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 RELACIÓN TOMA MUESTRAS TESTIGO

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SASAIMA CUNDINAMARCA_ SERVICIO SOCIAL ____COMUNIDAD DE CUIDADO__

UNIDAD OPERATIVA:_HOGAR SAN JOSÉ SASAIMA___ **AÑO: __2021_____**

OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH__

DIA	MES	HORA	No. MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	FECHA DE ELIMINACIÓN	JORNADA ELIMINACIÓN	RESPONSABLE TOMA	RESPONSABLE ELIMINACIÓN
1	9	08:00 a.m.	17	DESAYUNO	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ	04/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
1	9	08:00 a.m.	17	DESAYUNO	EMPAREDADO DE QUESO Y JAMÓN	04/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
1	9	08:00 a.m.	17	DESAYUNO	MANDARINA	04/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
1	9	10:30 a.m.	17	NUEVES	BATIDO DE GUANÁBANA CON AVENA EN HOJUELAS Y MIEL	04/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
1	9	12:00 p.m.	17	ALMUERZO	POLLO A LAS FINAS HIERBAS	04/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
1	9	12:00 p.m.	17	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	04/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
1	9	12:00 p.m.	17	ALMUERZO	VERDURA ORIENTAL	04/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
1	9	12:00 p.m.	17	ALMUERZO	PLÁTANO CON QUESO	04/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
1	9	12:00 p.m.	17	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	04/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
1	9	12:00 p.m.	17	ALMUERZO	JUGO DE LULO	04/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
1	9	02:30 p.m.	17	ONCES	PETO DE MAIZ DULCE CON BOCADILLO	04/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
1	9	02:30 p.m.	17	ONCES	PATILLA PICADA	04/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
1	9	05:00 p.m.	17	CENA	CARNE DE RES PICADA	04/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
1	9	05:00 p.m.	17	CENA	CALABAZA GUISADA	04/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
1	9	05:00 p.m.	17	CENA	ARROZ BLANCO	04/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
1	9	05:00 p.m.	17	CENA	SOPA CARMELITA	04/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
2	9	08:00 a.m.	18	DESAYUNO	AGUA DE PANELA	05/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
2	9	08:00 a.m.	18	DESAYUNO	CHANGUA CON HUEVO	05/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
2	9	08:00 a.m.	18	DESAYUNO	TOSTADA	05/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
2	9	08:00 a.m.	18	DESAYUNO	BANANO	05/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
2	9	10:00 a.m.	18	NUEVES	GALLETA DE AVENA	05/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
2	9	10:00 a.m.	18	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	05/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
2	9	12:00 p.m.	18	ALMUERZO	ALBONDIGAS	05/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
2	9	12:00 p.m.	18	ALMUERZO	SPAGUETTIS	05/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
2	9	12:00 p.m.	18	ALMUERZO	ENSALADA ROJA CON LIMÓN Y CILANTRO	05/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
2	9	12:00 p.m.	18	ALMUERZO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	05/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
2	9	12:00 p.m.	18	ALMUERZO	SOPA DE MENUDENCIAS	05/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
2	9	12:00 p.m.	18	ALMUERZO	JUGO DE CURUBA	05/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
2	9	02:30 p.m.	18	ONCES	COLADA DE AVENA CON GUAYABA	05/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
2	9	02:30 p.m.	18	ONCES	TORTA DE BANANO	05/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
2	9	05:00 p.m.	18	CENA	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	05/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
2	9	05:00 p.m.	18	CENA	TAJADA DE AGUACATE	05/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
3	9	05:00 p.m.	18	CENA	ARROZ AL CILANTRO	05/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
3	9	08:00 a.m.	19	DESAYUNO	TÉ EN LECHE	06/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
3	9	08:00 a.m.	19	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	06/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
3	9	08:00 a.m.	19	DESAYUNO	MOGOLLA	06/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
3	9	08:00 a.m.	19	DESAYUNO	COMPOTA DE PERA CON CANELA	06/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
3	9	10:00 a.m.	19	NUEVES	CAFÉ CON LECHE	06/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
3	9	10:00 a.m.	19	NUEVES	ALMOJABANA	06/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

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 RELACIÓN TOMA MUESTRAS TESTIGO

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SASAIMA CUNDINAMARCA_ SERVICIO SOCIAL ____COMUNIDAD DE CUIDADO__

UNIDAD OPERATIVA:_HOGAR SAN JOSÉ SASAIMA___ **AÑO: __2021_____**

OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH__

DIA	MES	HORA	No. MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	FECHA DE ELIMINACIÓN	JORNADA ELIMINACIÓN	RESPONSABLE TOMA	RESPONSABLE ELIMINACIÓN
3	9	10:00 a.m.	19	NUEVES	UVAS	06/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
3	9	12:00 p.m.	19	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO AL CILANTRO	06/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
3	9	12:00 p.m.	19	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLI	06/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
3	9	12:00 p.m.	19	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO COHOMBRO, TOMATE Y VINAGRE	06/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
3	9	12:00 p.m.	19	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA GUISADA	06/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
3	9	12:00 p.m.	19	ALMUERZO	SANCOCHITO DE PESCADO	06/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
3	9	12:00 p.m.	19	ALMUERZO	LIMONADA CON AZÚCAR	06/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
3	9	02:30 p.m.	19	ONCES	SORBETE DE GUANABANA	06/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
3	9	02:30 p.m.	19	ONCES	TORTA DE CUNPLEAÑOS	06/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
3	9	05:00 p.m.	19	CENA	CARNE DE CERDO MECHADA	06/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
3	9	05:00 p.m.	19	CENA	ARROZ CON ESPINACA	06/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
3	9	05:00 p.m.	19	CENA	SOPA DE PATACÓN	06/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
4	9	08:00 a.m.	20	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	07/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
4	9	08:00 a.m.	20	DESAYUNO	HUEVOS REVUELTOS CON QUESO	07/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
4	9	08:00 a.m.	20	DESAYUNO	PAN DE MAIZ	07/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
4	9	08:00 a.m.	20	DESAYUNO	PATILLA PICADA	07/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
4	9	10:00 a.m.	20	NUEVES	LECHE CALIENTE	07/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
4	9	10:00 a.m.	20	NUEVES	MOGOLLA INTEGRAL	07/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
4	9	10:00 a.m.	20	NUEVES	GRANADILLA	07/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
4	9	12:00 p.m.	20	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	07/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
4	9	12:00 p.m.	20	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	07/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
4	9	12:00 p.m.	20	ALMUERZO	GUACAMOLE	07/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
4	9	12:00 p.m.	20	ALMUERZO	PAPA AL VAPOR	07/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
4	9	12:00 p.m.	20	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	07/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
4	9	12:00 p.m.	20	ALMUERZO	JUGO DE PIÑA	07/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
4	9	02:30 p.m.	20	ONCES	SORBETE DE MANGO	07/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
4	9	02:30 p.m.	20	ONCES	ROSCÓN	07/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
4	9	05:00 p.m.	20	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	07/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
4	9	05:00 p.m.	20	CENA	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	07/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
4	9	05:00 p.m.	20	CENA	SPAGUETTIS	07/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
5	9	08:00 a.m.	21	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	08/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
5	9	08:00 a.m.	21	DESAYUNO	TAMAL	08/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
5	9	08:00 a.m.	21	DESAYUNO	PAN ROLLO	08/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
5	9	08:00 a.m.	21	DESAYUNO	GRANADILLA	08/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
5	9	10:00 a.m.	21	NUEVES	PAPAYA PICADA	08/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
5	9	12:00 p.m.	21	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	08/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
5	9	12:00 p.m.	21	ALMUERZO	COCIDO BOYACENSE	08/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
5	9	12:00 p.m.	21	ALMUERZO	JUGO DE MORA	08/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
5	9	02:30 p.m.	21	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON FRESA	08/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

