ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO__ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/u nidad)	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	
01/09/2021	08:00	Colada de fécula de maíz	Leche	14400 ml	14400 ml		X		X	X		45	81,7	74,5	9	9	9	9	X		
			Fécula de maíz	1500 g	1500 g		X		X	X		45	81,7	74,5	9	9	9	9	X		
		Emparedado de queso y jamón	Pan	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			Queso	3200 g	3200 g	X			X		X	NA	2,4	NA	9	9	9	9	X		
			Jamón	1600 g	1600 g	X			X		X	NA	2,4	NA	9	9	9	9	X		
		Mandarina	Mandarina	102 und	102 und	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	10:00	Batido de guanabana con avena en hojuelas	Leche	12000 ml	12000 ml		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			Avena en hojuelas	1500 g	1500 g		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	12:00	Pollo a las finas hierbas	Pernil de pollo	102 und	102 und	X			X	X		90	84,1	73,1	9	9	9	9	X		
		Arroz atomatado	Arroz	5400 g	5400 g	X			X	X		120	74,1	70,3	9	9	9	9	X		
		Verdura Oriental	Verdura	NA	NA	X		X		X		45	84,3	71,5	9	9	9	9	X		
		Plátano con queso y bocadillo	Plátano	4400 g	4400 g	X		X		X		35	83,2	71,4	9	9	9	9	X		
		Sopa de avena	Avena	1500 g	1500 g		X		X	X		90	75,4	63,7	9	9	9	9	X		
		Jugo de lulo	Lulo	4300 g	4300 g	X		X			X	90	87,4	73,2	9	9	9	9	X		
	14:00	Peto de maíz dulce	Maíz Peto	1500 g	1500 g	X			X	X		45	87,3	76,4	9	9	9	9	X		
			Leche	12000 ml	12000 ml		X		X	X		45	87,3	76,4	9	9	9	9	X		
		Patilla Picada	Patilla	9500 g	9500 g	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
01/09/2021	17:00	Carne de res picada	Carne de res	6000 g	6000 g	X			X	X		45	84,1	75,3	9	9	9	9	X		
		Tajada de aguacate	Tajada de Aguacate	5700 g	5700 g	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Sopa carmelita	Harina de trigo	1500 g	1500 g		X		X	X		90	82,3	74,1	9	9	9	9	X		
		Arroz Blanco	Arroz	5400 g	5400 g	X			X	X		120	74,1	70,5	9	9	9	9	X		
02/09/2021	08:00	Changua con Huevo	Huevo	102 und	102 und	X		X		X		40	75,4	63,1	9	9	9	9	X		
			Leche	10400 ml	10400 ml		X		X	X		40	75,4	63,1	9	9	9	9	X		
	08:00	Pan blando	Pan	6000 g	6000 g		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Compota de guayaba	Compota de guayaba	6000 g	6000 g	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	10:00	Ensalada de frutas con yogurt	Mix de frutas	NA	NA	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			Yogurt	4000 g	4000 g		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Galleta de avena	Galleta de avena	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	12:00	Albondigas	Carne de res	6000 g	6000 g	X			X	X		45	73,1	65,4	9	9	9	9	X		
		Spaguettis	Spaguettis	4750 g	4750 g		X		X	X		30	85,9	73,5	9	9	9	9	X		
		Ensalada roja con limón y cilantro	Remolacha	2000 g	2000 g	X		X		X		45	2,3	4,7	9	9	9	9	X		
		Tajada de plátano maduro	Plátano maduro	7300 g	4350 g	X		X		X		20	74,5	63,2	9	9	9	9	X		
		Sopa de Menudencias	Menudencias	2000 g	2000 g	X			X	X		120	85,4	73,2	9	9	9	9	X		
		Jugo de curuba	Curuba	4275 g	4275 g	X		X			X	NA	2,4	3,9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO___ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
02/09/2021	14:00	Colada de avena con guayaba	Leche	12000 ml	12000 ml		X		X	X		NA	75,1	63,2	9	9	9	9	X		
			Guayaba	3000 g	3000 g	X		X			X	NA	75,1	63,2	9	9	9	9	X		
	17:00	Torta de banano	Torta de banano	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Filete de pescado en salsa criolla	Filete de pescado	102 und	102 und	X			X	X		90	87,4	73,1	9	9	9	9	X		
		Calabaza guisada	Calabaza	6000 g	6000 g	X		X		X		45	74,3	66,4	9	9	9	9	X		
		Arroz al cilantro	Arroz	5400 g	5400 g		X		X	X		120	87,6	74,5	9	9	9	9	X		
03/09/2021	08:00	Té en leche	Té	100 und	100 und		X		X	X		45	80,2	73,4	9	9	9	9	X		
			Leche	12000 ml	12000 ml		X		X	X		45	80,2	73,4	9	9	9	9	X		
		Caldo de papa con carne	Carne	6000 g	6000 g	X			X	X		90	78,4	63,5	9	9	9	9	X		
			Papa	8000 g	6650 g	X		X		X		90	78,4	63,5	9	9	9	9	X		
		Mogolla	Mogolla	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Compota de pera con canela	Pera	11000 g	9500 g	X		X		X		60	3,7	5,4	9	9	9	9	X		
	10:00	Café con leche	Leche	14400 ml	14400 ml		X		X	X		45	87,4	73,4	9	9	9	9	X		
			Café	500 g	500 g		X		X	X		45	87,4	73,4	9	9	9	9	X		
		Almojábana	Almojábana	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	12:00	Filete de pescado al cilantro	Filete de pescado	102 und	102 und		X		X	X		90	87,4	73,1	9	9	9	9	X		
		Arroz con ajonjolí	Arroz	5400 g	5400 g		X		X	X		120	87,4	73,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
03/09/2021	12:00	Ensalada de cohombro, tomate y vinagre	Mix de verduras	NA	NA	X		X			X	NA	4,2	5,6	9	9	9	9	X		
		Papa criolla guisada	Papa criolla	4700 g	4700 g	X		X		X		90	82,4	74,1	9	9	9	9	X		
		Sancochito de pescado	Pescado	300 g	300 g		X		X	X		40	74,1	65,2	9	9	9	9	X		
		Limonada con azúcar	Limón	5700 g	2800 g	X		X			X	NA	3,5	5,8	9	9	9	9	X		
	14:00	Sorbete de guanabana	Leche	12000 ml	12000 ml		X		X		X	NA	3,4	5,8	9	9	9	9	X		
			Guanabana	6100 g	6100 g	X		X			X	NA	3,4	5,8	9	9	9	9	X		
	14:00	Mantecada	Mantecada	45 und	45 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	17:00	Carne de cerdo mechada	Carne de cerdo	6000 g	6000 g		X		X	X		90	74,1	65,2	9	9	9	9	X		
		Arroz con espinaca	Arroz	5400 g	5400 g		X		X	X		120	85,2	69,2	9	9	9	9	X		
		Sopa de patacón	Patacón	7300 g	4750 g	X		X		X		90	84,4	73,6	9	9	9	9	X		
04/09/2021	08:00	Colada de harina de platano	Leche	14400 ml	14400 ml		X		X	X		45	74,4	63,2	9	9	9	9	X		
		Huevos revueltos con queso	Huevos	102 und	102 und	X		X		X		40	87,2	73,4	9	9	9	9	X		
		Pan de maíz	Pan	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Patilla Picada	Patilla	26000 g	10400 g	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	10:00	Leche caliente	Leche	13200 ml	13200 ml		X		X	X		45	74,1	63,2	9	9	9	9	X		
