onces	Ayo Ponla con Jugo	Queso campesino	10000	7000																
	onces	Pan tajado integral	Pan integral	6000	6000																
	onces	melon picado	melon Dorado	50000	25000	✓			✓		✓								—		
	Comida	Colombinas de pollo	Carne de pollo, Pan	33333	25000	✓			✓	✓		45	70°	57°	9	9	9	9	—		
	Comida	Calabaza Guisada	calabaza s. cascara	NP	NP	✓			✓	✓		37	80°	59°	7	7	7	7	—		
	comida	Arroz blanco	Arroz blanco cocido	77250	77250	✓			✓	✓		40	90°	57°	8	8	8	8	✓		
	comida	Platino asado	Platino madurado	21875	17500	✓			✓	✓		38	70°	57°	9	9	9	9	—		
	comida	Aromatica D. Hierbas	Aromaticas Hierbas	NP	NP	✓			✓	✓		40	90°	57°	8	8	8	8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tanjf TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737192 CARGO: Ten. Alimentos

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT-2019043585 - 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: HNA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA
OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/aaaa) 27 M	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO.	OBSERVACIONES
10/5/24	Desayuno	Colada de Avena	Leche descremada	1500	4500	✓			✓	✓		45	90°	57°	7	7	7	7	—		
	Desayno	Huevo con Jamon	Huevo de gallina	15000	NA	✓			✓	✓		40	70°	61°	7	7	7	7	—		
	Desayno	Huvo con Jamon	Jamón Tajada	5000	5000																
	Desayno	Pan Rollo	Pan de Hotdog	750	750																
	Desayno	mandarina	mandarina Fruta	35714	25000																
	Nueves	Kumis	Kumis natural	50000	50000																
	Nueves	Galleta Cracker	Galleta Cracker	400	400																
	Nuever	Granadilla	Granadilla, pulpa	33333	10000																
	Almuerzo	Carne de cerdo al Ajillo	Carne cerdo lomo	25000	25000	✓			✓	✓		45	70°	57°	8	8	8	8	—		
	Almuerzo	Arroz al Atanjoli	Arroz blanco crudo	77250	77250	✓			✓	✓		35	80°	61°	7	7	7	7	—		
	Almuerzo	Ensalada d Aguacate	ensalada d Aguacate	NA	NA	✓		✓			✓								—		
	Almuerzo	Yuca en Salsa	Yuca blanca cruda	15625	12500	✓			✓	✓		47	90°	57°	9	9	9	9	—		
	Almuerzo	Sopa de cenenas	Carne de Res mp	1000	1000	✓			✓	✓		50	90°	65°	7	7	7	7	—		
	Almuerzo	Jugo de mora	moras tilla pulpa	72500	72500																
	Onces	Sorbete de coroba	Leche descremada	37500	37500	✓			✓		✓								—		
	onces	Pongue tajado	Pongue tajado	7500	7500																
	comida	Carne de Res guisada	Carne de Res mp	22500	22500	✓			✓	✓		45	70°	57°	7	7	7	7	—		
	comida	Spaguettis	Pasta Alimenticia	12500	12500		—		✓	✓		30	90°	61°	9	9	9	9	—		
	comida	tortilla Espinaca	tortilla Espinaca	NA	NA	✓		✓		✓		37	80°	57°	7	7	7	7	—		
	comida	Papa CHips	Papa blanca cruda	12500	12500	✓			—	✓		40	70°	53°	8	8	8	8	—		
	comida	Aguapanela con limon	Aguapanela limon	NA	NA	✓			✓	✓		20	90°	67°	9	9	9	9	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Tenja TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24731192 CARGO: Ten Alimentos

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Radicado INT 20190435655 - 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: NINA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA
OPERADOR: INSTITUTO HERMMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/aaaa) 28m	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO.	OBSERVACIONES
11/5/24	Desayuno	Aguapanela con Leche	Leche descremada	4500	4500	✓			✓	✓		30	90°	65°	7	7	7	7	—		
	Desayuno	Empanada de Queso	Queso doble crema	70000	70000																
	Desayuno	Pan tostado integral	Pan de Molde	70000	70000																
	Desayuno	Uvas	Uvas moradas	27778	25000	✓		✓			✓								—		
	Nueces	Sorbete de Fresas	Leche descremada	4500	4500	✓			✓		✓								—		
	Nueces	Rosquillos	Rosquillos	400	400																
	Almuerzo	Colombinas de pollo asadas	Pollo- Pechuga sin p	33333	25000	✓			✓	✓		45	80°	57°	7	7	7	7	—		
	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz blanco cocido	11250	11250	✓			✓	✓		40	70°	61°	8	8	8	8	—		
	Almuerzo	Zanahoria Rallada Cruda	Zanahoria Rallada cr	NA	NA	✓			✓		✓								✓		
	Almuerzo	Tajada de Platano maduro	tajada Platano Hartón	20833	17500	✓			✓	✓		45	70°	51°	7	7	7	7	—		
	Almuerzo	Ajiaco	Carne de pollo pech	1000	1000	✓			✓	✓		57	90°	67°	9	9	9	9	—		
	Almuerzo	Naranjada con Panela	Naranja	15000	7500	✓			✓		✓								—		
	onces	colada de Fecula de maiz	Leche descremada	37500	37500	✓			✓	✓		40	80°	51°	8	8	8	8	—		
	onces	Galleta de Leche	Galleta de leche	400	400																
	Comida	pechuga a la plancha	Carne de pollo, sin p	3438	27500	✓			✓	✓		37	70°	69°	7	7	7	7	—		
	Comida	Verdura Caliente	Verdura caliente	NA	NA	✓		✓		✓		40	70°	61°	7	7	7	7	—		
	Comida	Arroz con papa caliente	Arroz blanco cocido	11250	11250	✓			✓	✓		43	80°	57°	8	8	8	8	—		
	Comida	Arroz con Papa	Papa Postobasica	10000	10000	✓			✓	✓									—		
	Comida	Aguapanela con Leche	Leche descremada	3750	3750	✓			✓	✓		40	90°	61°	9	9	9	9	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra milena tg | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737142 | CARGO: Tec. Alimentos