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 RELACIÓN TOMA MUESTRAS TESTIGO

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SASAIMA CUNDINAMARCA_ SERVICIO SOCIAL ____COMUNIDAD DE CUIDADO__

UNIDAD OPERATIVA:_HOGAR SAN JOSÉ SASAIMA___ **AÑO: __2021_____**

OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH__

DIA	MES	HORA	No. MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	FECHA DE ELIMINACIÓN	JORNADA ELIMINACIÓN	RESPONSABLE TOMA	RESPONSABLE ELIMINACIÓN
5	9	02:30 p.m.	21	ONCES	PAN DE MAIZ	08/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
5	9	05:00 p.m.	21	CENA	PECHUGA GRATINADA	08/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
5	9	05:00 p.m.	21	CENA	ARROZ AL PEREJIL	08/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
5	9	05:00 p.m.	21	CENA	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	08/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
6	9	08:00 a.m.	22	DESAYUNO	COLADA DE FECULA DE MAIZ	09/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
6	9	08:00 a.m.	22	DESAYUNO	HUEVO COCIDO	09/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
6	9	08:00 a.m.	22	DESAYUNO	CROISSANT	09/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
6	9	08:00 a.m.	22	DESAYUNO	SANDIA	09/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
6	9	10:00 a.m.	22	NUEVES	CHOCOLATE EN LECHE	09/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
6	9	10:00 a.m.	22	NUEVES	PONQUÉ TAJADO	09/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
6	9	10:00 a.m.	22	NUEVES	PICADO DE PATILLA Y MELÓN	09/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
6	9	12:00 p.m.	22	ALMUERZO	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	09/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
6	9	12:00 p.m.	22	ALMUERZO	ARROZ PAJARITO	09/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
6	9	12:00 p.m.	22	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	09/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
6	9	12:00 p.m.	22	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA AL PEREJIL	09/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
6	9	12:00 p.m.	22	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	09/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
6	9	12:00 p.m.	22	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	09/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
6	9	02:30 p.m.	22	ONCES	COLADA DE AVENA CON GUAYABA	09/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
6	9	02:30 p.m.	22	ONCES	GALLETA CRACKER SABORIZADA	09/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
6	9	05:00 p.m.	22	CENA	CARNE DE CERDO GUISADA	09/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
6	9	05:00 p.m.	22	CENA	TORTA DE AHUYAMA	09/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
7	9	08:00 a.m.	23	DESAYUNO	LECHE CALIENTE	10/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
7	9	08:00 a.m.	23	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	10/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
7	9	08:00 a.m.	23	DESAYUNO	ALMOJABANA	10/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
7	9	08:00 a.m.	23	DESAYUNO	NARANJA	10/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
7	9	10:00 a.m.	23	NUEVES	SORBETE DE MORA	10/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
7	9	10:00 a.m.	23	NUEVES	PAN COCO	10/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
7	9	12:00 p.m.	23	ALMUERZO	PECHUGA MECHADA	10/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
7	9	12:00 p.m.	23	ALMUERZO	SPAGUETTIS	10/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
7	9	12:00 p.m.	23	ALMUERZO	ARVEJA, ZANAHORIA, MAIZ Y MAYONESA	10/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
7	9	12:00 p.m.	23	ALMUERZO	PAPA AL VAPOR	10/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
7	9	12:00 p.m.	23	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	10/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
7	9	12:00 p.m.	23	ALMUERZO	JUGO DE PIÑA	10/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
7	9	02:30 p.m.	23	ONCES	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	10/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
7	9	02:30 p.m.	23	ONCES	PAN ROLLO	10/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
7	9	05:00 p.m.	23	ONCES	MANDARINA	10/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
7	9	05:00 p.m.	23	CENA	CARNE DE RES AL PIMENTÓN	10/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
7	9	05:00 p.m.	23	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	10/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
7	9	08:00 a.m.	23	CENA	MAZAMORRA CHIQUITA	10/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

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 RELACIÓN TOMA MUESTRAS TESTIGO