		Mogolla Integral	Mogolla	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Granadilla	Granadilla	102 und	102 und	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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	
04/09/2021	12:00	Carne de cerdo guisada	Carne de cerdo	6000 g	6000 g	X			X	X		45	75,6	63,8	9	9	9	9	X		
		Arroz con zanahoria	Arroz	6000 g	6000 g	X			X	X		120	87,4	76,4	9	9	9	9	X		
		Guacamole	Aguacate	5200 g	3120 g	X		X			X	NA	3,4	5,7	9	9	9	9	X		
		Papa al vapor	Papa	6000 g	4800 g	X		X		X		45	87,4	72,1	9	9	9	9	X		
		Cazuela de lentejas	Lentejas	4000 g	4000 g	X			X	X		180	87,5	73,8	9	9	9	9	X		
		Jugo de piña	Piña	5000 g	5000 g	X		X			X	NA	3,5	4,9	9	9	9	9	X		
	14:00	Sorbete de mango	Mango	5000 g	5000 g	X		X			X	NA	2,7	4,7	9	9	9	9	X		
			Leche	13200 ml	13200 ml		X		X		X	NA	2,7	4,7	9	9	9	9	X		
		Roscón	Roscón	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	17:00	Carne de res al cilantro	Carne de res	6000 g	6000 g	X			X		X	60	81,4	75,6	9	9	9	9	X		
		Poteca de ahuyama con arveja	Ahuyama	8000 g	5200 g	X		X		X		45	73,2	66,4	9	9	9	9	X		
			Arveja	1000 g	1000 g	X		X		X		45	73,2	66,4	9	9	9	9	X		
		Spaguettis	Spaguettis	5200 g	5200 g		X		X	X		35	74,8	61,2	9	9	9	9	X		
05/09/2021	08:00	Café con leche	Café	500 g	500 g		X		X	X		35	74,1	63,7	9	9	9	9	X		
			Leche	13200 ml	13200 ml		X		X	X		35	74,1	63,7	9	9	9	9	X		
		Tamal	Tamal	102 und	102 und		X		X		X	NA	84,5	73,1	9	9	9	9	X		
		Pan rollo	Pan Rollo	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
05/09/2021	08:00	Granadilla	Granadilla	102 und	102 und	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	10:00	Banano	Banano	102 und	102 und	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	12:00	Cocido Boyacense	Cubios	2000 g	2000 g	X		X		X		120	77,9	63,1	9	9	9	9	X		
			Carne de res	5000 g	5000 g		X		X	X		120	77,9	63,1	9	9	9	9	X		
			Carne de cerdo	5000 g	5000 g		X		X	X		120	77,9	63,1	9	9	9	9	X		
			Papa	5200 g	5200 g	X		X		X		120	77,9	63,1	9	9	9	9	X		
	12:00	Arroz blanco	Arroz	6000 g	6000 g		X		X	X		120	85,2	74,1	9	9	9	9	X		
		Jugo de Mora	Mora	5000 g	5000 g	X		X			X	NA	4,2	5,7	9	9	9	9	X		
	14:00	Colada de fécula de maíz con fresa	Leche	13200 ml	13200 ml		X		X	X		35	74,1	65,3	9	9	9	9	X		
			Fécula de maíz	1500 g	1500 g		X		X	X		35	74,1	65,3	9	9	9	9	X		
		Pan de maíz	Pan	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	17:00	Pechuga Gratinada	Pechuga	14000 g	10400 g		X		X	X		90	83,7	75,9	9	9	9	9	X		
		Arroz al perejil	Arroz	6000 g	6000 g		X		X	X		120	85,4	65,9	9	9	9	9	X		
		Sopa de cuchuco de maíz	Cuchuco de maíz	1500 g	1500 g		X		X	X		90	87,4	73,1	9	9	9	9	X		
			Carne de res	300 g	300 g	X			X	X		90	87,4	73,1	9	9	9	9	X		
		Agua de panela con leche	Panela	1500 g	1500 g		X		X	X		35	75,4	63,1	9	9	9	9	X		
			Leche	13200 ml	13200 ml		X		X	X		35	75,4	63,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
06/09/2021	08:00	Colada de fécula de maíz	Fécula de maíz	1500 g	1500 g		X		X	X		40	77,9	65,8	9	9	9	9	X		
			Leche	16000 ml	16000 ml		X		X	X		40	77,9	65,8	9	9	9	9	X		
		Huevo cocido	Huevo	95 und	95 und	X		X		X		15	85,2	64,1	9	9	9	9	X		
		Croissant	Croissant	95 und	95 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Compota de manzana con canela	Manzana	7000 g	7000 g	X		X		X		120	4,3	6,8	9	9	9	9	X		
	10:00	Chocolate en leche	Chocolate	768 g	768 g		X		X	X		40	84,2	68,5	9	9	9	9	X		
		Chocolate en leche	Leche	13200 g	13200 g		X		X	X		40	84,2	68,5	9	9	9	9	X		
		Ponqué tajado	Ponqué	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	12:00	Picado de patilla y melón	Patilla	13000	5200 g	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			Melón	10400 g	5200 g	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Carne de res a las finas hierbas	Carne de res	6000 g	6000 g	X			X	X		90	87,4	72,3	9	9	9	9	X		
		Arroz pajarito	Arroz	6000 g	6000 g		X		X	X		120	83,4	75,4	9	9	9	9	X		
		Papa criolla al perejíl	Papa criolla	5000 g	5000 g	X		X		X		90	85,4	73,1	9	9	9	9	X		
		Poteca de ahuyama con arveja verde	Ahuyama	8000 g	5200 g	X		X		X		40	74,1	65,3	9	9	9	9	X		
		Sopa de cuchuco de trigo	Cuchuco de trigo	1500 g	1500 g		X		X	X		90	84,3	77,9	9	9	9	9	X		
		Jugo de mango	Mango	4000 g	4000 g	X		X			X	NA	4,3	5,7	9	9	9	9	X		
	14:00	Colada de avena con guayaba	Leche	13200 ml	13200 ml		X		X	X		40	74,5	63,7	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
06/09/2021	14:00	Colada de avena con guayaba	Maicena	1500 g	1500 g		X		X	X		40	74,5	63,7	9	9	9	9	X		
			Guayaba	3000 g	3000 g	X		X		X		40	74,5	63,7	9	9	9	9	X		
	17:00	Carne de cerdo guisada	Carne de cerdo	6000 g	6000 g	X			X	X		90	84,6	71,3	9	9	9	9	X		
		Torta de ahuyama	Ahuyama	8000 g	5200 g	X		X		X		45	73,1	20,4	9	9	9	9	X		
		Arroz al pimentón	Arroz	6000 g	6000 g	X			X	X		120	87,6	75,6	9	9	9	9	X		
		Leche caliente con canela	Leche	13200 ml	13200 ml		X		X	X		35	70,4	62,9	9	9	9	9	X		
07/09/2021	08:00	Leche caliente	Leche	16000 ml	16000 ml		X		X	X		35	77,5	68,4	9	9	9	9	X		
		Caldo de papa con pechuga	Pechuga	6000 g	6000 g	X			X	X		90	87,4	73,9	9	9	9	9	X		
			Papa	9000 g	7300 g	X		X		X		90	87,4	73,9	9	9	9	9	X		
		Almojábana	Almojábana	102 und	102 und		X				X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	10:00	Sorbete de Mora	Leche	13000 ml	13000 ml		X		X		X	NA	3,7	5,6	9	9	9	9	X		
			Mora	5000 g	5000 g	X		X			X	NA	3,7	5,6	9	9	9	9	X		
		Pan de coco	Pan	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	12:00	Pechuga mechada	Pechuga	10000 g	10000 g	X			X	X		90	87,4	73,1	9	9	9	9	X		
		Spaguettis	Spaguettis	5000 g	5000 g		X		X	X		45	78,4	63,4	9	9	9	9	X		
		Arveja, zanahoria, maíz y mayonesa	Mix de verduras	NA	NA	X		X		X		90	84,1	73,7	9	9	9	9	X		
		Papa al vapor	Papa	6500 g	5200 g	X		X		X		45	77	65,8	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
07/09/2021	12:00	Sopa de verduras	Carne	300 g	300 g		X		X	X		90	84,3	65,2	9	9	9	9	X		
		Jugo de piña	Piña	5000 g	5000 g	X		X			X	NA	3,7	4,9	9	9	9	9	X		