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 2019043565 - 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: HNA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA
OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/aaaa) M-1	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
12/5/24	Desayuno	Cafe con Leche	Carne de vaca	4500	4500	✓			✓	✓		35	90°	72°	7	7	7	7	✓		
	Desayuno	Caldo de papa cremo	Carne de Res	15000	15000	✓			✓	✓		57	90°	51°	8	8	8	8	✓		
	Desayuno	Granadilla	Granadilla pulpa	33333	16000	✓			✓		✓										
	Desayuno	Pan de maíz	Pan de maíz	750	750																
	Nueces	Ensalada frutas tropical	Fruso completo	1000	1000	✓		✓			✓								✓		
	Nueces	Galleta wafer	Galleta wafer	400	400																
	Almuerzo	Carne de Res Guisada	Carne Res lomo	2500	2500	✓			✓	✓		40	70°	51°	7	7	7	7	✓		
	Almuerzo	Arroz con Espinaca	Arroz blanco Cocido	11250	11250	✓			✓	✓		30	70°	62°	8	8	8	8	✓		
	Almuerzo	Papeta de Ahuyama	Papeta de Ahuyama	NA	NA	✓			✓	✓		37	80°	57°	9	9	9	9	✓		
	Almuerzo	Platino maduro Asado	Platino Maduro	NA	12500	✓			✓	✓		30	70°	54°	7	7	7	7	✓		
	Almuerzo	Sopa de Cebadapiña	Carne de Res	7000	7000	✓			✓	✓		57	90°	51°	9	9	9	9	✓		
	Almuerzo	Limonada con Azucar	Limón papa	7500	7500																
	Onces	Colada de maíz con queso	Leche de vaca	3700	3700	✓			✓	✓		30	70°	57°	7	7	7	7	✓		
	Onces	Pan Yusito Remo	Pan Yusito Remo	400	400																
	Comida	Colombinas al horno	Carne de pollo sin	33333	2500	✓			✓	✓		40	80°	57°	8	8	8	8	✓		
	comida	tortilla Arepa	Huevo de gallina	13750	NA	✓		✓		✓		37	70°	58°	7	7	7	7	✓		
	Comida	Arracacha en Salsa	Arracacha tubo	18750	15000	✓			✓	✓		30	80°	51°	9	9	9	9	✓		
	Comida	Arroz al perejil	Arroz blanco Cocido	11250	11250	✓			✓	✓		40	90°	62°	7	7	7	7	✓		
	Comida	Aguapanela con Leche	Leche de vaca	4000	4000	✓			✓	✓		40	90°	61°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena TF TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737142 CARGO: Tec. Alimentos

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 20190435665 - 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: HNA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA
OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/aaaa) M-2	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO.	
13/5/24	Desayuno	Colada de Avena	Leche descremada	4500	4500	✓			✓	✓		40	90°	71°	7	7	7	7	✓		
	Desayuno	Huevos Pericos	huevos frescos	15000	NA	✓			✓	✓		45	8°	57°	8	8	8	8	✓		
	Desayno	papaya picada	papaya madra	35714	2500	✓			✓		✓								✓		
	Desayno	Pan Hojaldrado	Pan de trigo	750	750																
	onces	Batido de Fresa con Avena	Leche descremada	11842	11250	✓			✓		✓								✓		
	Almuerzo	Carne de cerdo en salsa	Carne de cerdo lomo	25000	25000	✓			✓	✓		45	90°	70°	7	7	7	7	✓		
	Almuerzo	Arroz con Atun Jolí	Arroz blanco cocido	11250	11250	✓			✓	✓		40	70°	51°	8	8	8	8	✓		
	Almuerzo	Verdura oriental	verdura Oriental	NA	NA	✓		✓		✓		37	90°	51°	7	7	7	7	✓		
	Almuerzo	Papa Dorada	Papa Sincerera	15625	12500	✓			✓	✓		40	80°	61°	9	9	9	9	✓		
	Almuerzo	Gelatina de Granadilla	mandarinas	1000	1000	✓			✓	✓		58	90°	70°	9	9	9	9	✓		
	Almuerzo	Jugo de mango	mango madro	22500	11250	✓			✓		✓								✓		
	onces	Chocolate	Leche descremada	37500	37500	✓			✓	✓		40	70°	51°	8	8	8	8	✓		
	onces	Almojabana	Almojabana	750	750																
	onces	mandarina	mandarina fat	35714	3500	✓			✓		✓								✓		
	Comida	Carne de Res a los finos	Carne de Res magra	22500	22500	✓			✓	✓		45	90°	61°	7	7	7	7	✓		
	Comida	calabaza con maiz	Calabaza con maiz	NA	NA	✓			✓	✓		40	80°	70°	8	8	8	8	✓		
	Comida	Arroz con Fideos	Arroz blanco cocido	11250	11250	✓			✓	✓		40	90°	51°	9	9	9	9	✓		
	Comida	Palitos de yuca	Yuca blanca	NA	1000	✓			✓	✓		37	80°	70°	9	9	9	9	✓		
	comida	Aromatica de Hierbas	Aromatica de Hierbas	NA	NA	✓			✓	✓		40	70°	51°	7	7	7	7	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra milena tanje TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24731192 CARGO: tec. Alimentos

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190[illegible] - 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: HNA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA
OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/aaaa) M-3	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO.	OBSERVACIONES
14/5/24	Desayuno	té en Leche	Leche descremada	4500	4500	✓			✓	✓		40	90°	70°	7	7	7	7	✓		
	Desayuno	Caldo de papa con pechuga	carne de pollo Pechuga	20000	15000	✓			✓	✓		57	80°	62°	8	8	8	8	✓		
	Desayuno	manzana cocida	manzana Fruta	33750	25000	✓		✓		✓		30	70°	5°	7	7	7	7	✓		
	Desayuno	Envuelto de maiz	Envuelto de maiz	750	750																
	Nueves	Sorbete de Guanabana	Leche descremada	37500	37500	✓			✓		✓									✓	
	Nueves	Croissant	Croissant	750	750																
	Almuerzo	Filete de pescado	Tilapia filete cid	37250	37250	✓			✓	✓		37	80°	57°	9	9	9	9	✓		
	Almuerzo	Arroz al Diminton	Arroz blanco cido	11250	11250	✓			✓	✓		40	90°	62°	7	7	7	7	✓		
	Almuerzo	Ensalada campesina	Ensaladacamp	NA	NA	✓		✓			✓									✓	
	Almuerzo	Papa criolla Guisada	Papacriolla cida	2500	2500																
	Almuerzo	Sopa de conchas	Carne de Res sop	7000	9000	✓			✓	✓		57	90°	62°	9	9	9	9	✓		
	Almuerzo	Jugo de piña	Piña Fruta	12500	11250	✓			✓		✓									✓	
	Onces	Cafe con Leche	Leche descremada	3700	3700	✓			✓	✓		30	70°	52°	7	7	7	7	✓		
	Onces	Galleta mantequilla	Galleta mant	400	400																
	Onces	mango picado	mango Fruta	37500	37500																
	Comida	Colombinas de pollo	pollo Pechuga sin	33333	7500	✓			✓	✓		40	80°	62°	8	8	8	8	✓		
	Comida	Arroz blanco	Arroz Crudo blanco	11250	11250	✓			✓	✓		45	90°	32°	7	7	7	7	✓		
	Comida	Cuatila en Salsa	Cuatila en Salsa	NA	NA	✓			✓	✓		30	70°	5°	8	8	8	8	✓		
	Comida	Papa al vapor	papa criolla sin	NA	11250	✓			✓	✓		37	80°	52°	7	7	7	7	✓		
	Comida	Agua Panela con leche	Leche descremada	1750	16250	✓			✓	✓		40	90°	62°	7	7	7	7	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tarifa TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737[illegible] CARGO: Tec- Alimentos