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SASAIMA CUNDINAMARCA_ SERVICIO SOCIAL ____COMUNIDAD DE CUIDADO__

UNIDAD OPERATIVA:_HOGAR SAN JOSÉ SASAIMA___ **AÑO: __2021_____**

OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH__

DIA	MES	HORA	No. MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	FECHA DE ELIMINACIÓN	JORNADA ELIMINACIÓN	RESPONSABLE TOMA	RESPONSABLE ELIMINACIÓN
8	9	05:00 p.m.	24	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	11/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
8	9	05:00 p.m.	24	DESAYUNO	QUESO CAMPESINO	11/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
8	9	05:00 p.m.	24	DESAYUNO	AREPA	11/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
8	9	08:00 a.m.	24	DESAYUNO	MANGO PICADO	11/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
8	9	08:00 a.m.	24	NUEVES	AVENA EN HOJUELAS	11/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
8	9	02:30 p.m.	24	ONCES	ARROZ CON LECHE	11/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
8	9	02:30 p.m.	24	ONCES	FRESA PICADA	11/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
8	9	05:00 p.m.	24	CENA	CARNE DE RES MECHADA BBQ	11/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
8	9	05:00 p.m.	24	CENA	TAJADA DE AGUACATE	11/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
8	9	05:00 p.m.	24	CENA	ARROZ CON FIDEOS	11/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
9	9	08:00 a.m.	26	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	13/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
9	9	08:00 a.m.	26	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PESCADO	13/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
9	9	08:00 a.m.	26	DESAYUNO	PAN TAJADO INTEGRAL	13/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
9	9	08:00 a.m.	26	DESAYUNO	PAPAYA PICADA	13/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
9	9	10:00 a.m.	26	NUEVES	SORBETE DE CURUBA	13/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
9	9	10:00 a.m.	26	NUEVES	ROSCÓN	13/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
9	9	12:00 p.m.	26	ALMUERZO	CARNE DE RES EN SALSA CHIMICHURRI	13/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
9	9	12:00 p.m.	26	ALMUERZO	ARROZ AL PIMENTÓN	13/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
9	9	12:00 p.m.	26	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS	13/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
9	9	12:00 p.m.	26	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	13/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
9	9	12:00 p.m.	26	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	13/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
9	9	12:00 p.m.	26	ALMUERZO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	13/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
9	9	02:30 p.m.	26	ONCES	CANDIL	13/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
9	9	02:30 p.m.	26	ONCES	MAIZ PIRA	13/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
9	9	02:30 p.m.	26	ONCES	MELÓN PICADO	13/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
9	9	05:00 p.m.	26	CENA	POLLO DORADO	13/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
9	9	05:00 p.m.	26	CENA	CALABAZA GUISADA	13/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
9	9	05:00 p.m.	26	CENA	ARROZ BLANCO	13/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
10	9	05:00 p.m.	27	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	14/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
10	9	08:00 a.m.	27	DESAYUNO	HUEVO EN TORTILLA	14/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
10	9	08:00 a.m.	27	DESAYUNO	AREPUELAS	14/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
10	9	08:00 a.m.	27	DESAYUNO	MANDARINA	14/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
10	9	08:00 a.m.	27	NUEVES	KUMIS	14/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
10	9	10:00 a.m.	27	NUEVES	GALLETA CRACKER SABORIZADA	14/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
10	9	12:00 p.m.	27	NUEVES	GRANADILLA	14/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
10	9	12:00 p.m.	27	ALMUERZO	CARNE DE CERDO AL AJILLO	14/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
10	9	12:00 p.m.	27	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLI	14/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
10	9	12:00 p.m.	27	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, PEPINO Y LIMÓN	14/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
10	9	12:00 p.m.	27	ALMUERZO	CHIPS DE YUCA	14/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

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 RELACIÓN TOMA MUESTRAS TESTIGO

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SASAIMA CUNDINAMARCA_ SERVICIO SOCIAL ____COMUNIDAD DE CUIDADO__

UNIDAD OPERATIVA:_HOGAR SAN JOSÉ SASAIMA___ **AÑO: __2021_____**

OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH__

DIA	MES	HORA	No. MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	FECHA DE ELIMINACIÓN	JORNADA ELIMINACIÓN	RESPONSABLE TOMA	RESPONSABLE ELIMINACIÓN
10	9	12:00 p.m.	27	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	14/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
10	9	02:30 p.m.	27	ALMUERZO	JUGO DE MORA	14/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
10	9	02:30 p.m.	27	ONCES	SORBETE DE CURUBA	14/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
10	9	05:00 p.m.	27	ONCES	TORTA NEGRA	14/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
10	9	05:00 p.m.	27	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	14/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
10	9	05:00 p.m.	27	CENA	SPAGUETTIS	14/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
10	9	08:00 a.m.	27	CENA	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	14/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
11	9	08:00 a.m.	28	DESAYUNO	AGUA DE PANELA EN LECHE	15/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
11	9	08:00 a.m.	28	DESAYUNO	TAMAL	15/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
11	9	08:00 a.m.	28	DESAYUNO	PAN BLANDO	15/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
11	9	10:00 a.m.	28	NUEVES	PATILLA PICADA	15/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
11	9	10:00 a.m.	28	ALMUERZO	POLLO GUISADO	15/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
11	9	10:00 a.m.	28	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	15/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
11	9	12:00 p.m.	28	ALMUERZO	ZANAHORIA RALLADA CON LIMÓN Y CILANTRO	15/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
11	9	12:00 p.m.	28	ALMUERZO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	15/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
11	9	12:00 p.m.	28	ALMUERZO	AJIACO	15/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
11	9	12:00 p.m.	28	ALMUERZO	LIMONADA CON PANELA	15/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
11	9	12:00 p.m.	28	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON MORA	15/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
11	9	12:00 p.m.	28	ONCES	TORTA DE NARANJA	15/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
11	9	02:30 p.m.	28	CENA	FILETE DE PESCADO EN SALSA BLANCA	15/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
11	9	02:30 p.m.	28	CENA	VERDURA CALIENTE	15/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
11	9	05:00 p.m.	28	CENA	ARROZ CON ESPINACA	15/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
12	9	05:00 p.m.	1	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	16/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
12	9	05:00 p.m.	1	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	16/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
12	9	08:00 a.m.	1	DESAYUNO	PAN DE MAIZ	16/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
12	9	08:00 a.m.	1	DESAYUNO	GRANADILLA	16/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
12	9	08:00 a.m.	1	NUEVES	GALLETA WAFER	16/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
12	9	08:00 a.m.	1	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO CAMPESINO	16/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
12	9	10:00 a.m.	1	ALMUERZO	CARNE DE RES GUISADA	16/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
12	9	10:00 a.m.	1	ALMUERZO	ARROZ CON ESPINACA	16/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
12	9	12:00 p.m.	1	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	16/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
12	9	12:00 p.m.	1	ALMUERZO	PAPA EN SALSA CRIOLLA	16/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
12	9	12:00 p.m.	1	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	16/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
12	9	12:00 p.m.	1	ALMUERZO	LIMONADA CON AZÚCAR	16/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
12	9	12:00 p.m.	1	ONCES	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON GUAYABA	16/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
12	9	12:00 p.m.	1	ONCES	PAN ROLLO	16/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
12	9	02:30 p.m.	1	CENA	PECHUGA MECHADA	16/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
12	9	02:30 p.m.	1	CENA	ARROZ AL PEREJIL	16/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
12	9	02:30 p.m.	1	CENA	AJIACO	16/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