	14:00	Colada de harina de plátano	Harina de plátano	1500 g	1500 g		X		X	X		35	77,4	63,1	9	9	9	9	X		
			Leche	13000 g	13000 g		X		X	X		35	77,4	63,1	9	9	9	9	X		
		Pan rollo	Pan	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	14:00	Mandarina	Mandarina	102 und	102 und	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	17:00	Carne de res al pimentón	Carne de res	6000 g	6000 g		X		X	X		90	85,3	78	9	9	9	9	X		
		Arroz con zanahoria	Arroz	6000 g	6000 g		X		X	X		120	85,4	65,3	9	9	9	9	X		
		Mazamorra chiquita	Harina de maíz amarillo	1500 g	1500 g		X		X	X		90	76,3	60,8	9	9	9	9	X		
			Papa	5200 g	4000 g	X		X		X		90	76,3	60,8	9	9	9	9	X		
			Haba	2000 g	2000 g	X		X		X		90	76,3	60,8	9	9	9	9	X		
			Carne de res	300 g	300 g		X		X	X		90	76,3	60,8	9	9	9	9	X		
08/09/2021	08:00	Chocolate	Leche	16000 ml	16000 ml	X		X		X		50	90	71	9	9	9	9	X		
		Queso campesino	Queso	3500 g	3500 g	X		X			X	30	4	5	9	9	9	9	X		
		Arepa	Arepa	102 ud	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Mango picado	Mango	20000 g	10000 g	X		X			X	30	NA	NA	9	9	9	9	X		
	10:00	Batido de banano con avena en hojuelas	Leche	13000 g	13000 g	X		X			X	40	5	5	9	9	9	9	X		
			Banano	5000 g	5000 g	X		X			X	40	5	5	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
08/09/2021	12:00	Carne de cerdo caramelizado	Carne de cerdo	7000 g	7000 g		X		X	X		45	87,4	74,6	9	9	9	9	X		
		Arroz al perejil	Arroz	5400 g	5400 g	X			X	X		120	86,7	78,6	9	9	9	9	X		
		Poteca de ahuyama fresca	Ahuyama	7300 g	4750 g	X		X		X		90	83,4	75,2	9	9	9	9	X		
		Papa en chupe	Papa	6000 g	5000 g	X		X		X		90	75,6	63,2	9	9	9	9	X		
		Sopa de cuchuco de trigo	Cuchuco de trigo	1500 g	1500 g		X		X	X		60	87,2	73,5	9	9	9	9	X		
		Jugo de guayaba	Guayaba	4275 g	4275 g	X		X			X	NA	3,2	4,7	9	9	9	9	X		
	14:00	Arroz con leche	Arroz	2800 g	2800 g	X			X	X		50	89	68	9	9	9	9	X		
			Leche	10000 ml	10000 ml	X		X		X		50	89	68	9	9	9	9	X		
			Queso	1500 g	1500 g	X		X		X		50	4	68	9	9	9	9	X		
		Fresa picada	Fresa	10400 g	10400 g	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	17:00	Carne de res mechada en salsa BBQ	Carne	6000 g	6000 g	X			X	X		45	130	65	9	9	9	9	X		
		Ensalada Campesina	Mix de verduras	NA	NA	X		X			X	40	4	5	9	9	9	9	X		
		Arroz con fideos	Arroz	6000 g	6000 g	X			X	X		45	87	66	9	9	9	9	X		
			Pasta	400 g	400 g		X		X	X		45	87	66	9	9	9	9	X		
09/09/2021	08:00	Colada de harina de plátano con mora	Leche	16000 ml	16000 ml		X	X		X		55	93	66	9	9	9	9	X		
			Harina de plátano	1500 g	1500 g		X		X	X		55	93	66	9	9	9	9	X		
		Caldo de papa con carne	Carne de res	3000 g	3000 g	X			X	X		50	89	70	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
09/09/2021	10:00	Leche caliente con canela	Leche	13000 ml	13000 ml		X	X		X		45	80	67	9	9	9	9	X		
		Tortilla de avena con banano	Huevo de gallina	50 und	50 und	X		X		X		45	93	65	9	9	9	9	X		
	11:30	Filete de pescado al pimentón	Filete de pescado	104 un	104 und	X			X	X		40	140	80	9	9	9	9	X		
		Arroz a cilantro	Arroz	6000 g	6000 g	X			X	X		45	92	66	9	9	9	9	X		
		Ensalada agridulce	Mix de verduras	NA	NA	X		X			X	40	4	5	9	9	9	9	X		
		Puré de papa	Papa	6250 g	5000 g	X		X		X		50	85	69	9	9	9	9	X		
		Sopa de avena	Avena	300 g	300 g		X		X	X		55	90	70	9	9	9	9	X		
		Jugo de maracuyá	Maracuyá	15000 g	6000 g	X		X			X	NA	4	5	9	9	9	9	X		
	14:00	Papaya picada	Papaya	15000 g	10400 g	X		X			X	30	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Flan	Leche	10400 ml	10400 ml	X		X		X		45	90	4	9	9	9	9	X		
			Huevo	5000 g	5000 g	X		X		X		45	90	4	9	9	9	9	X		
	17:00	Pechuga Mechada	Pechuga	13000 g	13000 g	X			X	X		40	180	65	9	9	9	9	X		
		Arroz atomatado	Arroz	6000 g	6000 g	X			X	X		45	91	68	9	9	9	9	X		
		Sopa de letras	Carne	300 g	300 g	X			X	X		55	89	66	9	9	9	9	X		
		Té en leche	Leche	13000 ml	13000 ml	X		X		X		45	94	72	9	9	9	9	X		
10/09/2021	08:00	Café con leche	Leche	16000 ml	16000 ml	X		X		X		50	89	67	9	9	9	9	X		
		Caldo de papa con pescado	Filete	6000 g	6000 g	X			X	X		55	87	66	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/09/2021	08:00	Café con leche	Leche	16000 ml	16000 ml	X		X		X		50	89	67	9	9	9	9	X		
		Caldo de papa con pescado	Filete	6000 g	6000 g	X			X	X		55	87	66	9	9	9	9	X		
		Papaya Picada	Papaya	15000 g	10400 g	X		X			X	30	NA	NA	9	9	9	9	X		
	10:00	Sorbete de curuba	Leche	13000 ml	13000 ml	X		X			X	30	4	5	9	9	9	9	X		
			Curuba	5000 g	5000 g	X		X			X	30	4	5	9	9	9	9	X		
		Roscón	Roscón	102 und	102 und		X		X		X	30	NA	NA	9	9	9	9	X		
	12:00	Carne en salsa de chimichurri	Carne de res	6000 g	6000 g	X			X	X		45	150	67	9	9	9	9	X		
		Arroz al pimentón	Arroz	6000 g	6000 g	X			X	X		45	86	69	9	9	9	9	X		
		Verdura Salteada	Mix de verduras	NA	NA	X		X		X		50	90	65	9	9	9	9	X		
		Papas a la francesa	Papa	6300 g	5000 g	X		X		X		50	150	67	9	9	9	9	X		
		Sopa de patacón	Carne de res	300 g	300 g		X		X	X		90	87,4	75,1	9	9	9	9	X		
		Jugo de tomate de árbol	Tomate de árbol	7500	4500	X		X			X	30	4	5	9	9	9	9	X		
	14:00	Candil	Huevo	33 und	33 und	X		X		X		40	87,4	75,1	9	9	9	9	X		
			Leche	13000 ml	13000 ml		X		X	X		40	87,4	75,1	9	9	9	9	X		
		Maíz Pira	Maíz Pira	1500 g	1500 g		X		X	X		10	45,2	30,1	9	9	9	9	X		
		Melón picado	Melón	20800 g	10400 g	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	17:00	Pollo dorado	Pollo	102 und	102 und	X			X	X		90	86,2	77	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/09/2021	17:00	Calabaza guisada	Calabaza	7300 g	6200 g	X		X		X		45	84,3	65,1	9	9	9	9	X		
		Arroz Blanco	Arroz	6000 g	6000 g		X		X	X		120	80,4	72,3	9	9	9	9	X		
11/09/2021	08:00	Colada de avena	Leche	16000 ml	16000 ml	X		X		X		50	89	68	9	9	9	9	X		
		Huevo en tortilla	Huevo	102 und	102 und	X		X		X		45	85	66	9	9	9	9	X		
		Arepuelas	Harina de trigo	2000 g	2000 g	X		X		X		50	90	70	9	9	9	9	X		
			Huevo	20 und	20 und	X		X		X		50	90	70	9	9	9	9	X		
			Margarina	500 g	500 g		X		X	X		50	90	70	9	9	9	9	X		
		Mandarina	Mandarina	102 und	102 und	X		X			X	30	NA	NA	9	9	9	9	X		