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435... - 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: HNA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA
OPERADOR: INSTITUTO HERMMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/aaaa) M-4	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/5/24	Desayuno	colada de Platano	Leche descadera	4500	4500	✓		-	✓	✓		40	70°	52°	7	7	7	7	—		
	Desayuno	Huevos Revotos	Huevo deforlina	75000	NA	✓			✓	✓		42	80°	52°	8	8	8	8	✓		
	Desayuno	Banano	Banano Fruta	35714	25000	✓			✓		✓								—		
	Desayno	pan integral	pan del tiajo	7500	7500																
	Nueces	Sorbete de mora	Leche de Vacada	37500	37500	✓			✓		✓								—		
	Nueces	Galleta de maiz	Galleta de maiz	400	400																
	Almuerzo	muslos en salsa BBQ	Carne de Pollo sin H	33333	25000	✓			✓	✓		40	90°	70°	9	9	9	9	✓		
	Almuerzo	Arroz al cilantro	Arroz sin cocido	77250	77250	✓			✓	✓		40	70°	61°	8	8	8	8	✓		
	Almuerzo	Guisado de Cubios	Guisado de res	NA	NA	✓			✓	✓		37	80°	52°	7	7	7	7	✓		
	Almuerzo	Arracacha en salsa	Arracacha amarilla	NA	12500	✓			✓	✓		37	80°	51°	8	8	8	8	✓		
	Almuerzo	Sopa de Verduras	Carne de Res y	7000	7000	✓			✓	✓		57	90°	61°	9	9	9	9	—		
	Almuerzo	Jugo de guanabana	guanabana fruta	7500	7500																
	Onces	Arroz con Leche	Arroz cocido	5000	5000	✓			✓	✓		42	80°	70°	7	7	7	7	✓		
	Onces	Arroz con Leche	Leche descadera	2500	2500	✓			✓	✓									—		
	Onces	Uvas	Uvas Chilenas	27778	27778	✓		✓			✓								✓		
	Comida	Carne de Res en Bistec	Carne de Res	72500	72500	✓			✓	✓		45	80°	61°	8	8	8	8	✓		
	Comida	verdura mixta	Verdura mixta	NA	NA	✓			✓	✓		37	80°	57°	9	9	9	9	✓		
	Comida	Arroz con Zanahoria	Arroz sin cocido	77250	77250	✓			✓	✓		40	90°	57°	7	7	7	7	✓		
	comida	torta de Banano	Huevos	6250	NA	✓			✓	✓		40	80°	5°	9	9	9	9	✓		
	Comida	Té con Leche	Leche descadera	4500	4500	✓			✓	✓		40	90°	61°	7	7	7	7	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tangle TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737792 CARGO: Tec. Alimentos

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: Radicado ORFEO 20195043568 - 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: HNA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA
OPERADOR: INSTITUTO HERMMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/aaaa) MS	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO.	OBSERVACIONES
16/5/19	Desayuno	Chocolate con Leche	Leche descrem	4500	4500	✓			✓	✓		37	90°	68°	7	7	7	7	✓		
	Desayuno	Queso doble crema	Queso doble crem	10000	10000																
	Desayuno	Patilla picada	patilla Fruta	12500	7500	✓			✓		—								✓		
	Desayuno	Pan Rollo	Pan de trigo	7500	7500																
	Nueces	Agua panela con leche	Leche descremada	37500	37500	✓			✓	✓		30	80°	65°	9	9	9	9	—		
	Nueces	Granadilla	Granadilla Fruta	33333	10000																
	Nueces	Pongue Tostado	Pongue tostado	400	400																
	Almuerzo	pechuga asada	Carne de pollo pec	7500	7500	✓			✓	✓		42	70°	61°	7	7	7	7	—		
	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz blanco crudo	17250	17250	✓			✓	✓		40	80°	57°	8	8	8	8	—		
	Almuerzo	tortilla de Arepa	Huevo de gallina	11111	10000	✓		✓		✓		37	90°	61°	7	7	7	7	—		
	Almuerzo	Platano madro Cocido	Platino H madur	NA	12500	✓			✓	✓		40	80°	57°	9	9	9	9	—		
	Almuerzo	Sopa cuchuco maiz	Carne de res mag	7000	7000	✓			✓	✓		57	90°	61°	7	7	7	7	✓		
	Almuerzo	Jugo de Guayaba	Guayaba pulpa	7500	17250	✓			✓		—								—		
	Onces	Colada de Avena	Leche descremada	37500	37500	✓			✓	✓		40	70°	57°	8	8	8	8	—		
	Onces	Banano	Banano Fruta	10714	7500	✓			✓		—								—		
	Onces	Torta de Naranja	Torta de Trigo	400	400																
	Comida	Bolas de Cerdo	Carne de res lomo	22500	22500	✓			✓	✓		40	70°	57°	9	9	9	9	✓		
	Comida	Ensalada Salwork	Ensalada WORK	NA	NA	✓		✓		✓		37	80°	61°	7	7	7	7	✓		
	comida	Arroz Paisita	Arroz blanco crudo	17250	17250	✓			✓	✓		40	90°	57°	9	9	9	9	✓		
	comida	Papito de yuca	Yuca cruda	NA	12500	✓			✓	✓		43	70°	61°	7	7	7	7	✓		
	comida	Aromatica D Hierbas	Aromatica de Hier	NA	NA	✓			✓	✓		40	90°	61°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tarpe TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24731902 CARGO: Ten. Alimentos

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ
SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO
UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA
COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA MARIA FLOR ELSA ZULUAGA
OPERADOR: INSTITUTO HERMMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/aaaa) M 6	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/5/24	Desayuno	Colada de Fecula maiz	Leche descremada	4500	4500	✓				✓	✓	40	90°	57°	7	7	7	7	—		
	Desayuno	Caldo de papa chuvo	Huevo de gallina	13000	NA	✓				✓	✓	57	90°	61°	9	9	9	9	—		
	Desayuno	Pan Dulce	Pan de Hojaldre	750	750																
	Desayuno	melon	melon papa	37250	37250	✓				✓		✓							—		
	Nueve	Cafe con Leche	Leche descremada	3700	3700	✓				✓	✓		37°	90°	57°	7	7	7	7	—		
	Nueve	almojabana	Almojabana cal	750	750																
	Nueve	manzana cocida	manzana fruta	22774	7250	✓				✓	✓		30	70°	5°	8	8	8	8	—		
	Almuerzo	Carne de cerdo desmecha	Carne de cerdo lomo	2500	2500	✓				✓	✓		40	88	57°	7	7	7	7	—		
	Almuerzo	pasta en salsa	pasta Alimenti	12500	12500																
	Almuerzo	Ensalada Roja	Ensalada Roja	NA	NA	✓				✓	✓		40	70°	5°	8	8	8	8	—		
	Almuerzo	Papa en crupe	Papa sin cascara	NA	12500	✓				✓	✓		37	90°	57°	9	9	9	9	—		
	Almuerzo	Sopa de patacon	Carne de Res molida	7000	7000	✓				✓	✓		57	90°	61°	7	7	7	7	—		
	Almuerzo	Jugo de tomate arbol	Tomate arbol	18700	11250																
	Onces	Fruta Picada con queso	queso campesino	7000	7000	✓				✓		✓							—		
	Onces	galleta wafer	Galleta wafer	400	400																
	Comida	Colombinos de pollo	Pollo sin piel	33333	27500	✓				✓	✓		42	80°	61°	7	7	7	7	—		
	Comida	tortilla de verdura	tortilla verdura	NA	NA	✓		✓			✓		37	90°	57°	8	8	8	8	—		
	Comida	Arroz blanco	Arroz blanco cocido	11250	11250	✓				✓	✓		40	80°	61°	7	7	7	7	—		
	Comida	Arracacha al vapor	Arracacha tuberculo	NA	7750	✓				✓	✓		30	70°	51°	8	8	8	8	—		
	Comida	Ayapurla Cnorga	Zumo de Naranja	NA	NA	✓				✓	✓		40	90°	67°	7	7	7	7	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Tan [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737192 CARGO: Tec. Alimentos