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 RELACIÓN TOMA MUESTRAS TESTIGO

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SASAIMA CUNDINAMARCA_ SERVICIO SOCIAL ____COMUNIDAD DE CUIDADO__

UNIDAD OPERATIVA:_HOGAR SAN JOSÉ SASAIMA___ **AÑO: __2021_____**

OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH__

DIA	MES	HORA	No. MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	FECHA DE ELIMINACIÓN	JORNADA ELIMINACIÓN	RESPONSABLE TOMA	RESPONSABLE ELIMINACIÓN
13	9	05:00 p.m.	2	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	17/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
13	9	05:00 p.m.	2	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	17/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
13	9	05:00 p.m.	2	DESAYUNO	PAN HOJALDRADO	17/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
13	9	08:00 a.m.	2	DESAYUNO	PAPAYA PICADA	17/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
13	9	08:00 a.m.	2	NUEVES	BATIDO DE FRESA CON AVENA EN HOJUELAS Y MIEL	17/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
13	9	08:00 a.m.	2	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE MIEL	17/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
13	9	08:00 a.m.	2	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLÍ	17/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
13	9	10:00 a.m.	2	ALMUERZO	VERDURA ORIENTAL	17/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
13	9	10:00 a.m.	2	ALMUERZO	PAPA DORADA	17/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
13	9	10:00 a.m.	2	ALMUERZO	GARBANZOS	17/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
13	9	12:00 p.m.	2	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	17/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
13	9	12:00 p.m.	2	ONCES	CHOCOLATE EN LECHE	17/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
13	9	12:00 p.m.	2	ONCES	AREPA	17/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
13	9	12:00 p.m.	2	ONCES	MANDARINA	17/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
13	9	12:00 p.m.	2	CENA	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	17/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
13	9	12:00 p.m.	2	CENA	CALABAZA GUISADA	17/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
13	9	02:30 p.m.	2	CENA	ARROZ CON FIDEOS	17/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
13	9	02:30 p.m.	3	DESAYUNO	TÉ EN LECHE	17/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
13	9	05:00 p.m.	3	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	17/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
13	9	05:00 p.m.	3	DESAYUNO	AREPA	17/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
13	9	05:00 p.m.	3	DESAYUNO	COMPOTA DE MANZANA CON CANELA	17/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
14	9	08:00 a.m.	3	NUEVES	SORBETE DE GUANABANA	18/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
14	9	08:00 a.m.	3	NUEVES	CROASSANT	18/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
14	9	08:00 a.m.	3	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	18/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
14	9	10:00 a.m.	3	ALMUERZO	ARROZ AL PIMENTÓN	18/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
14	9	12:00 p.m.	3	ALMUERZO	ENSALADA CAMPESINA	18/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
14	9	12:00 p.m.	3	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA GUISADA	18/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
14	9	12:00 p.m.	3	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	18/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
14	9	12:00 p.m.	3	ALMUERZO	JUGO DE PIÑA	18/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
14	9	12:00 p.m.	3	ONCES	CAFÉ CON LECHE	18/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
14	9	12:00 p.m.	3	ONCES	MOGOLLA INTEGRAL	18/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
14	9	02:30 p.m.	3	ONCES	MANGO PICADO	18/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
14	9	02:30 p.m.	3	CENA	POLLO DORADO	18/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
14	9	05:00 p.m.	3	CENA	ARROZ BLANCO	18/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
14	9	05:00 p.m.	3	CENA	SOPA DE AHUYAMA	18/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
14	9	05:00 p.m.	3	CENA	LECHE CALIENTE CON MIEL	18/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
15	9	08:00 a.m.	4	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	19/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
15	9	08:00 a.m.	4	DESAYUNO	HUEVOS REVUELTOS	19/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
15	9	08:00 a.m.	4	DESAYUNO	PAN TAJADO INTEGRAL	19/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

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 RELACIÓN TOMA MUESTRAS TESTIGO

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SASAIMA CUNDINAMARCA_ SERVICIO SOCIAL ____COMUNIDAD DE CUIDADO__

UNIDAD OPERATIVA:_HOGAR SAN JOSÉ SASAIMA___ **AÑO: __2021_____**

OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH__

DIA	MES	HORA	No. MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	FECHA DE ELIMINACIÓN	JORNADA ELIMINACIÓN	RESPONSABLE TOMA	RESPONSABLE ELIMINACIÓN
15	9	08:00 a.m.	4	DESAYUNO	BANANO	19/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
15	9	10:00 a.m.	4	NUEVES	SORBETE DE MORA	19/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
15	9	10:00 a.m.	4	NUEVES	PAN DE QUESO	19/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
15	9	12:00 p.m.	4	ALMUERZO	EN EL SORBETE	19/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
15	9	12:00 p.m.	4	ALMUERZO	POLLO EN SALSA BBQ	19/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
15	9	12:00 p.m.	4	ALMUERZO	ARROZ AL CILANTRO	19/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
15	9	12:00 p.m.	4	ALMUERZO	MIX DE VERDURAS	19/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
15	9	12:00 p.m.	4	ALMUERZO	DEDITOS DE ARRACACHA APANADOS	19/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
15	9	12:00 p.m.	4	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	19/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
15	9	02:30 p.m.	4	ALMUERZO	JUGO DE GUANABANA	19/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
15	9	02:30 p.m.	4	ONCES	PETO DE MAIZ DULCE	19/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
15	9	05:00 p.m.	4	ONCES	UVAS	19/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
15	9	05:00 p.m.	4	CENA	CARNE DE RES GUISADA	19/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
15	9	05:00 p.m.	4	CENA	VERDURA MIXTA(ARVEJA, HABICHUELA Y PIMENTON)	19/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
15	9	08:00 a.m.	4	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	19/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
15	9	08:00 a.m.	4	CENA	TÉ EN LECHE	19/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
16	9	08:00 a.m.	5	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	20/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
16	9	08:00 a.m.	5	DESAYUNO	QUESO DOBLE CREMA	20/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
16	9	10:00 a.m.	5	DESAYUNO	TOSTADA	20/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
16	9	12:00 p.m.	5	DESAYUNO	PATILLA PICADA	20/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
16	9	12:00 p.m.	5	NUEVES	LECHE CALI ENTE	20/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
16	9	12:00 p.m.	5	NUEVES	TORTA NEGRA	20/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
16	9	12:00 p.m.	5	NUEVES	GRANADILLA	20/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
16	9	12:00 p.m.	5	ALMUERZO	CARNE DE RES EN BISTECK	20/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
16	9	12:00 p.m.	5	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	20/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
16	9	02:30 p.m.	5	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	20/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
16	9	02:30 p.m.	5	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO	20/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
16	9	02:30 p.m.	5	ALMUERZO	SOPA DE PAJARILLA	20/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
16	9	05:00 p.m.	5	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	20/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
16	9	05:00 p.m.	5	ONCES	COLADA DE AVENA CON BANANO	20/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
16	9	05:00 p.m.	5	ONCES	TORTA DE NARANJA	20/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
16	9	08:00 a.m.	5	CENA	GOULASH DE CARNE DE CERDO	20/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
16	9	08:00 a.m.	5	CENA	ARROZ PAJARITO	20/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
16	9	08:00 a.m.	5	CENA	SOPA DE GUINEO	20/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
16	9	08:00 a.m.	5	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA	20/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
17	9	10:00 a.m.	6	DESAYUNO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMÓN Y PANELA	21/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
17	9	10:00 a.m.	6	DESAYUNO	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ	21/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
17	9	12:00 M	6	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON HUEVO	21/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
17	9	12:00 M	6	DESAYUNO	AREPUELAS	21/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