	10:00	Kummis	Kummis	10000 ml	1000 ml	X		X			X	40	4	5	9	9	9	9	X		
		Granadilla	Granadilla	102 und	102 und	X		X			X	30	NA	NA	9	9	9	9	X		
	12:00	Carne de cerdo al ajillo	Carne de cerdo	6000 g	6000 g	X			X	X		45	160	67	9	9	9	9	X		
		Arroz con ajonjolí	Arroz	6000 g	6000 g	X			X	X		45	93	71	9	9	9	9	X		
		Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	10400 g	6400 g	X		X			X	30	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Chips de yuca	Chips de yuca	6250 g	5000 g	X			X	X		50	130	65	9	9	9	9	X		
		Sopa de conchitas	Carne de res	300 g	300 g	X			X	X		55	89	70	9	9	9	9	X		
		Jugo de mora	Mora	5000 g	5000 g	X		X			X	30	4	5	9	9	9	9	X		
	14:00	Sorbete de curuba	Leche	13000 ml	13000 ml	X		X			X	30	4	5	9	9	9	9	X		
			Curuba	5000 g	5000 g	X		X			X	30	4	5	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/09/2021	17:00	Carne de res al cilantro	Carne de res	6000 g	6000 g	X			X	X		40	150	70	9	9	9	9	X		
		Spaguettis	Pasta alimenticia enriquecida	5000 g	5000 g		X		X	X		50	80	69	9	9	9	9	X		
		Sopa de cuchuco de trigo	Carne de res, magra	300 g	300 g	X			X	X		45	160	70	9	9	9	9	X		
12/09/2021	08:00	Agua de panela con leche	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	16000 ml	16000 ml	X		X		X		55	90	68	9	9	9	9	X		
		Tamal	Tamal de maíz	102 und	102 und		X		X	X		30	180	70	9	9	9	9	X		
		Uvas	Uva isabella, maduro, pulpa	10400 g	10400 g	X		X			X	30	NA	NA	9	9	9	9	X		
	10:00	Patilla Picada	Patilla, maduro, pulpa	25000 g	10400 g	X		X			X	30	NA	NA	9	9	9	9	X		
	12:00	Pollo guisado	Colombina de pollo	102 und	102 und	X			X	X		45	120	69	9	9	9	9	X		
		Arroz blanco	Arroz	6000 g	6000 g	X			X	X		45	90	67	9	9	9	9	X		
		Zanahoria rallada con limón	Zanahoria	7000 g	6000 g	X		X			X	45	4	5	9	9	9	9	X		
		Tajada de plátano Maduro	Plátano	8300 g	5000 g	X		X		X		40	100	65	9	9	9	9	X		
		Ajiaco	Pollo	400 g	400 g	X			X	X		55	98	73	9	9	9	9	X		
		Limonada con Panela	Limón	6000 g	3000 g	X		X			X	30	4	5	9	9	9	9	X		
	14:00	Colada de fécula de maíz	Leche	13000 ml	13000 ml	X		X		X		50	98	65	9	9	9	9	X		
		Torta de naranja	Torta	102 und	102 und	X			X		X	50	180	NA	9	9	9	9	X		
	17:00	Filete de pescado en salsa blanca	Filete	102 und	102 und	X			X		X	45	70	65	9	9	9	9	X		
			Crema de leche	700 g	700 g	X		X			X	45	70	65	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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	
12/09/2021	17:00	Verdura caliente	Mix de verduras	NA	NA	X		X		X		45	78	65	9	9	9	9	X		
		Arroz con espinaca	Arroz	6000 g	6000 g	X		X		X		45	93	70	9	9	9	9	X		
		Leche caliente con miel	Leche	13000 ml	13000 ml	X		X		X		50	89	73	9	9	9	9	X		
13/09/2021	08:00	CAFÉ CON LECHE	Leche	16000 ml	16000 ml	X		X		X		53	80	69	9	9	9	9	X		
		CALDO DE PAPA CON CARNE	Carne de res, magra	3000 g	3000 g	X			X	X		50	90	70	9	9	9	9	X		
			Papa	8600 g	7000 g	X		X		X		50	90	70	9	9	9	9	X		
			Cebolla	500 g	200 g	X		X		X		50	90	70	9	9	9	9	X		
		GRANADILLA	Granadilla	102 und	102 und	X		X			X	40	NA	NA	9	9	9	9	X		
	10:00	Ensalada de frutas con queso campesino	Mix de frutas	NA	NA	X		X			X	50	4	6	9	9	9	9	X		
	12:00	Carne de res guisada	Carne de res, magra	6000 g	6000 g	X			X	X		45	140	70	9	9	9	9	X		
		Arroz con espinacas	Arroz	6000 g	6000 g	X			X	X		50	6	67	9	9	9	9	X		
		Poteca de ahuyama con arveja seca	Ahuyama	7800 g	6000 g	X		X		X		45	90	69	9	9	9	9	X		
			Arveja verde	1000 g	1000 g	X		X		X		45	90	69	9	9	9	9	X		
			Leche	700 ml	700 ml	X		X		X		45	90	69	9	9	9	9	X		
		Papa en salsa criolla	Papa	5000 g	5000 g	X		X		X		50	120	70	9	9	9	9	X		
		Sopa de cebada perlada	Carne de res	300 g	300 g	X			X	X		55	90	67	9	9	9	9	X		
		Limonada con azúcar	Limón	6000 g	3000 g	X		X			X	30	4	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/09/2021	14:00	Colada de fécula de maíz con guayaba	Leche	13000 ml	13000 ml	X		X		X		50	93	68	9	9	9	9	X		
			Guayaba	4000 g	4000 g	X		X		X		50	93	68	9	9	9	9	X		
	17:00	Pechuga mechada	Carne de pollo	13300 g	13000 g	X			X	X		45	180	68	9	9	9	9	X		
		Arroz con perejil	Arroz	6000 g	6000 g	X			X	X		45	94	70	9	9	9	9	X		
		Ajiaco	Carne de pollo	400 g	400 g	X			X	X		50	96	67	9	9	9	9	X		
14/09/2021	08:00	Colada de avena	Leche	16000 ml	16000 ml		X		X	X		30	74,1	65,3	9	9	9	9	X		
			Avena	1500 g	1500 g		X		X	X		30	74,1	65,3	9	9	9	9	X		
		Huevos pericos	Huevos	102 und	102 und	X		X		X		45	84,3	65,2	9	9	9	9	X		
		Pan hojaldrado	Pan	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Papaya picada	Papaya	15000 g	10400 g	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	10:00	Batido de fresa con avena en hojuelas y miel	Leche	13000 ml	13000 ml		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			Avena en hojuelas	1500 g	1500 g		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			Fresa	5000 g	5000 g	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	12:00	Carne de cerdo en salsa de miel	Carne de cerdo	6000 g	6000 g	X			X	X		45	84,3	73,1	9	9	9	9	X		
		Arroz con ajonjolí	Arroz	6000 g	6000 g	X			X	X		120	77,1	65,1	9	9	9	9	X		
		Aguacate	Aguacate	7000 g	7000 g	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Cazuela de garbanzos con menudo de res	Garbanzos	4000 g	4000 g	X			X	X		180	77,4	70,2	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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	
14/09/2021	12:00	Jugo de mango	Mango	4680 g	4680 g	X		X			X	NA	4,3	5,7	9	9	9	9	X		
	14:00	Chocolate en leche	Chocolate	800 g	800 g		X		X	X		35	74,3	66,5	9	9	9	9	X		
			Leche	13000 ml	13000 ml		X		X	X		35	74,3	66,5	9	9	9	9	X		
		Arepa	Arepa	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Mandarina	Mandarina	102 und	102 und	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	17:00	Carne de res a las finas hierbas	Carne de res	6000 g	6000 g		X		X	X		45	84,5	74,1	9	9	9	9	X		
		Calabaza y maíz guisados	Calabaza	6000 g	5200 g		X		X	X		30	75,1	77,4	9	9	9	9	X		
		Arroz con fideos	Arroz	6000 g	6000 g	X			X	X		120	85	73,2	9	9	9	9	X		