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 2019043565 - 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: HNA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA
OPERADOR: INSTITUTO HERMMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/aaaa) M 7	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/5/24	Desayuno	Aja paisa con cone	Leche de vaca dr	4500	4500	✓			✓	✓		40	90°	62°	7	7	7	7	—		
18/5/24	Desayuno	Sanwch. queso Jamon	queso derema	7000	7000																
	Desayno	Sanwch. queso Jamon	Jamon Seleccion	5000	5000																
	Desayno	mandarina	mandarina Fruta	2500	12500	✓			✓		✓								—		
	Nueves	Sorbete colo	Leche de vaca d	37500	37500	✓			✓		✓								—		
	Nueves	Cotudo	Cotudo	400	400																
	Almuzo	Pechuga en coadit	Carne de pollo s	33333	2500	✓			✓	✓		37	70°	57°	9	9	9	9	—		
	Almuzo	Arroz con zanahoria	Arroz Blanco	11250	11250	✓			✓	✓		40	80°	57°	7	7	7	7	—		
	Almuzo	Ensala de Espinaca	Ensala Espina	NA	NA	✓		✓			✓								—		
	Almuzo	Pure de Papa criolla	pure de criolla	NA	11500	✓			✓	✓		30	70°	55°	9	9	9	9	—		
	Almuzo	Sopa de Auna	Cone de zanahoria	7000	7000	✓			✓	✓		37	90°	62°	7	+	7	7	—		
	Almuzo	Jugo de mora	mora Fruta Jugo	12500	11250																
	onces	Yogurt	Yogur natural	37500	37500																
	oneses	Pera cocida	Pera Fruta m	37500	16250	✓		✓		✓		30	70°	5°	9	9	9	9	—		
	onces	Galleta cracker	Galleta Cracker	400	400																
	Comida	Carne de Res en salsa	Carne de Res Lomo	22500	22500	✓			✓	✓		40	80°	57°	7	7	7	7	—		
	Comida	Platano madro c. queso	Platano Himachado	NA	11500	✓			✓	✓		30	90°	62°	8	8	8	8	—		
	comida	Ensalada de Habichuela	Ensalada Habichuela	NA	NA	✓		✓		✓		30	90°	57°	7	7	7	7	—		
	Comida	Arroz al perejil	Arroz Blanco cud	11250	11250	✓			✓	✓		40	70°	62°	8	8	8	8	—		
	Comida	Aromatica de Hierbas	Aromatica Hierbas	NA	NA	✓			✓	✓		40	80°	57°	9	9	9	9	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena Tangarife TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737192 CARGO: Tec- Alimentos

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435865 - 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: HNA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA
OPERADOR: INSTITUTO HERMMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/aaaa) MB	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
19/5/24	Desayno	capuchino con lethe	Leche divaca dcrem	4600	4500	✓			✓	✓		35	90°	5C	8	8	8	8	✓	
	Desayno	Caldo de papa con pollo	Pollo, pechuga sin p	2000	15000	✓			✓	✓		50	80°	6C	7	7	7	7	✓	
	Desayno	Granadilla	Granadilla	3333	3333															
	Desayno	Pan Rollo	Pan Rollo	750	750															
	Nueces	Avena cubana	Avena enhojuela	500	5000															
	Nueces	Avena cubana	Leche de vaca dcre	1500	15000	✓			✓	✓		40	80°	5C	9	9	9	9	✓	
	Nueces	Galleta de Leche	Galleta Leche	400	400															
	Nueces	Fresas picadas	Fresa madura	9636	2500	✓		✓			✓								✓	
	Almuzo	Pescado al horno	Tilapia Frosty	34375	27500	✓			✓	✓		37	6C	5C	8	8	8	8	✓	
	Almuzo	Arroz con coco	Arroz bimocado	11250	11250	✓			✓	✓		40	90°	6C	7	7	7	7	✓	
	Almuzo	Ensalada de Ajiaceite	Ensalada Ajiaceit	NA	NA	✓		✓			✓								✓	
	Almuzo	Sopa de Quinoa	Carne de res magra	1000	1000	✓			✓	✓		60	90°	6C	8	8	8	8	✓	
	Almuzo	yuca Dorada	Yuca sin cascara	NA	12500	✓			✓	✓		40	70°	5C	9	9	9	9		
	Almuzo	Jugo de mango	mango pulpa	22500	21250	✓			✓		✓								✓	
	Onces	calidad Hipolitano Coyuba	Leche divaca dcrem	370	370	✓			✓	✓		30	80°	6C	7	7	7	7	✓	
	Onces	Croissan	Croissan	750	750															
	Comida	muslos en salsa	Carne de pollo sin p	3333	27500	✓			✓	✓		40	90°	5C	9	9	9	9	✓	
	Comida	Arroz al cilantro	Arroz blanco cocido	11250	11250	✓			✓	✓		40	8C	5C	7	7	7	7	✓	
	Comida	Verduras Salteadas	Verduras Salteadas	NA	NA	✓		✓		✓		37	70°	6C	8	8	8	8	✓	
	Comida	Papa en cruda	papa sin cascara	NA	7500	✓			✓	✓		37	80°	5C	7	7	7	7	✓	
	Comida	Te en Leche	Leche divaca dcrem	37500	37500	✓			✓	✓		40	90°	6C	8	8	8	8	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tanja TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737192 CARGO: Ten Alimentos

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: Radicado INT 20190435665 - 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: HNA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA
OPERADOR: INSTITUTO HERMMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/aaaa) N 9	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO.	OBSERVACIONES
20/5/24	Desayuno	colada de Fecula maiz	Leche de vaca dorada	4500	4500	✓			✓	✓		40	90°	61°	8	8	8	8	✓		
	Desayuno	Huevos Revueltos	huevo de gallina	75000	NA	✓			✓	✓		45	80°	57°	7	7	7	7	✓		
	Desayuno	manzana cocida	manzana Fruta	333333	70000	✓		✓		✓		30	70°	50°	8	8	8	8	✓		
	Desayuno	Pan integral	pan de trigo	750	750																
	Nueves	Sorbete de mora	leche de vaca dr	37500	37500	✓			✓		✓									—	
	Nueves	sorbete de mora	mora Castilla	72500	77250																
	Nueves	Chocorramos	Chocorramos	400	400																
	Almuerzo	Albondigas de res	Carne de Res molida	25000	2500	✓			✓	✓		37	70°	57°	9	9	9	9	✓		
	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz blanco cocido	77250	77250	✓			✓	✓		40	90°	61°	9	9	9	9	✓		
	Almuerzo	Rodajas de tomate	Rodajas tomate	NA	NA	✓		✓			✓									✓	
	Almuerzo	Platino madro cocido	Platino Hmadro	NA	72500	✓			✓	✓		37	80°	57°	8	8	8	8	✓		
	Almuerzo	Cazuela de Frijol	Carne de res roja	70000	70000	✓			✓	✓		57	90°	61°	7	7	7	7	✓		
	Almuerzo	Limonada con panela	Limonada de pane	62500	25000	✓			✓		✓									✓	
	Onces	Flan pudin	Leche de vaca dorada	7500	75000	✓			✓	✓		37	70°	50°	7	7	7	7	✓		
	Onces	Patilla picada	Patilla fruta	62500	2500	✓			✓		✓									✓	
	Comida	Pechuga desmechada	Carne de pollo Pec	33333	75000	✓			✓	✓		30	70°	61°	8	8	8	8	✓		
	Comida	Tortilla de espinaca	Tortilla espinaca	NP	NA	✓		✓		✓		37	80°	57°	9	9	9	9	✓		
	Comida	Arroz blanco	Arroz cocido blanco	77250	77250	✓			✓	✓		40	70°	57°	7	7	7	7	✓		
	Comida	Papa criolla al vapor	Papa criolla cocer	NA	72500	✓			✓	✓		30	70°	52°	9	9	9	9	✓		
	Comida	Aromatica de Hierbas	Aromatica hierbas	NA	NA	✓			✓	✓		40	80°	61°	7	7	7	7	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena Tenje TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737192 CARGO: Tec. Alimentos