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 RELACIÓN TOMA MUESTRAS TESTIGO

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SASAIMA CUNDINAMARCA_ SERVICIO SOCIAL ____COMUNIDAD DE CUIDADO__

UNIDAD OPERATIVA:_HOGAR SAN JOSÉ SASAIMA___ **AÑO: __2021_____**

OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH__

DIA	MES	HORA	No. MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	FECHA DE ELIMINACIÓN	JORNADA ELIMINACIÓN	RESPONSABLE TOMA	RESPONSABLE ELIMINACIÓN
17	9	12:00 M	6	NUEVES	CAFÉ CON LECHE	21/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
17	9	12:00 M	6	NUEVES	MANTECADA	21/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
17	9	12:00 M	6	ALMUERZO	PICADO DE PIÑA Y BANANO	21/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
17	9	12:00 M	6	ALMUERZO	CARNE DE CERDO MECHADA	21/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
17	9	02:30 p.m.	6	ALMUERZO	PASTA EN SALSA ROJA	21/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
17	9	02:30 p.m.	6	ALMUERZO	ENSALADA ROJA CON LIMÓN Y CILANTRO	21/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
17	9	02:30 p.m.	6	ALMUERZO	PAPA EN CHUPE	21/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
17	9	05:00 p.m.	6	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	21/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
17	9	05:00 p.m.	6	ALMUERZO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	21/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
17	9	05:00 p.m.	6	ONCES	GALLETAS DE LECHE	21/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
17	9	05:00 p.m.	6	ONCES	FRUTA PICADA CON QUESO	21/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
17	9	08:00 a.m.	6	CENA	FILETE DE PESCADO GUISADO	21/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
17	9	08:00 a.m.	6	CENA	TORTILLA DE VERDURAS	21/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
17	9	08:00 a.m.	6	CENA	PURÉ DE PAPA	21/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
18	9	08:00 a.m.	7	DESAYUNO	AGUA DE PANELA CON LECHE	22/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
18	9	10:00 a.m.	7	DESAYUNO	TAMAL	22/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
18	9	10:00 a.m.	7	DESAYUNO	PAN ROLLO	22/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
18	9	12:00 M	7	DESAYUNO	MANDARINA	22/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
18	9	12:00 M	7	NUEVES	PICADO DE MANGO Y PAPAYA	22/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
18	9	12:00 M	7	ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	22/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
18	9	12:00 M	7	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	22/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
18	9	12:00 M	7	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	22/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
18	9	12:00 M	7	ALMUERZO	PURE DE PAPA CRIOLLA	22/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
18	9	12:00 M	7	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	22/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
18	9	02:30 p.m.	7	ALMUERZO	JUGO DE MORA	22/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
18	9	02:30 p.m.	7	ONCES	SORBETE DE MANGO	22/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
18	9	05:00 p.m.	7	ONCES	PAN BLANDO	22/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
18	9	05:00 p.m.	7	CENA	CARNE DE RES EN SALSA DE CHAMPIÑONES	22/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
18	9	05:00 p.m.	7	CENA	PLATANO MADURO CON QUESO Y BOCADILLO	22/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
18	9	05:00 p.m.	7	CENA	SOPA DE ARROZ	22/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
19	9	08:00 a.m.	8	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	23/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
19	9	08:00 a.m.	8	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	23/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
19	9	08:00 a.m.	8	DESAYUNO	ALMOJABANA	23/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
19	9	08:00 a.m.	8	DESAYUNO	GRANADILLA	23/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
19	9	10:00 a.m.	8	NUEVES	CAFÉ CON LECHE	23/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
19	9	10:00 a.m.	8	NUEVES	GALLETAS DE LECHE	23/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
19	9	10:00 a.m.	8	NUEVES	FRESA PICADA	23/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
19	9	12:00 M	8	ALMUERZO	CARNE DE CERDO A LA NARANJA	23/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
19	9	12:00 M	8	ALMUERZO	ARROZ PAJARITO	23/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

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 RELACIÓN TOMA MUESTRAS TESTIGO