15/09/2021	08:00	Té en leche	Leche	13000 ml	13000 ml		X		X	X		35	74,1	63,8	9	9	9	9	X		
			Té	102 und	102 und		X		X	X		35	74,1	63,8	9	9	9	9	X		
		Caldo de papa con pechuga	Papa	8000 g	7000 g	X		X		X		45	87,4	77,1	9	9	9	9	X		
			Pechuga	6000 g	6000 g		X		X	X		45	87,4	77,1	9	9	9	9	X		
		Arepa	Arepa	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Compota de manzana con canela	Manzana	12000 g	10400 g	X		X		X		60	3,7	5,2	9	9	9	9	X		
	10:00	Sorbete de guanabana	Guanabana	5000 g	5000 g	X		X			X	NA	4,5	5,8	9	9	9	9	X		
			Leche	13000 ml	13000 ml		X		X		X	NA	4,5	5,8	9	9	9	9	X		
		Croissant	Croissant	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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	
15/09/2021	12:00	Filete de pescado en salsa criolla	Filete de pescado	102 und	102 und	X			X	X		60	83,2	74,5	9	9	9	9	X		
		Arroz al pimentón	Arroz	6000 g	6000 g	X			X	X		120	80,1	74,3	9	9	9	9	X		
		Ensalada campesina	Mix de verduras	NA	NA	X		X			X	NA	4,3	5,7	9	9	9	9	X		
		Papa criolla guisada	Papa criolla	5200 g	5200 g	X		X		X		90	83,5	74,2	9	9	9	9	X		
		Sopa de conchitas	Conchitas	1500 g	1500 g		X		X	X		90	74,5	66,3	9	9	9	9	X		
			Carne de res	300 g	300 g	X			X	X		90	74,5	66,3	9	9	9	9	X		
		Jugo de piña	Piña	5000 g	5000 g	X		X			X	NA	3,7	4,8	9	9	9	9	X		
	14:00	Café con leche	Leche	13000 ml	13000 ml		X		X	X		35	73,1	60,8	9	9	9	9	X		
			Café	500 g	500 g		X		X	X		35	73,1	60,8	9	9	9	9	X		
		Mogolla integral	Mogolla integral	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Mango picado	Mango	10400 g	10400 g	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	17:00	Pollo dorado	Pernil de pollo	102 und	102 und	X			X	X		45	74,3	63,2	9	9	9	9	X		
		Arroz blanco	Arroz	6000 g	6000 g	X			X	X		120	85,1	70,4	9	9	9	9	X		
		Sopa de ahuyama	Ahuyama	5000 g	4000 g	X		X		X		90	76,4	45,1	9	9	9	9	X		
			Carne de res	300 g	300 g	X			X	X		90	76,4	45,1	9	9	9	9	X		
16/09/2021	08:00	Colada de harina de plátano	Harina de plátano	1425 g	1425 g		X		X	X		40	95	74	9	9	9	9	X		
			Leche	14400 ml	14400 ml		X		X	X		40	95	74	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/09/2021	08:00	Huevos revueltos	Huevos	120 und	120 und	X		X		X		45	87	63	9	9	9	9	X		
		Pan blando	Pan	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Banano	Banano	102 und	102 und	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	10:00	Sorbete de mora	Leche	13000 ml	13000 ml		X		X		X	NA	3,4	6,1	9	9	9	9	X		
			Mora	5000 g	5000 g	X		X			X	NA	3,4	6,1	9	9	9	9	X		
	12:00	Pollo en salsa BBQ	Pernil de pollo	102 und	102 und	X			X	X		45	87,4	73,1	9	9	9	9	X		
		Arroz al cilantro	Arroz	6000 g	6000 g	X			X	X		120	83,4	74,1	9	9	9	9	X		
		Cubios guisados	Cubios	5340 g	5340 g	X		X		X		50	74,1	63,7	9	9	9	9	X		
		Chips de arracacha	Arracacha	6000 g	6000 g	X		X		X		15	84,3	60,7	9	9	9	9	X		
		Sopa de verduras	Verduras	NA	NA	X		X		X		90	83,1	76,3	9	9	9	9	x		
		Jugo de Guanabana	Guanabana	4275 g	4275 g	X		X			X	NA	2,9	4,6	9	9	9	9	X		
	14:00	Peto de maíz	Peto	2400 g	2400 g	X			X	X		90	74,5	63,5	9	9	9	9	X		
			Leche	8000 ml	8000 ml	X		X		X		90	74,5	63,5	9	9	9	9	X		
		Uvas	Uvas	9500 g	9500 g	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	17:00	Carne guisada	Carne de res	6000 g	6000 g	X			X	X		80	87,4	73,6	9	9	9	9	X		
		Verdura Mixta	Verduras	NA	NA	X		X		X		90	74,3	65,4	9	9	9	9	X		
		Arroz con zanahoria	Arroz	5400 g	5400 g		X		X	X		120	84,1	63,4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/09/2021	17:00	Té en leche	Té	102 und	102 und		X		X	X		40	84,7	63,2	9	9	9	9	X		
			Leche	13000 ml	13000 ml		X		X	X		40	84,7	63,2	9	9	9	9	X		
17/09/2021	08:00	Chocolate en leche	Chocolate	800 g	800 g		X		X	X		60	74,1	63,7	9	9	9	9	X		
		Chocolate en leche	Leche	16000 ml	16000 ml		X		X	X		60	74,1	63,7	9	9	9	9	X		
		Morcilla	Morcilla	8000 g	8000 g	X			X		X	NA	2,4	4,7	9	9	9	9	X		
		Arepa	Arepa	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Compota de pera	Compota de Pera	6000 g	6000 g	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	10:00	Esponjado de fresa	Fresa	10200 g	10200 g		X		X	X		60	87,4	63,2	9	9	9	9	X		
			Leche	150000 ml	15000 ml		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Galleta Waffer	Galleta Waffer	102 und	102 und	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	12:00	Pechuga a la plancha	Pechuga	12000 g	12000 g	X			X	X		180	87,4	74,9	9	9	9	9	X		
		Arroz blanco	Arroz	6000 g	6000 g	X			X	X		120	83,4	74,1	9	9	9	9	X		
		Ensalada	Mix de verduras	2000 g	2000 g	X		X		X		40	74,1	62,8	9	9	9	9	X		
			Papa	95 und	95 und	X		X		X		40	74,1	62,8	9	9	9	9	X		
		Crema de verduras	pollo	4000 g	4000 g		X		X	X		90	74,8	61,9	9	9	9	9	X		
		Jugo de pera	Pera	6000 g	4590 g		X		X	X		90	74,8	61,9	9	9	9	9	X		
		fresas con crema	fresas	7000 g	4000 g	X		X			X	NA	3,4	5,7	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/09/2021	14:00	Sorbete de lulo	Lulo	4500 g	4500 g		X		X	X		90	87,4	61,7	9	9	9	9	X		
			Leche	12000	12000		X		X	X		90	87,4	61,7	9	9	9	9	X		
			azúcar	510 g	510 g	X		X		X		90	87,4	61,7	9	9	9	9	X		
	17:00	Goulash de carne de cerdo	Carne de cerdo	7000 g	7000 g		X		X	X		80	94,1	73,7	9	9	9	9	X		
		Arroz pajarito	Arroz	5400 g	5400 g		X		X	X		120	89,4	63,8	9	9	9	9	X		
		Sopa de guineo	Guineo	3800 g	3800 g	X		X		X		120	87,4	77,6	9	9	9	9	X		
18/09/2021	08:00	Colada de fécula de maíz con mora	Fécula de maíz	1425 g	1425 g		X		X	X		90	74,1	63,7	9	9	9	9	X		
			Leche	14400 g	14400 g		X		X	X		90	74,1	63,7	9	9	9	9	X		
		Caldo de papa con huevo	Papa	8400 g	6650 g	X		X		X		45	87,4	63,7	9	9	9	9	X		
			Huevo	102 und	102 und	X		X		X		45	87,4	63,7	9	9	9	9	X		
		Arepuelas	Arepuelas	120 und	120 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	10:00	Café con leche	Café	475 g	475 g		X		X	X		45	84,3	75,1	9	9	9	9	X		
			Leche	12000 ml	12000 ml		X		X	X		45	84,3	75,1	9	9	9	9	X		