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 20190435665 - 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: HNA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA
OPERADOR: INSTITUTO HERMMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

MTO

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO.	
21/5/24	Desayuno	Chocolate con Leche	Leche de vaca deslac	4500	4500	✓			✓	✓		40	90°	61°	7	7	7	7	—		
	Desayuno	Queso Campesino	Queso Campesino	1000	1000	✓			✓		✓								—		
	Desayuno	Envuelto	Envuelto maiz	750	750																
	Desayuno	mango picado	mango fruta	25000	17500	✓			✓		✓								—		
	Nueves	Batido de mora + Banano	Leche de vaca deslac	37500	37500																
	Nueves	Batido de mora + Banano	mora castilla	6250	6050	✓			✓		✓								—		
	Almuerzo	Arroz al Perejil	Arroz blanco cocido	17250	17250	✓			✓	✓		40	80°	61°	7	7	7	7	—		
	Almuerzo	Colombianos en Salsa	Carne de Pollo sin pi	33333	25000	✓			✓	✓		50	90°	67°	9	9	9	9	—		
	Almuerzo	Patacon de Ahuyama	Patacon de Ahuyam	NA	NA	✓			✓	✓		40	70°	57°	7	7	7	7	—		
	Almuerzo	Papa en Chupe	Papa blanca cocinada	NA	17500	✓			✓	✓		37	80°	61°	8	8	8	8	—		
	Almuerzo	Sopa de cubinado de tejo	Carne de Res magra	7000	7000	✓			✓	✓		57	90°	70°	7	7	7	7	—		
	Almuerzo	Jugo de Guayaba	Guayaba Fruta	25000	17250	✓			✓		✓								—		
	Onces	Ensalada de Frutas con yogur	Yogur entero dulce	17500	17500	✓			✓		✓								✓		
	Onces	Galleta de Avena	Galleta de Avena	400	400																
	Comida	Carne de Res guisada	Carne de Res magra	22500	22500	✓			✓	✓		45	80°	57°	7	7	7	7	—		
	Comida	tortilla de Arroz	tortilla Arroz	NA	NA	✓		✓		✓		37	70°	62°	8	8	8	8	—		
	comida	Spaguettis	Pasta Primavera	17500	17500		✓		✓	✓		40	90°	57°	9	9	9	9	—		
	comida	Puré de Yuca	Yuca blanca cocida	NA	17500	✓			✓	✓		45	70°	61°	7	7	7	7	—		
	comida	Ajiaco de la casa	Ajiaco de la casa	NA	NA	✓			✓	✓		40	70°	57°	8	8	8	8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tamje TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737792 CARGO: Tec. Alimentos

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Ajustado INT 20190435886 - 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: HNA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA
OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/aaaa) 11M	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO									OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO		
22/5/24	Desayno	té en Leche	Leche descremada	4500	4500	✓			✓	✓		40	90°	61°	7	7	7	7	✓			
	Desayno	Changua con huevo	Leche descremada	32500	32500	✓			✓	✓		45	90°	61°	9	9	9	9	✓			
	Desayno	Changua con huevo	huevo de gallina	7500	NA	✓			✓	✓		30	70°	5°	7	7	7	7	✓			
	Desayno	Papaya picada	papaya Fruta	3574	3500	✓			✓		✓								✓			
	Desayno	Pan blanco	pan de trigo	7500	7500				·													
	Nueves	Sorbete de miracuya	Leche descremada	11250	11250	✓			✓		✓								✓			
	Nueves	mantecada	mantecada	7500	7500																	
	Almuerzo	Pollo en salsa de crema	pollo - Pechuga sin h	33333	25000	✓			✓	✓		37	70°	61°	7	7	7	7	✓			
	Almuerzo	Arroz con Arveja	Arroz blanco	11250	11250	✓			✓	✓		40	80°	61°	8	8	8	8	✓			
	Almuerzo	Ensalada de Zanahoria, Pepo	Ensalada Zanahoria, p	NA	NA	✓		✓			✓								✓			
	Almuerzo	Pure de Papa Criolla	Papa criolla cocida	NA	7000	✓			✓	✓		37	70°	51°	7	7	7	7	✓			
	Almuerzo	Sopa de Carmelita	Carne de Res y	100 a	7000	✓			✓	✓		57	90°	62°	9	9	9	9	✓			
	Almuerzo	Jugo de curuba	Curuba Fruta	3750	11250	✓			✓		✓								✓			
	oneces	Arroz con Leche	Arroz blanco cocido	7000	7000	✓			✓	✓		50	90°	61°	9	9	9	9	✓			
	oneces	Arroz con Leche	Jugo comprado	3750	3750																	
	oneces	Fresas picadas	Fresas frescas	26316	25000	✓		✓			✓								✓			
	Comida	Carne de Res picada	Carne de Res	22500	22500	✓			✓	✓		45	80°	61°	7	7	7	7	✓			
	Comida	Guatila en Salsa	Guatila en salsa	NA	NA	✓			✓	✓		40	70°	57°	8	8	8	8	✓			
	Comida	Arroz blanco	Arroz blanco cocido	11250	11250	✓			✓	✓		40	70°	58°	9	9	9	9	✓			
	Comida	Arracacha en el vapor	Arracacha fresca	NA	15000	✓			✓	✓		37	80°	67°	7	7	7	7	✓			
	Comida	Aromatica con Leche	Aromatica Leche	3700	3700	✓			✓	✓		40	90°	67°	8	8	8	8	✓			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tarfe TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737142 CARGO: Ten. Pimentos