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SASAIMA CUNDINAMARCA_ SERVICIO SOCIAL ____COMUNIDAD DE CUIDADO__

UNIDAD OPERATIVA:_HOGAR SAN JOSÉ SASAIMA___ **AÑO: __2021_____**

OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH__

DIA	MES	HORA	No. MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	FECHA DE ELIMINACIÓN	JORNADA ELIMINACIÓN	RESPONSABLE TOMA	RESPONSABLE ELIMINACIÓN
19	9	12:00 M	8	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	23/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
19	9	12:00 M	8	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	23/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
19	9	12:00 M	8	ALMUERZO	SOPA DE GUINEO	23/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
19	9	12:00 M	8	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	23/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
19	9	02:30 p.m.	8	ONCES	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO CON GUAYABA	23/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
19	9	02:30 p.m.	8	ONCES	CROISSANT	23/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
19	9	05:00 p.m.	8	CENA	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	23/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
19	9	05:00 p.m.	8	CENA	VERDURAS SALTEADAS	23/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
19	9	05:00 p.m.	8	CENA	ARROZ AL CILANTRO	23/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
19	9	05:00 p.m.	8	CENA	TÉ EN LECHE	23/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
20	9	08:00 a.m.	9	DESAYUNO	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON GUAYABA	24/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
20	9	08:00 a.m.	9	DESAYUNO	HUEVO EN TORTILLA	24/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
20	9	08:00 a.m.	9	DESAYUNO	ARROZ BLANCO	24/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
20	9	08:00 a.m.	9	NUEVES	CUAJADA	24/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
20	9	10:00 a.m.	9	NUEVES	PAN DE COCO	24/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
20	9	10:00 a.m.	9	NUEVES	PICADO DE MANGO Y MELÓN	24/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
20	9	12:00 M	9	ALMUERZO	CARNE DE RES MOLIDA GUISADA	24/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
20	9	12:00 M	9	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	24/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
20	9	12:00 M	9	ALMUERZO	RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	24/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
20	9	12:00 M	9	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO	24/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
20	9	12:00 M	9	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	24/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
20	9	12:00 M	9	ALMUERZO	LIMONADA CON PANELA	24/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
20	9	12:00 M	9	ONCES	FLAN	24/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
20	9	02:30 p.m.	9	ONCES	PATILLA PICADA	24/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
20	9	02:30 p.m.	9	CENA	PECHUGA MECHADA	24/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
20	9	05:00 p.m.	9	CENA	EN LA SOPA	24/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
20	9	05:00 p.m.	9	CENA	ARROZ CON ESPINACA	24/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
20	9	05:00 p.m.	9	CENA	SOPA DE FIDEOS	24/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
20	9	08:00 a.m.	9	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y CANELA	24/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
21	9	08:00 a.m.	10	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	25/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
21	9	08:00 a.m.	10	DESAYUNO	EMPAREDADO DE QUESO Y JAMÓN	25/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
21	9	08:00 a.m.	10	DESAYUNO	MANGO Y PIÑA PICADO	25/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
21	9	10:00 a.m.	10	NUEVES	BATIDO DE MORA Y BANANO CON AVENA EN HOJUELAS	25/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
21	9	12:00 M	10	ALMUERZO	CARNE DE CERDO CARAMELIZADO	25/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
21	9	12:00 M	10	ALMUERZO	ARROZ AL PEREJIL	25/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
21	9	12:00 M	10	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	25/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
21	9	12:00 M	10	ALMUERZO	PAPA EN CHUPE	25/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
21	9	12:00 M	10	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	25/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

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 RELACIÓN TOMA MUESTRAS TESTIGO

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SASAIMA CUNDINAMARCA_ SERVICIO SOCIAL ____COMUNIDAD DE CUIDADO__

UNIDAD OPERATIVA:_HOGAR SAN JOSÉ SASAIMA___ **AÑO: __2021_____**

OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH__

DIA	MES	HORA	No. MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	FECHA DE ELIMINACIÓN	JORNADA ELIMINACIÓN	RESPONSABLE TOMA	RESPONSABLE ELIMINACIÓN
21	9	12:00 M	10	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	25/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
21	9	05:00 p.m.	10	NUEVES	GALLETA DE AVENA	25/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
21	9	05:00 p.m.	10	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	25/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
21	9	05:00 p.m.	10	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	25/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
21	9	05:00 p.m.	10	CENA	TORTILLA DE ACELGA	25/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
21	9	05:00 p.m.	10	CENA	SPAGUETTIS	25/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
21	9	08:00 a.m.	10	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYÁ	25/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
22	9	08:00 a.m.	11	DESAYUNO	TÉ EN LECHE	26/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
22	9	08:00 a.m.	11	DESAYUNO	EMPAREDADO DE QUESO	26/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
22	9	08:00 a.m.	11	DESAYUNO	PAPAYA PICADA	26/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
22	9	10:00 a.m.	11	NUEVES	COLADA DE MAÍZ	26/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
22	9	10:00 a.m.	11	NUEVES	MANTECADA	26/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
22	9	10:00 a.m.	11	ALMUERZO	POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	26/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
22	9	12:00 M	11	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	26/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
22	9	12:00 M	11	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO COHOMBRO, TOMATE , VINAGRE	26/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
22	9	02:30 p.m.	11	ALMUERZO	PURÉ DE YUCA	26/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
22	9	02:30 p.m.	11	ALMUERZO	SOPA CARMELITA	26/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
22	9	05:00 p.m.	11	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	26/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
22	9	05:00 p.m.	11	ONCES	ARROZ CON LECHE	26/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
22	9	05:00 p.m.	11	ONCES	FRESA PICADA	26/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
22	9	05:00 p.m.	11	CENA	CARNE DE RES PICADA	26/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
22	9	05:00 p.m.	11	CENA	ARROZ BLANCO	26/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
22	9	05:00 p.m.	11	CENA	SANCOCHITO	26/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
22	9	05:00 p.m.	11	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y HIERBABUENA	26/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
22	9	05:00 p.m.	12	DESAYUNO	AGUA DE PANELA	26/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
23	9	08:00 a.m.	12	DESAYUNO	CHANGUA CON HUEVO	27/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
23	9	08:00 a.m.	12	DESAYUNO	TOSTADA	27/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
23	9	08:00 a.m.	12	DESAYUNO	COMPOTA DE PERA Y MORA	27/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
23	9	10:00 a.m.	12	NUEVES	GALLETA CRACKER SABORIZADA	27/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
23	9	10:00 a.m.	12	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO DOBLE CREMA	27/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
23	9	10:00 a.m.	12	ALMUERZO	PESCADO APANADO	27/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
23	9	12:00 M	12	ALMUERZO	ARROZ CON COCO	27/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
23	9	12:00 M	12	ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y CILANTRO	27/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
23	9	12:00 M	12	ALMUERZO	PLAÁTANO COIDO	27/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
23	9	12:00 M	12	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	27/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
23	9	12:00 M	12	ALMUERZO	JUGO DE LULO	27/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
23	9	12:00 M	12	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON BANANO	27/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
23	9	02:30 p.m.	12	ONCES	MANTECADA	27/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

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 RELACIÓN TOMA MUESTRAS TESTIGO