		Mantecada	Mantecada	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Picado de piña y banano	Piña y banano	NA	NA	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	12:00	Carne de cerdo mechada	Carne de cerdo	7000 g	7000 g	X			X	X		45	87,4	76,3	9	9	9	9	X		
		Pasta en salsa criolla	Pasta	4750 g	4750 g		X		X	X		45	84,5	74,3	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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	
18/09/2021	12:00	Ensalada roja con limón y cilantro	Remolacha	2000 g	1566 g	X		X		X		30	73,6	3,4	9	9	9	9	X		
		Papa en chupe	Papa	6000 g	5000 g	X		X		X		50	75,9	63,4	9	9	9	9	X		
		Sopa de patacón	Plátano verde	5842 g	3800 g	X		X		X		80	74,1	63,5	9	9	9	9	X		
		Jugo de tomate de árbol	Tomate de árbol	4275 g	4275 g	X		X			X	NA	4,2	5,4	9	9	9	9	X		
	14:00	Fruta picada con queso	Mix de frutas	NA	NA	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			Queso	3200 g	3200 g	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Galletas de leche	Galletas	104 pqt	104 pqt		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	17:00	Filete de pescado guisado	Filete de pescado	102 und	102 und		X		X	X		90	74,1	63,8	9	9	9	9	X		
		Tortilla de verduras	Verduras	NA	NA	X		X		X		60	84,3	61,2	9	9	9	9	X		
			Huevo	102 und	102 und	X		X		X		60	84,3	61,2	9	9	9	9	X		
		Puré de paapa	Papa	6000 g	5000 g	X		X		X		80	741	74,1	63,8	9	9	9	X		
			Crema de leche	500 g	500 g		X		X	X		80	741	74,1	63,8	9	9	9	X		
19/09/2021	08:00	Agua de panela con leche	Leche	14400 ml	14400 ml		X		X	X		40	87,4	71,3	9	9	9	9	X		
			Panela	1400 g	1400 g		X		X	X		40	87,4	71,3	9	9	9	9	X		
		Tamal	Tamal	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Pan rollo	Pan rollo	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Mandarina	Mandarina	102 und	102 und	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/09/2021	10:00	Picado de mango y papaya	Mix de frutas	NA	NA	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	12:00	Pechuga en salsa criolla	Pechuga	10000 g	10000 g		X		X	X		80	87,4	74,1	9	9	9	9	X		
	12:00	Arroz con zanahoria	Arroz	5400 g	5400 g		X		X	X		120	89,4	63,8	9	9	9	9	X		
		Verdura mixta (habichuela y arveja)	Hbichuela	4750 g	4750 g	X		X			X	NA	4,1	5,4	9	9	9	9	X		
			Arveja	200 g	200 g	X		X			X	NA	4,1	5,4	9	9	9	9	X		
		Pure de papa criolla	Papa criolla	4750 g	4750 g	X		X		X		40	87,4	63,1	9	9	9	9	X		
		Sopa de avena	Avena	1500 g	1500 g		X		X	X		90	78,4	63,7	9	9	9	9	X		
		Jugo de mora	Mora	4275 g	4275 g	X		X			X	80	4,1	6,2	9	9	9	9	X		
	14:00	Sorbete de mango	Mango	4275 g	4275 g	X		X			X	NA	2,4	4,7	9	9	9	9	X		
			Leche	12000 g	12000 g		X		X		X	NA	2,4	4,7	9	9	9	9	X		
		Pan Blando	Pan	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	17:00	Carne de res en salsa de champiñones	Carne de res	7000 g	7000 g	X			X	X		120	93,1	74,3	9	9	9	9	X		
		Plátano maduro con queso y bocadillo	Plátano maduro	7300 g	4350 g	X		X		X		40	87,4	73,2	9	9	9	9	X		
		Sopa de arroz	Arroz	1500 g	1500 g	X			X	X		120	85,2	73,1	9	9	9	9	X		
		Leche caliente con canela	Leche	12000 ml	12000 ml		X		X	X		60	74,1	63,8	9	9	9	9	X		
20/09/2021	08:00	Colada de avena	Avena	1500 g	1500 g		X		X	X		80	87,4	73,2	9	9	9	9	X		
			Leche	14400 ml	14400 ml		X		X	X		80	87,4	73,2	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/09/2021	08:00	Caldo de papa con pechuga	Papa	8265 g	6650 g	X		X		X		90	93,1	78,3	9	9	9	9	X		
			Pechuga	6000 g	6000 g		X		X	X		90	93,1	78,3	9	9	9	9	X		
		Almojábana	Almojábana	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Granadilla	Granadilla	102 und	102 und	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	10:00	Helado	Helado	5000 g	5000 g		X		X		X	NA	-18,3	-12,1	9	9	9	9	X		
		Galletas de leche	Galletas de leche	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Fresa Picada	Fresa Picada	9500 g	9500 g	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	12:00	Carne de cerdo a la naranja	Carne de cerdo	7000 g	7000 g	X			X	X		80	87,1	73,2	9	9	9	9	X		
		Arroz pajarito	Arroz	5400 g	5400 g	X			X	X		120	87,1	64,3	9	9	9	9	X		
		Tajada de aguacate	Aguacate	6000 g	6000 g	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Papa criolla dorada	Papa criolla	4750 g	4750 g	X		X		X		45	74,1	63,2	9	9	9	9	X		
		Sopa de guineo	Plátano guineo	5320	3230	X		X		X		90	84,1	73,2	9	9	9	9	X		
		Jugo de mango	Mango	4725 g	4725 g	X		X			X	NA	3,8	4,2	9	9	9	9	X		
	14:00	Colada de harina de plátano	Harina de plátano	1500 g	1500 g		X		X	X		45	74,1	63,2	9	9	9	9	X		
			Leche	12000 ml	12000 ml		X		X	X		45	74,1	63,2	9	9	9	9	X		
		Croissant	Croissant	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	17:00	Filete de pescado en salsa criolla	Filete de pescado	102 und	102 und		X		X	X		90	87,4	73,2	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/09/2021		Verduras salteadas	Mix de verduras	NA	NA	X		X		X		45	74,1	63,5	9	9	9	9	X		
		Arroz al cilantro	Arroz	5400 g	5400 g		X		X	X		120	84,3	72,1	9	9	9	9	X		
21/09/2021	08:00	Huevo en tortilla	Huevo	102 und	102 und	X		X		X		45	74,1	63,5	9	9	9	9	X		
		Arroz blanco	Arroz	3000 g	3000 g	X			X	X		90	75,1	73,8	9	9	9	9	X		
	10:00	Queso campesino	Queso Campesino	4000 g	4000 g		X		X		X	NA	2,1	3,9	9	9	9	9	X		
		Pan coco	Pan coco	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Picado de papaya y melón	Mix de frutas	NA	NA	X		X			X	NA	3,1	4,7	9	9	9	9	X		
	12:00	Carne de res molida guisada	Carne de res molida	7000 g	7000 g	X			X	X		80	87,4	71,4	9	9	9	9	X		
		Arroz blanco	Arroz	5400 g	5400 g	X			X	X		120	74,2	67,2	9	9	9	9	X		
		Rodajas de tomate en vinagreta	Tomate	7125 g	5700 g	X		X			X	NA	3,2	4,5	9	9	9	9	X		
		Plátano maduro cocido	Plátano maduro	7500 g	4500 g	X		X		X		80	87,4	80,3	9	9	9	9	X		
		Cazuela de fríjoles	Fríjoles	4000 g	4000 g	X			X	X		120	95,1	73,4	9	9	9	9	X		
		Limonada con panela	Limón	5700 g	2850 g	X		X			X	NA	2,7	4,9	9	9	9	9	X		
	14:00	Flan	Flan	1000 g	1000 g		X		X	X		25	3,4	5,4	9	9	9	9	X		