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA . 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 2019043585 - 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: HNA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA
OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/aaaa) 11-12	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/5/24	Desayno	milo en leche	Leche descremada	4500	4500	✓			✓	✓		40	70°	52°	7	7	7	7	✓		
	Desayno	SenDCH jamon tqso	queso tajado	7000	7000																
	Desayno	SenDCH jamon tqso	jamon Selecing	72000	72000																
	Desayno	Pera Cocida	Pera madrapl	35714	25000	/		✓		✓		30	70°	5°	8	8	8	8	✓		
	Desayno	Pan tajado	Pan d H tajo	7500	7500																
	Nueves	Ensalada d Frutas	Queso Campesino	7000	7000	✓		✓			—								—		
	Nueves	Galleta wafer	Galleta wafer	400	400																
	Almuzo	Filete de Pescado	tilapia Filete	37750	25000	✓			✓	✓		37	80°	52°	9	9	9	9	✓		
	Almuzo	Arroz al Pimenton	Arroz blanco cudo	11250	11250	✓			✓	✓		40	80°	62°	7	7	7	7	✓		
	Almuzo	Pepino en salsa cebol	pepino en salsa	NA	NA	✓			✓	✓		37	90°	65°	8	8	8	8	✓		
	Almuzo	pepino en salsa cebolla	Huevo cocido	8500	8A	✓			✓	✓									—		
	Almuzo	torta de Banano	platino madro	NA	11250	✓			✓	✓		40	70°	5°	9	9	9	9	✓		
	Almuzo	Sopa de Cebada perla	Carne d Res	7000	7000	✓			✓	✓		57	90°	61°	7	7	7	7	✓		
	Almuzo	Jugo de Lulo	Lulo madrino	18750	11250	✓			✓		—								/		
	onces	Colada de Fresamiz	Leche descremada	3700	3700	✓			✓	✓		40	80°	51°	8	8	8	8	—		
	onces	mandarina	mandarina Fruta	7500	7500	/			✓		—								—		
	onces	torta negra	torta H tijo	400	400																
	Comida	Fricasse de Pescuza	Carne d pollo pur	33333	25000	✓			✓	✓		37	70°	51°	9	9	9	9	✓		
	Comida	tortilla d. Espinaca	Tortilla Espinaca	NA	NA	✓		✓		✓		30	80°	59°	7	7	7	7	—		
	Comida	Arroz a tomate do	Arroz c/ Yo blan	11250	11250																
	Comida	platino maduro	platino Hmadro	NA	11250	✓			✓	✓		40	70°	52°	7	7	7	7	✓		
	Comida	Ajupinela tomeza	Ajupinela Lacmr	NA	NA	✓			✓	✓		40	90°	70°	8	8	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tarife TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24731192 CARGO: Tec. Alimentos

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190035 - 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: HNA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA
OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/aaaa) M 13	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
24/5/24	Desayno	Cq Pucnino	Leche divecada	4500	4500	✓			✓	✓		40	90°	67°	8	8	8	8	✓		
	Desayno	huevos tomat-iceaxamiz	huevos fatima	15000	NA	✓			✓	✓		45	70°	57°	9	9	9	9	✓		
	Desayno	Pan de queso	Pan de queso	7500	7500																
	Desayno	Banano	Banano mato	33333	25000	✓			✓		✓										
	Nueces	Paí de limón	Paí de limón	NA	NA				·												
	Nueces	Galletas Wafer	galleta wafer	400	400																
	Almuerzo	Capon de pernil tuxtla	Carne de pollo Pilsy	33333	25000	✓			✓	✓		50	70°	50°	8	8	8	8	✓		
	Almuerzo	Arroz con Frutos secos	Arroz blanco cerdo	11250	11250	✓			✓	✓		40	80°	62°	7	7	7	7	✓		
	Almuerzo	Platano madro frito	Platino Hmadro	NA	11250	✓			✓	✓		37	90°	57°	8	8	8	8	✓		
	Almuerzo	Ensalada Ajiduce	Ensalada Ajidu	NA	NA	✓		✓			✓										
	Almuerzo	crema de Ahuyama	Carne d pollos	7000	7000	✓			✓	✓		47	90°	62°	7	7	7	7	✓		
	Almuerzo	Jugo de Lulo	Lulo Frutum	9000	11250	✓			✓		✓										
	Onces	Torta de compliz	torta de compliz	750	750																
	Onces	Sorbete de Besos	Leche divecada	3700	3700	✓			✓		✓										
	Comida	Pollo al horno	Pollo, Pechuga sin	3333	25000	✓			✓	✓		40	70°	62°	7	7	7	7	✓		
	comida	Arroz Verde	Arroz Criollo Hm	11250	11250	✓			✓	✓		40	80°	57°	8	8	8	8	✓		
	comida	tortilla Arajacqoso	tortilla Dl Jugo	NP	NA	✓		✓		✓		45	70°	52°	9	9	9	9	✓		
	comida	pure de Papa	Papa pastusa	NA	11250	✓			✓	✓		37	80°	57°	7	7	7	7	✓		
	Comida	Aromatica HN. Pepajla	Aromat HN. Pep	NA	NA	✓			✓	✓		40	90°	70°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M. Tuntaquiza TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737192 CARGO: tec. Alimentos

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
FECHA: Memo INT 20190433985 - 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: HNA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA
OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/aaaa) M14	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
25/5/24	Desayno	Colada d Platino	Leche descremada	1500	4500	✓			✓	✓		40	70°	60°	7	7	7	7	—		
	Desayno	Queso campesino	Queso campesino	1000	1000	✓			✓		✓								—		
	Desayno	Banano	Banano comun/mid	62500	25000	✓			✓		✓								—		
	Desayno	pan blanco	Pan d Trigo	750	7500																
	Nueves	Rumis	Rumis entero	37500	37500				·												
	Nueves	Galleta integral	Galleta integral	400	400																
	Almorzo	colombinas al horno	Pollo, pechuga sin	33333	12500	✓			✓	✓		45	90°	51°	8	8	8	8	—		
	Almorzo	Arroz con Fideos	Arroz blanco crudo	11250	11250	✓			✓	✓		37	80°	51°	7	7	7	7	—		
	Almorzo	Brocoli al gratin	Brocoli orgánico	NA	NA	✓			✓	✓		38	70°	52°	9	9	9	9	—		
	Almorzo	Jugo Cocida	Yuca pelada cocida	NA	12500	✓			✓	✓		45	90°	62°	7	7	7	7	—		
	Almorzo	Sopa de calabazo maiz	Crema de Repollo	1000	1000	✓			✓	✓		57	80°	70°	9	9	9	9	—		
	Almorzo	Jugo de Guanabana	Guanabana pulpa	16071	11250																
	Onces	Sorbete de Fresas	Leche descremada	3714	3714	✓			✓		✓								—		
	Onces	Galleta de Queso	Galleta d Queso	400	400																
	Comida	Corte de Res en Bistec	Carne de Res Magra	12500	12500	✓			✓	✓		45	80°	62°	7	7	7	7	—		
	Comida	Verduras Chinas	Verduras Chinas	NA	NA	✓			✓	✓		37	70°	51°	8	8	8	8	—		
	Comida	Arroz con Atenqui	Arroz blanco crudo	11250	11250	✓			✓	✓		40	90°	62°	7	7	7	7	—		
	Comida	Papa Guisada	Papa pastusa cruda	NA	12500	✓			✓	✓		37	80°	52°	9	9	9	9	—		
	Comida	Ajapanda con Naranja	Ajapanda con Naranja	NA	NA	✓			✓	✓		40	90°	70°	7	7	7	7	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24731142 CARGO: Tec. Alimentos

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA : 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 20190043585 - 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: HNA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA
OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/aaaa) M-15	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
26/5/24	Desayno	Colada de Avena	Leche diveca dr	4500	4500	✓			✓	✓		40	90°	51°	7	7	7	7	✓		
	Desayno	Huevos pericos	Huevos d fallina	15000	NA	✓			✓	✓		45	70°	51°	9	9	9	9	✓		
	Desayno	Fresa picada	Fresas madras	2636	25000	✓		✓			✓								✓		
	Desayno	pan integral	pan de H trigo	750	750																
	Nueves	Capuchino	Leche de vaca	3750	3750	✓			✓	✓		37	80°	57°	7	7	7	7	✓		
	Nueves	tortada	tortada pan	400	400																
	Nueves	mango	mango Futa	5000	25000	✓			✓		✓								✓		
	Almuzo	muslos de pollo	Pollo pechugas	3333	25000	✓			✓	✓		40	70°	51°	8	8	8	8	✓		
	Almuzo	Arroz al perejil	Arroz blanco	11250	11250	✓			✓	✓		40	80°	61°	9	9	9	9	✓		
	Almuzo	Ensalada con pepin	Ensalada comp	NP	NP	✓		✓			✓								✓		
	Almuzo	Sancocho	Carne de res papa	7000	7000	✓			✓	✓		70	90°	61°	7	7	7	7	✓		
	Almuzo	Noriento	Naranja Sumo	11250	11250																
	Onces	Sorbete de uva	Leche de vaca	3750	3750	✓			✓		✓								✓		
	onces	Croissan	Croissan	750	750																
	Comida	Gulos de cerdo	Gulos de cerdo	25000	2500	✓			✓	✓		45	90°	61°	9	9	9	9	✓		
	Comida	Espinaca con Guiso	Espinaca carne	NP	NP	✓		✓		✓		37	80°	61°	7	7	7	7	✓		
	Comida	Arroz a tomatado	Arroz blanco	11250	11250	✓			✓	✓		40	70°	51°	9	9	9	9	✓		
	comida	Arracacha al vapor	Arracacha tubero	NP	1500	✓			✓	✓		30	80°	51°	7	7	7	7	✓		
	comida	té enlare con pera	Leche de vaca	4500	4500	✓			✓	✓		40	90°	61°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tangs TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737792 CARGO: tec alimentos

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435 - 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: HNA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA
OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/aaaa) M 16	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
27/5/24	Desayno	Chocolate en leche	Leche descrem	4500	4500	✓			✓	✓		40	90°	61°	7	7	7	7	—		
	Desayno	Caldo de papa con pecho	Tilapia filete	18750	15000	✓			✓	✓		57	80°	61°	8	8	8	8	—		
	Desayno	Envuelto	Envuelto maiz	750	750																
	Desayno	Papaya	Papaya picada	35714	3500	✓			✓		—								—		
	Nueves	Sorbete maracuya	Leche descadem	37500	37500	✓			✓		—								—		
	Nueves	Galleta maiz	Galleta maiz	400	400																
	Almuzo	Gulas de Res	Carne de res magra	25000	2500	✓			✓	✓		40	80°	61°	7	7	7	7	—		
	Almuzo	Arroz al pimienton	Arroz blanco cocido	11250	11250	✓			✓	✓		42	90°	57	9	9	9	9	—		
	Almuzo	coliflor al Gratin	Coliflor al Gratin	NA	NA	✓			✓	✓		37	70°	SI	8	8	8	8	—		
	Almuzo	Criolla Dorada	Papa criolla pela	NA	12500	✓			—	✓		30	80°	27°	9	9	9	9	—		
	Almuzo	Sopa de conchas	Carne de Res magra	1000	1000	✓			✓	—		70	90°	61°	7	7	7	7	—		
	Almuzo	Jugo de uva	Uva isabel mad	11250	11250	✓			✓		✓								—		
	oncas	Ajiaponela con queso	Queso campesino	1000	1000	✓			—		—								—		
	oncas	Pan tajado	Pan tajado	750	750																
	oncas	Patilla picada	Patilla fruta	14708	12500	✓			✓		✓								—		
	comida	Pechuga en salsa	Carne de pollo, pe	33333	22500	✓			✓	✓		37	80°	57°	8	8	8	8	—		
	comida	torta de Zanahoria	torta d Zanahor	NP	NP	✓			✓	✓		40	80°	50°	7	7	7	7	—		
	comida	Arroz con Fideo y Papa	Arroz blanco cocido	11250	11250	✓			✓	✓		40	70°	59°	9	9	9	9	—		
	comida	Aromatica de Hierbas	Aromatica de Hie	NP	NP	✓			✓	✓		40	90°	61°	7	7	7	7	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tanje
TIPO DE DOCUMENTO: CC
No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24731742
CARGO: Tra. Alimentos

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 20190043265 - 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: HNA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA
OPERADOR: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

FECHA (dd/mm/aaaa) M 17	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
28/5/24	Desayno	Colada d Fecla mi	Leche descada	4500	4500	✓			✓	✓		40	90°	61°	7	7	7	7	✓		
	Desayno	Empanado queso Jamon	Queso tajado	1000	1000																
	Desayno	Empanado queso Jam	Jamon tajado	6000	6000																
	Desayno	mandarina	mandarina	35714	35714	✓			✓		✓								✓		
	Nu ces	Batido de guanabana Con Pulpa y mil	Guanabana pulpa	16071	17250																
	Nu ces	Batido de guanabana Con Pulpa y mil	Leche descada	37500	37500	✓			✓		✓								✓		
	Almuzo	Colombinas Alostinas	Carne de pollo sin p	33333	25000	✓			✓	✓		45	70°	61°	8	8	8	8	✓		
	Almuzo	Arroz a tomatado	Arroz blanco cocid	17250	17250	✓			✓	✓		40	80°	51°	7	7	7	7	✓		
	Almuzo	Verdura oriental	Verdura oriental	NP	NP	✓			✓	✓		37	70°	57°	8	8	8	8	✓		
	Almuzo	Platnoco queso y Zanah	Platno Hervido tr	2500	2500	✓			✓	✓		30	80°	61°	9	9	9	9	✓		
	Almuzo	Sopa de Avena	Carne desmeg	10000	10000	✓			✓	✓		50	90°	65°	7	7	7	7	✓		
	Almuzo	Jugo d Lulo	Lulo madro pul	17250	17250																
	Oncas	Arroz con Leche	Leche descada	25000	25000	✓			✓	✓		45	80°	61°	7	7	7	7	✓		
	oncas	melon picado	melon picado	6250	6200	✓			✓		✓								✓		
	Comida	Carne d Res Guisad	Carne d Res mag	27500	27500	✓			✓	✓		40	70°	61°	9	9	9	9	✓		
	Comida	Cuatila en Salsa	Cuatila en salsa	NA	NP	✓			✓	✓		37	80°	57°	7	7	7	7	✓		
	Comida	Arroz blanco	Arroz blanco cocido	17250	17250	✓			✓	✓		40	90°	51°	9	9	9	9	✓		
	Comida	Palito de yuca	Yuca cruda	4688	3750	✓			✓	✓		47	70°	65°	8	8	8	8	✓		
	Comida	Tutto con Papa y Zan	Leche descada	32500	32500																

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tapia TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737192 CARGO: Tec. Alimentos