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SASAIMA CUNDINAMARCA_ SERVICIO SOCIAL ____COMUNIDAD DE CUIDADO__

UNIDAD OPERATIVA:_HOGAR SAN JOSÉ SASAIMA___ **AÑO: __2021_____**

OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH__

DIA	MES	HORA	No. MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	FECHA DE ELIMINACIÓN	JORNADA ELIMINACIÓN	RESPONSABLE TOMA	RESPONSABLE ELIMINACIÓN
23	9	02:30 p.m.	12	CENA	POLLO A LA JARDINERA	27/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
23	9	05:00 p.m.	12	CENA	ENSALADA CAMPESINA	27/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
23	9	05:00 p.m.	12	CENA	ARROZ ATOMATADO	27/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
23	9	05:00 p.m.	12	CENA	LECHE CALIENTE CON MIEL	27/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
24	9	05:00 p.m.	13	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	28/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
24	9	05:00 p.m.	13	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	28/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
24	9	08:00 a.m.	13	DESAYUNO	CROISSANT	28/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
24	9	08:00 a.m.	13	DESAYUNO	PATILLA PICADA	28/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
24	9	08:00 a.m.	13	DESAYUNO	TÉ EN LECHE	28/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
24	9	10:00 a.m.	13	NUEVES	PAN DE MAÍZ	28/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
24	9	12:00 p.m.	13	NUEVES	MANDARINA	28/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
24	9	12:00 p.m.	13	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	28/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
24	9	12:00 p.m.	13	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	28/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
24	9	12:00 p.m.	13	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA	28/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
24	9	12:00 p.m.	13	ALMUERZO	PAPA AL PEREJIL	28/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
24	9	12:00 p.m.	13	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	28/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
24	9	02:30 p.m.	13	ALMUERZO	JUGO DE MORA	28/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
24	9	02:30 p.m.	13	ONCES	CANDIL	28/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
24	9	05:00 p.m.	13	ONCES	GALLETAS INTEGRALES	28/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
24	9	05:00 p.m.	13	ONCES	MELÓN PICADO	28/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
24	9	05:00 p.m.	13	CENA	CARNE DE CERDO BBQ	28/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
24	9	05:00 p.m.	13	CENA	ARROZ AL PIMENTÓN	28/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
25	9	08:00 a.m.	13	CENA	SOPA DE MAZORCA	29/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
25	9	08:00 a.m.	13	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	29/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
25	9	08:00 a.m.	14	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	29/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
25	9	10:00 a.m.	14	DESAYUNO	TAMAL	29/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
25	9	10:00 a.m.	14	DESAYUNO	PAN BLANDO	29/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
25	9	12:00 p.m.	14	DESAYUNO	NARANJA	29/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
25	9	12:00 p.m.	14	NUEVES	PAPAYA PICADA	29/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
25	9	12:00 p.m.	14	ALMUERZO	CARNE DE RES Y PECHUGA PICADA	29/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
25	9	12:00 p.m.	14	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	29/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
25	9	12:00 p.m.	14	ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y LECHUGA	29/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
25	9	12:00 p.m.	14	ALMUERZO	YUCA COCIDA	29/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
25	9	02:30 p.m.	14	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	29/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
25	9	02:30 p.m.	14	ALMUERZO	JUGO DE GUANABANA	29/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
25	9	05:00 p.m.	14	ONCES	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON MORA	29/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
25	9	05:00 p.m.	14	ONCES	PAN DE QUESO	29/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
25	9	05:00 p.m.	14	CENA	PECHUGA A LAS FINAS HIERBAS	29/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
25	9	05:00 p.m.	14	CENA	VERDURAS CHINAS (REPOLLO, CALABACIN, ZANAHORIA Y APIO)	29/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

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 RELACIÓN TOMA MUESTRAS TESTIGO

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SASAIMA CUNDINAMARCA_ SERVICIO SOCIAL ____COMUNIDAD DE CUIDADO__

UNIDAD OPERATIVA:_HOGAR SAN JOSÉ SASAIMA___ **AÑO: __2021_____**

OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH__

DIA	MES	HORA	No. MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	FECHA DE ELIMINACIÓN	JORNADA ELIMINACIÓN	RESPONSABLE TOMA	RESPONSABLE ELIMINACIÓN
25	9	05:00 p.m.	14	CENA	ARROZ CON AJONJOLÍ	29/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
25	9	05:00 p.m.	14	CENA	AGUA DE PANELA EN LECHE	29/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
26	9	08:00 a.m.	15	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	30/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
26	9	08:00 a.m.	15	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	30/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
26	9	10:00 a.m.	15	DESAYUNO	ARROZ BLANCO	30/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
26	9	10:00 a.m.	15	DESAYUNO	FRESA PICADA	30/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
26	9	12:00 p.m.	15	NUEVES	CAFÉ CON LECHE	30/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
26	9	12:00 p.m.	15	NUEVES	MANTECADA	30/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
26	9	12:00 p.m.	15	NUEVES	MANGO PICADO	30/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
26	9	12:00 p.m.	15	ALMUERZO	CARNE DE RES MECHADA EN SALSA CRIOLLA	30/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
26	9	12:00 p.m.	15	ALMUERZO	ARROZ AL PEREJIL	30/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
26	9	12:00 p.m.	15	ALMUERZO	ENSALADA CAMPESINA	30/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
26	9	02:30 p.m.	15	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	30/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
26	9	02:30 p.m.	15	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	30/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
26	9	05:00 p.m.	15	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	30/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
26	9	05:00 p.m.	15	ONCES	SORBETE DE CURUBA	30/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
26	9	05:00 p.m.	15	ONCES	CROISSANT	30/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
26	9	05:00 p.m.	15	CENA	POLLO GUISADO	30/09/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
26	9	08:00 a.m.	15	CENA	EN LA SOPA	30/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
26	9	08:00 a.m.	15	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	30/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
26	9	08:00 a.m.	15	CENA	SOPA DE ARRACACHA	30/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
26	9	08:00 a.m.	15	CENA	LECHE CALIENTE CON MIEL	30/09/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
27	9	08:00 a.m.	16	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	01/10/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
27	9	10:00 a.m.	16	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PESCADO	01/10/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
27	9	10:00 a.m.	16	DESAYUNO	AREPA	01/10/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
27	9	12:00 p.m.	16	DESAYUNO	COMPOTA DE MANZANA CON CANELA	01/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
27	9	12:00 p.m.	16	NUEVES	SORBETE DE MARACUYÁ	01/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
27	9	12:00 p.m.	16	NUEVES	PAN DE MAIZ	01/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
27	9	12:00 p.m.	16	ALMUERZO	GOULASH DE CARNE DE RES	01/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
27	9	12:00 p.m.	16	ALMUERZO	ARROZ AL PIMENTON	01/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
27	9	12:00 p.m.	16	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	01/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
27	9	02:30 p.m.	16	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	01/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
27	9	02:30 p.m.	16	ALMUERZO	JUGO DE UVA	01/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
27	9	02:30 p.m.	16	ONCES	AGUA DE PANELA CON QUESO CAMPESINO	01/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
27	9	05:00 p.m.	16	ONCES	PAN TAJADO INTEGRAL	01/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
27	9	05:00 p.m.	16	ONCES	COMPOTA DE MANZANA Y BANANO	01/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
27	9	05:00 p.m.	16	CENA	LENGUA EN SALSA	01/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
27	9	05:00 p.m.	16	CENA	TORTA DE ZANAHORIA	01/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
27	9	08:00 a.m.	16	CENA	ARROZ CON FIDEOS	01/10/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