			Leche	8000 g	8000 g		X		X	X		25	3,4	5,4	9	9	9	9	X		
		Fresa Picada	Fresa	10000 g	9500 g	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	17:00	Pechuga mechada	Pechuga	9500 g	9500 g	X			X	X		60	83,1	74,2	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21/09/2021	17:00	Arroz con espinacas	Arroz	5400 g	5400 g		X		X	X		120	84,3	73,9	9	9	9	9	X		
		Sopa de fideos	Fideos	1500 g	1500 g		X		X	X		90	74,1	63,7	9	9	9	9	X		
22/09/2021	08:00	Colada de harina de plátano	Harina de plátano	1500 g	1500 g		X		X	X		45	87,4	73,2	9	9	9	9	X		
			Leche	14400 ml	14400 ml		X		X	X		45	87,4	73,2	9	9	9	9	X		
		Queso campesino	Queso campesino	3200 g	3200 g		X		X		X	NA	2,7	3,9	9	9	9	9	X		
		Arepa	Arepa	102 und	102 und		X		X	X		45	63,4	57,2	9	9	9	9	X		
		Mango y piña picado	Mix de frutas	NA	NA	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	10:00	Batido de mora y banano con avena en hojuelas	Avena en hojuelas	1500 g	1500 g		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			Leche	12000 ml	12000 ml		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	11:30	Carne de cerdo caramelizado	Carne de cerdo	7000 g	7000 g		X		X	X		45	87,4	74,6	9	9	9	9	X		
		Arroz al perejil	Arroz	5400 g	5400 g	X			X	X		120	86,7	78,6	9	9	9	9	X		
		Poteca de ahuyama fresca	Ahuyama	7300 g	4750 g	X		X		X		90	83,4	75,2	9	9	9	9	X		
		Papa en chupe	Papa	6000 g	5000 g	X		X		X		90	75,6	63,2	9	9	9	9	X		
		Sopa de cuchuco de trigo	Cuchuco de trigo	1500 g	1500 g		X		X	X		60	87,2	73,5	9	9	9	9	X		
		Jugo de guayaba	Guayaba	4275 g	4275 g	X		X			X	NA	3,2	4,7	9	9	9	9	X		
	14:00	Ensalada de frutas con yogurt	Mix de frutas	NA	NA	X		X			X	NA	3,7	4,8	9	9	9	9	X		
		Carne de res al cilantro	Carne de res	7000 g	7000 g	X			X	X		90	89,6	73,5	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR: __DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/09/2021	17:00	Tortilla de acelga	Acelga	2000 g	2000 g	X		X		X		45	74,3	65,8	9	9	9	9	X		
			Huevos	21 und	21 und	X		X		X		45	74,3	65,8	9	9	9	9	X		
		Spaguettis	Spaguettis	4750 g	4750 g		X		X	X		40	84,1	74,9	9	9	9	9	X		
23/09/2021	08:00	Té en leche	Té	102 und	102 und		X		X	X		30	74,3	63,5	9	9	9	9	X		
			Leche	14400 ml	14400 ml		X		X	X		30	74,3	63,5	9	9	9	9	X		
		Emparedado de queso	Pan	190 und	190 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			Queso	3200 g	3200 g		X		X		X	NA	2,3	4,5	9	9	9	9	X		
		Banano	Banano	102 und	102 und	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	10:00	Sorbete de freijoa	Freijoa	4275 g	4275 g	X		X			X	NA	3,4	5,4	9	9	9	9	X		
			Leche	12000 ml	12000 ml		X		X		X	NA	3,4	5,4	9	9	9	9	X		
		Mantecada	Mantecada	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	12:00	Pollo en salsa blanca	Perniles de pollo	102 und	102 und	X			X	X		45	87,4	74,5	9	9	9	9	X		
		Arroz con zanahoria	Arroz	5400 g	5400 g	X			X	X		120	74,5	63,2	9	9	9	9	X		
		Ensalada de tomate, y zanahoria	Mix de vegetales	NA	NA	X		X			X	NA	3,4	6,4	9	9	9	9	X		
		Puré de Yuca	Yuca	4750 g	4750 g	X		X		X		90	81,4	73,9	9	9	9	9	X		
		Sopa carmelita	Harina de trigo	400 g	400 g		X		X	X		120	84,1	63,2	9	9	9	9	X		
		Jugo de maracuyá	Maracuyá	4000 g	4000 g	X		X			X	NA	2,3	4,8	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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	
23/09/2021	14:00	Arroz con leche	Arroz	3000 g	3000 g		X		X	X		60	74,1	65,8	9	9	9	9	X		
			Leche	10000 ml	10000 ml		X		X	X		60	74,1	65,8	9	9	9	9	X		
		Fresa picada	Fresa	9500 g	9500 g	X		X		X		NA	2,3	3,4	9	9	9	9	X		
	17:00	Carne de res picada	Carne de res	6000 g	6000 g		X		X	X		90	84,5	73,2	9	9	9	9	X		
		Arroz blanco	Arroz	5400 g	5400 g		X		X	X		120	87,3	74,5	9	9	9	9	X		
		Sancochito	Carne de res	300 g	300 g	X			X	X		90	87,4	73,5	9	9	9	9	X		
			Papa	2000 g	2000 g	X		X		X		90	87,4	73,5	9	9	9	9	X		
			Yuca	1500 g	1500 g	X		X		X		90	87,4	73,5	9	9	9	9	X		
24/09/2021	08:00	Chocolate en leche	Panela	1350 g	1350 g	X			X	X		35	87,4	73,2	9	9	9	9	X		
		Huevo con pollo desmechado	Huevo	102 und	102 und	X		X		X		40	94,3	73,9	9	9	9	9	X		
			Pollo	5000 g	5000 g		X		X	X		40	94,3	73,9	9	9	9	9	X		
		Pan blando	Tostada	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Compota de fresa, manzana y agrass	Mix de frutas	10400 g	10400 g	X		X		X		120	3,4	4,7	9	9	9	9	X		
	10:00	Esponjado de mora	Leche	8000 ml	8000 ml		X		X	X		45	73,5	60,3	9	9	9	9	X		
			Mora	800 g	800 g		X		X	X		45	73,5	60,3	9	9	9	9	X		
	12:00	Parrillada de carne de res, cerdo y pollo	Carne de res, cerdso y pollo	13000 g	13000 g		X		X	X		90	91,5	73,4	9	9	9	9	X		
		Arroz blanco	Arroz	5400 g	5400 g	X			X	X		45	74,3	65,4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/09/2021	12:00	Guacamole	Aguacate	8500 g	7000 g	X		X			X	NA	3,4	4,7	9	9	9	9	X		
		Papa salada	Papa	4350 g	4350 g	X		X		X		60	74,1	36,4	9	9	9	9	X		
		Consome de huevo	Huevo	102 und	102 und		X		X	X		90	84,3	73,4	9	9	9	9	X		
		Limonada con Panela	Limón	6000 g	3000 g	X		X			X	30	4	5	9	9	9	9	X		
			Panela	1500 g	1500 g	X		X			X	30	4	5	9	9	9	9	X		
	14:00	mantecada	Ponqué	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Jugo de manzana	Manzana	4500 g	4500 g	X		X			X	NA	3,4	5,2	9	9	9	9	X		
			azúcar	500 g	500 g		X		X		X	NA	3,4	5,2	9	9	9	9	X		
	17:00	Pollo a la jardinera	Pernil de pollo	102 und	102 und	X			X	X		45	87,3	74	9	9	9	9	X		
		Ensalada campesina	Mix de verduras	NA	NA	X		X			X	NA	2,7	5,8	9	9	9	9	X		
		Arroz atomatado	Arroz	5400 g	5400 g	X			X	X		120	81,2	63,4	9	9	9	9	X		
		Leche caliente con miel	Leche	12000 ml	12000 ml		X		X	X		45	74,1	63,7	9	9	9	9	X		
25/09/2021	08:00	Café con leche	Café	475 g	475 g		X		X	X		35	74,1	63,7	9	9	9	9	X		
			Leche	14400 ml	14400 ml		X		X	X		35	74,1	63,7	9	9	9	9	X		
		Caldo de papa con carne	Carne	6000 g	6000 g		X		X	X		45	84,1	73,2	9	9	9	9	X		
		Croissant	Croissant	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Compota de pulpa de uva	Pulpa de uva	10000 g	10000 g	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/09/2021	10:00	Té en leche	Leche	12000 ml	12000 ml		X		X	X		35	87,4	74,1	9	9	9	9	X		