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA : 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 2019IN... - 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: HNA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA
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)	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
29/5/24	Desayno	Ajiaco pollo con leche	Leche descremada	450ml	4500	✓			✓	✓		40	90°	57°	8	8	8	8	—	
	Desayno	Changua con huevo	Leche descremada	3250	3250	✓			✓	✓		30	90°	61°	7	7	7	7	✓	
	Desayno	Changua con huevo	huevo de gallina	75000	NA	✓			✓	✓		30	70°	50°	7	7	7	7	—	
	Desayno	Granadilla	Granadilla Fruta	05714	2500															
	Desayno	Pan Horneado	Pan de Huevo	750	750				·											
	Nueves	Ensalada Fruta + yogur	Yogur Natural	12500	12500	✓			✓		✓								✓	
	Nueves	Galleta Wafer	Galleta wafer	400	400															
	Almuerzo	Albondigas	Carne de res molida	2500	2500															
	Almuerzo	Spaguettis	Pasta Alimenticia	12500	12500		✓		✓	✓		37	70°	61°	7	7	7	7	—	
	Almuerzo	Ensalada Roja	Ensalada Roja	NA	NA	✓			✓	✓		40	70	5°	8	8	8	8	✓	
	Almuerzo	Tajada de Platino	Platino Horneado	12500	12500	✓			✓	✓		30	70°	52°	9	9	9	9	—	
	Almuerzo	Sopa de cebolla cebada	Carne de res baja	1000	1000	✓			✓	✓		50	90°	61°	7	7	7	7	✓	
	Almuerzo	Jugo de curuba	Curuba Fruta	12500	11250	✓			✓		—								—	
	onces	Colada de Avena con soya	Leche descremada	3700	3700	✓			✓	✓		40	90°	61°	8	8	8	8	—	
	onces	Torta	Torta Huevo	750	750															
	Comida	Filete de Pescado	Tilapia Fresca	3475	2750	✓			✓	✓		30	70°	54°	9	9	9	9	—	
	Comida	Calabaza Guisada	Calabaza Guisada	NA	NA	✓			✓	✓		40	80°	61°	7	7	7	7	—	
	Comida	Arroz al cilantro	Arroz blanco Cocido	11250	11250	✓			✓	✓		40	70°	54°	9	9	9	9	—	
	Comida	Papa Dorada	Papa Pastusa	12500	11000	✓			✓	✓		45	80°	54°	7	7	7	7	—	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Mtanje TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737192 CARGO: Tec. Alimentos

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ
SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO
UNIDAD OPERATIVA: HOGAR FRANCISCO Y CLARA
COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA
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)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
30/5/24	Desayno	té en Leche	Leche descremada	4500	4500	✓			✓	✓		37	90°	57°	8	8	8	8	✓	
	Desayno	Caldo de papa Crema	Crema de Champiñon	15000	15000	✓			✓	✓		57	80°	61°	7	7	7	7	✓	
	Desayno	Pera Cocida	Pera Fruta mda	29412	2500	✓		✓		✓		30	70°	5°	7	7	7	7	✓	
	Nueves	Café con Leche	Leche descremada	3750	3750	✓			✓	✓		40	90°	61°	8	8	8	8	✓	
	Nueves	Almojabana	Almojabana	750	750															
	Nueves	Uvas	Uva Isabel	2778	2500	✓		✓			✓								✓	
	Almuzo	Pechuga en salsa	Carne de pollo pec	37250	25000	✓			✓	✓		37	80°	61°	9	9	9	9	✓	
	Almuzo	Arroz con Atún	Arroz blanco cocid	17250	17250	✓			✓	✓		40	90°	61°	8	8	8	8	✓	
	Almuzo	Ensalada de Zanahoria	Ensalada Zanahoria	NA	NA	✓			✓		✓								✓	
	Almuzo	papa criolla Guisada	Papa criolla Fibrex	NA	12500	✓			✓	✓		30	70°	57°	9	9	9	9	✓	
	Almuzo	Crema de verduras	Carne de pollo pec	7000	7000	✓			✓	✓		57	90°	61°	8	8	8	8	✓	
	Almuzo	Limonada con Azucar	Limon Tahiti	15000	7500	✓			✓		✓								✓	
	onces	Sorbete de Guanabana	Guanabana pulpa	16707	17250	✓			✓		✓								✓	
	onces	Sorbete de Guanabana	Leche descremada	37500	37500															
	onces	Pandeque tajado	pandeque tajado	400	400															
	Comida	Carne desmechada dorada	Carne de cerdo lomo	22500	22500	✓			✓	✓		40	70°	57°	8	8	8	8	✓	
	Comida	Arroz con Espinaca	Arroz blanco cocid	17250	17250	✓			✓	✓		40	90°	61°	9	9	9	9	✓	
	Comida	Platano maduro	Platano Hartón	NA	12500	✓			✓	✓		30	70°	50°	7	7	7	7	✓	
	Comida	Aromatica de Hierbas	Aromatica H	NA	NA	✓			✓	✓		40	90°	50°	7	7	7	7	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Montaña TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24777742 CARGO: Tec. Alimentos

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 2019IR5180 - 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: HNA MARIA FLOR ELBA ZULUAGA
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)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
31/5/24	Desayno	Colada H Platno	Leche descadra	4500	4500	✓			✓	✓		40	90°	57°	7	7	7	7	—		
	Desayno	Huevos con Jamón	huevo descalisa	15000	NA	✓			✓	✓		05	80°	67°	8	8	8	8	—		
	Desayno	Huevos con Jamon	Jamón tajada	7000	7000																
	Desayno	Patilla picada	Patilla Fruta	62500	25000	✓			✓		✓								—		
	Desayno	Pon de maiz	Pon de Maiz	750	750																
	Nueves	milo con leche	Leche descadra	37500	37500	✓			✓	✓		30	90°	67°	7	7	7	7	—		
	Nueves	mogolla integral	mogolla integral	750	750																
	Nueves	Granadilla	Granadilla	33333	7000	✓			✓		✓								—		
	Almuzo	Gulas de cerdo	Carne descalisada	25000	25000	✓			✓	✓		45	80°	67°	8	8	8	8	—		
	Almuzo	Arroz con Zanahoria	Arroz blanco cocido	17250	17250	✓			✓	✓		40	90°	70°	7	7	7	7	—		
	Almuzo	Ensalada de Aguacate	ensalada de Aguacate	NA	NA	✓		✓			✓								—		
	Almuzo	Papa al vapor	Papa Pastusa	NA	17500	✓			✓	✓		35	80°	67°	9	9	9	9	—		
	Almuzo	Cazuela de Lentejas	Carne de Res picada	1000	1000	✓			✓	✓		57	90°	67°	7	7	7	7	—		
	Almuzo	Jugo Piña	Piña madura	17250	17250	✓			✓		✓								—		
	Onces	Sorbete de mango	Leche descadra	3700	3700	✓			✓		✓								—		
	onces	Rescon	Rescon	400	400																
	comida	Carne de res al ajillo	Carne de Res	17500	25000	✓			✓	✓		40	70°	57°	9	9	9	9	—		
	comida	Spaguettis	Pasta Alimt	17500	17500		✓		✓	✓		37	80°	67°	9	9	9	9	—		
	comida	Patacon de Platano	Patacon Pymar	NA	NA	✓			✓	✓		30	70°	57°	8	8	8	8	—		
	comida	Torta de Platno	Torta d platno	NA	NA	✓			✓	✓		40	70°	5°	7	7	7	7	—		
	Comida	Aromatica de Hierbas	Aromatica d Hierbas	NA	NA	✓			—	✓		40	90°	67°	8	8	8	8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Tangre TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24 737742 CARGO: tec. Alimentos