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 RELACIÓN TOMA MUESTRAS TESTIGO

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SASAIMA CUNDINAMARCA_ SERVICIO SOCIAL ____COMUNIDAD DE CUIDADO__

UNIDAD OPERATIVA:_HOGAR SAN JOSÉ SASAIMA___ **AÑO: __2021_____**

OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH__

DIA	MES	HORA	No. MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	FECHA DE ELIMINACIÓN	JORNADA ELIMINACIÓN	RESPONSABLE TOMA	RESPONSABLE ELIMINACIÓN
28	8	08:00 a.m.	28	DESAYUNO	AGUA DE PANELA EN LECHE	02/10/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
28	8	08:00 a.m.	28	DESAYUNO	TAMAL	02/10/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
28	8	08:00 a.m.	28	DESAYUNO	PAN BLANDO	02/10/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
28	8	10:00 a.m.	28	NUEVES	PATILLA PICADA	02/10/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
28	8	10:00 a.m.	28	ALMUERZO	POLLO GUISADO	02/10/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
28	8	10:00 a.m.	28	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	02/10/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
28	8	12:00 p.m.	28	ALMUERZO	ZANAHORIA RALLADA CON LIMÓN Y CILANTRO	02/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
28	8	12:00 p.m.	28	ALMUERZO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	02/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
28	8	12:00 p.m.	28	ALMUERZO	AJIACO	02/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
28	8	12:00 p.m.	28	ALMUERZO	LIMONADA CON PANELA	02/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
28	8	12:00 p.m.	28	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON MORA	02/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
28	8	12:00 p.m.	28	ONCES	TORTA DE NARANJA	02/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
28	8	02:30 p.m.	28	CENA	FILETE DE PESCADO EN SALSA BLANCA	02/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
28	8	02:30 p.m.	28	CENA	VERDURA CALIENTE	02/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
28	8	05:00 p.m.	28	CENA	ARROZ CON ESPINACA	02/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
29	8	05:00 p.m.	1	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	03/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
29	8	05:00 p.m.	1	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	03/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
29	8	08:00 a.m.	1	DESAYUNO	PAN DE MAIZ	03/10/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
29	8	08:00 a.m.	1	DESAYUNO	GRANADILLA	03/10/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
29	8	08:00 a.m.	1	NUEVES	GALLETA WAFER	03/10/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
29	8	08:00 a.m.	1	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO CAMPESINO	03/10/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
29	8	10:00 a.m.	1	ALMUERZO	CARNE DE RES GUISADA	03/10/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
29	8	10:00 a.m.	1	ALMUERZO	ARROZ CON ESPINACA	03/10/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
29	8	12:00 p.m.	1	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	03/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
29	8	12:00 p.m.	1	ALMUERZO	PAPA EN SALSA CRIOLLA	03/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
29	8	12:00 p.m.	1	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	03/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
29	8	12:00 p.m.	1	ALMUERZO	LIMONADA CON AZÚCAR	03/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
29	8	12:00 p.m.	1	ONCES	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON GUAYABA	03/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
29	8	12:00 p.m.	1	ONCES	PAN ROLLO	03/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
29	8	02:30 p.m.	1	CENA	PECHUGA MECHADA	03/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
29	8	02:30 p.m.	1	CENA	ARROZ AL PEREJIL	03/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
29	8	02:30 p.m.	1	CENA	AJIACO	03/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
30	8	05:00 p.m.	2	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	04/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
30	8	05:00 p.m.	2	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	04/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
30	8	05:00 p.m.	2	DESAYUNO	PAN HOJALDRADO	04/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
30	8	08:00 a.m.	2	DESAYUNO	PAPAYA PICADA	04/10/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
30	8	08:00 a.m.	2	NUEVES	BATIDO DE FRESA CON AVENA EN HOJUELAS Y MIEL	04/10/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
30	8	08:00 a.m.	2	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE MIEL	04/10/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

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 RELACIÓN TOMA MUESTRAS TESTIGO

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SASAIMA CUNDINAMARCA_ SERVICIO SOCIAL ____COMUNIDAD DE CUIDADO__

UNIDAD OPERATIVA:_HOGAR SAN JOSÉ SASAIMA___ **AÑO: __2021_____**

OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH__

DIA	MES	HORA	No. MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	FECHA DE ELIMINACIÓN	JORNADA ELIMINACIÓN	RESPONSABLE TOMA	RESPONSABLE ELIMINACIÓN
30	8	08:00 a.m.	2	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLÍ	04/10/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
30	8	10:00 a.m.	2	ALMUERZO	VERDURA ORIENTAL	04/10/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
30	8	10:00 a.m.	2	ALMUERZO	PAPA DORADA	04/10/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
30	8	10:00 a.m.	2	ALMUERZO	GARBANZOS	04/10/2021	MAÑANA	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
30	8	12:00 p.m.	2	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	04/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
30	8	12:00 p.m.	2	ONCES	CHOCOLATE EN LECHE	04/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
30	8	12:00 p.m.	2	ONCES	AREPA	04/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
30	8	12:00 p.m.	2	ONCES	MANDARINA	04/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
30	8	12:00 p.m.	2	CENA	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	04/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
30	8	12:00 p.m.	2	CENA	CALABAZA GUISADA	04/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
30	8	02:30 p.m.	2	CENA	ARROZ CON FIDEOS	04/10/2021	TARDE	TÉCNICO EN GASTRONOMIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA