PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

Página 1 de 1

Subdirección Local: Fontibón
Unidad operativa: U.O Peralvillo
Cobertura: 2025
Servicio social: Modalidad
Localidad: Fontibón
Pautas para la medición de desperdicios de alimentos

Día: Asistencia: Menú	Desperdicios generados en la etapa de prealistamiento para el almacenamiento (se diligencia el día o días de recibo de pedidos)	Desperdicios generados en el prealistamiento para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de características organolépticas	Desperdicios generados en la etapa de consumo (Descomida)	Observaciones	Total día
Día 1 25/09/25 Asistencia día 127 # Menú 5a	Sólidos (Kg) Mercado P.KLS	Sólidos (Kg) 2. KLS	Sólidos (Kg) 0,88grs	Patilla, tera banano	19,88KLS
Día 2 29/09/25 Asistencia día 123 # Menú 2	Sólidos (Kg)	Sólidos (Kg) 2 KLS	Sólidos (Kg) 2,06KLS	Guanabana sorbete frutas	4,6 KLS
Día 3 29/09/25 Asistencia día 135 # Menú 3a	Sólidos (Kg)	Sólidos (Kg) 1 KLS	Sólidos (Kg) 3,05KLS	Mango Piña	4,5 KLS
Día 4 30/09/25 Asistencia día 132 # Menú 4	Sólidos (Kg)	Sólidos (Kg) 3. KLS.	Sólidos (Kg) 13. KLS	Melón, Papaya Platano, Patilla	16KLS
Día 5 31/09/25 Asistencia día 135 # Menú 1b	Sólidos (Kg)	Sólidos (Kg) 3. KLS	Sólidos (Kg) 2,05KLS	Frejao Tomate de arbol, Manzana	5,5KLS
Día 6 Asistencia día ___ # Menú ___	Sólidos (Kg)	Sólidos (Kg)	Sólidos (Kg)		
Día 7 Asistencia día ___ # Menú ___	Sólidos (Kg)	Sólidos (Kg)	Sólidos (Kg)		
				Total semanal	50,48KG

FIRMA RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

Fecha: Memo I2024022731 16/08/2024

Página: 1 de 1

	Subdirección Local	Fontibon	Unidad operativa	U. Operativa Fontibon	Cobertura	
	Servicio social/ Modalidad	J. Infantil	Localidad		Año	2025

Día/ Asistencia/ Menú	Etapas para la medición de desperdicios de alimentos				
	Desperdicios generados en la etapa de prealistamiento para el almacenamiento (se diligencia el día o días de recibo de pedidos)	Desperdicios generados en el prealistamiento para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de características organolépticas	Desperdicios generados en la etapa de consumo (Descomide)	Observaciones	Total día
Día 1 25/07/25 Día/mes/año Asistencia día 127 # Menú 6	Sólidos (Kg): Mercado 17. Kls	Sólidos(Kg) 2. Kls	Sólidos (Kg) 0,88gra.	Patilla, tera banano	19,88 Kls
Día 2 28/07/25 Día/mes/año Asistencia día 123 # Menú 7	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg): 2 Kls	Sólidos (Kg): 2,06 Kls	Guanabana sorbete frutos	4,6 Kls
Día 3 29/07/25 Día/mes/año Asistencia día 133 # Menú 8	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg): 1 Kls	Sólidos (Kg): 3,05 Kls	Mango Piña	4,5 Kls
Día 4 30/07/25 Día/mes/año Asistencia día 132 # Menú 9	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg): 3. Kls.	Sólidos (Kg): 13. Kls	Melón, Papaya Platano, Patilla	16 Kls
Día 5 31/07/25 Día/mes/año Asistencia día 138 # Menú 10	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg): 3, Kls	Sólidos (Kg): 2,05 Kls	Frejoa Tomate de arbol., Mandarina	5,5 Kls
Día 6 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):		
Día 7 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):		
				Total semanal:	50,48 Kls

FIRMA RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA

Powered by CamScanner