			Té	102 und	102 und		X		X	X		35	87,4	74,1	9	9	9	9	X		
		Pan de maíz	Pan	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Mandarina	Mandarina	102 und	102 und	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	12:00	Sobrebarriga en salsa criolla	Sobrebarriga	7000 g	7000 g		X		X	X		90	87,4	75,2	9	9	9	9	X		
		Arroz blanco	Arroz	5400 g	5400 g		X		X	X		120	83,1	74,3	9	9	9	9	X		
		Calabaza guisada	Calabaza	6700 g	5700 g	X		X		X		45	74,1	63,2	9	9	9	9	X		
		Papa al perejíl	Papa	5900 g	4750 g	X		X		X		45	73,4	62,1	9	9	9	9	X		
		Sopa de arroz	Arroz	1500 g	1500 g		X		X	X		120	84,1	43,1	9	9	9	9	X		
		Jugo de mora	Mora	5000 g	5000 g	X		X			X	NA	2,3	4,5	9	9	9	9	X		
	14:00	Candil	Leche	12000 ml	12000 ml		X		X	X		45	84,1	75,2	9	9	9	9	X		
		Galletas integrales	Galletas	190 und	190 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Melón picado	Melón	9500 g	9500 g	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	17:00	Carne de cerdo en salsa BBQ	Carne de cerdo	6000 g	6000 g		X		X	X		90	84,1	75,2	9	9	9	9	X		
		Arroz al pimentón	Arroz	5400 g	5400 g		X		X	X		120	86,4	71,3	9	9	9	9	X		
		Sopa de mazorca	Mazorca	2000 g	2000 g	X		X		X		120	74,5	62,5	9	9	9	9	X		
26/09/2021	08:00	Chocolate en leche	Leche	14400 ml	14400 ml		X		X	X		75	72,1	66,5	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/09/2021	08:00	Tamal	Tamal	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Pan Blando	Pan	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Banano	Banano	102 und	1045 und	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	10:00	Jugo de Mora	Pulpa de Mora	7000 g	7000 g	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	12:00	Carne de res y pechuga picada	Carne de res y pechuga picada	NA	NA	X			X	X		90	87,4	73,1	9	9	9	9	X		
		Arroz con fideos	Arroz	5400 g	5400 g	X			X	X		120	84,1	83,1	9	9	9	9	X		
		Ensalada de tomate y lechuga	Mix de verduras	NA	NA	X		X			X	NA	3,1	5,7	9	9	9	9	X		
		Yuca cocida	Yuca	4400 g	4400 g	X		X		X		60	70,4	65	9	9	9	9	X		
		Sopa de cuchuco de maíz	Cuchuco de maíz	1500 g	1500 g		X		X	X		90	74,1	63,2	9	9	9	9	X		
		Jugo de guanabana	Guanabana	4300 g	4300 g		X		X		X	NA	3,7	5,6	9	9	9	9	X		
	14:00	Colada de fécula de maíz con mora	Fécula de maíz	1500 g	1500 g		X		X	X		45	74,1	65,8	9	9	9	9	X		
			Leche	12000 ml	12000 ml		X		X	X		45	74,1	65,8	9	9	9	9	X		
		Pan de queso	Pan	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	17:00	Carne a las finas hierbas	Carne	6000 g	6000 g		X		X	X		90	85,2	73,1	9	9	9	9	X		
		Verduras chinas	Mix de verduras	NA	NA	X		X		X		35	74,1	62,1	9	9	9	9	X		
		Arroz con ajonjolí	Arroz	5400 g	5400 g		X		X	X		120	87,4	71,5	9	9	9	9	X		
		Agua de panela con leche	Panela	1500 g	1500 g		X		X	X		35	75,4	68,9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/09/2021	17:00		Leche	12000 ml	12000 ml		X		X	X		35	75,4	68,9	9	9	9	9	X		
27/09/2021	08:00	Colada de avena	Avena	1500 g	1500 g		X		X	X		45	70,8	63,4	9	9	9	9	X		
			Leche	14400 ml	14400 ml		X		X	X		45	70,8	63,4	9	9	9	9	X		
		Huevos perícos	Huevos	102 und	102 und	X		X		X		45	84,5	73,2	9	9	9	9	X		
		Arroz blanco	Arroz	3000 g	3000 g		X		X	X		90	74,1	65,2	9	9	9	9	X		
		Compota pulpa de fresa	Compota pulpa de fresa	9500 g	9500 g	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	10:00	Café con leche	Café	500 g	500 g		X		X	X		35	74,1	62,3	9	9	9	9	X		
			Leche	12000 ml	12000 ml		X		X	X		35	74,1	62,3	9	9	9	9	X		
		Pan blando	Pan	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	12:00	Carne de res mechada en salsa criolla	Carne de res	6000 g	6000 g	X			X	X		90	887,4	73,2	9	9	9	9	X		
		Arroz al perejil	Arroz	5400 g	5400 g	X			X	X		120	75,4	63,2	9	9	9	9	X		
		Ensalada campesina	Mix de verduras	NA	NA	X		X			X	NA	2,3	3,8	9	9	9	9	X		
		Papa cocida con cascara	Papa	4750 g	4750 g	X		X		X		45	87,4	73,5	9	9	9	9	X		
		Sopa de verduras	Carne de res	300 g	300 g	X			X	X		90	70,6	68,4	9	9	9	9	X		
		Naranjada	Naranjada	2850 g	2850 g	X		X			X	NA	3,4	5,7	9	9	9	9	X		
	14:00	Sorbete de curuba	Leche	12000 ml	12000 ml		X		X		X	NA	2,3	5,8	9	9	9	9	X		
			Curuba	4300 g	4300 g	X		X			X	NA	2,3	5,8	9	9	9	9	X		
		Croissant	Croissant	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/09/2021	17:00	Pollo guisado	Perniles de pollo	102 und	102 und	X			X	X		90	87,4	73,5	9	9	9	9	X		
		Arroz con zanahoria	Arroz	5400 g	5400 g	X			X	X		120	80,6	74	9	9	9	9	X		
		Sopa de arracacha	Arracacha	2400 g	2400 g	X		X		X		90	74,1	63,74	9	9	9	9	X		
			Carne de res	300 g	300 g	X			X	X		90	74,1	63,74	9	9	9	9	X		
		Leche caliente con miel	Leche	12000 ml	12000 ml		X		X	X		45	84,3	71,2	9	9	9	9	X		
28/09/2021	08:00	Chocolate en leche	Chocolate	500 g	500 g		X		X	X		45	74,1	63,5	9	9	9	9	X		
			Leche	14400 ml	14400 ml		X		X	X		45	74,1	63,5	9	9	9	9	X		
		Caldo de papa con pescado	Papa	6650 g	6650 g	X		X		X		45	87,4	75,4	9	9	9	9	X		
			Pescado	5700 g	5700 g		X		X	X		45	87,4	75,4	9	9	9	9	X		
		Arepa	Arepa	102 und	102 und		X		X	X		30	74,1	65,4	9	9	9	9	X		
		Maracua	Maracua	102 und	102 und	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	10:00	Sorbete de maracuyá	Maracuyá	4275 g	4275 g	X		X			X	NA	2,4	3,7	9	9	9	9	X		
			Leche	12000 ml	12000 ml		X		X		X	NA	2,4	3,7	9	9	9	9	X		
		Pan de maíz	Pan	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	11:30	Goulash de carnde de res	Carne de res	6000 g	6000 g	X			X	X		80	74,1	65,8	9	9	9	9	X		
		Arroz blanco	Arroz	5400 g	5400 g	X			X	X		120	81,4	64,7	9	9	9	9	X		
		Papa criolla dorada	Papa criolla	4750 g	4750 g	X		X		X		45	74,1	63,2	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28/09/2021	11:30	Sopa de conchitas	Conchitas	1500 g	1500 g		X		X	X		90	82,3	65,4	9	9	9	9	X		
			Carne de res	300 g	300 g	X			X	X		90	82,3	65,4	9	9	9	9	X		
		Jugo de uva	Uva	4300 g	4300 g	X		X			X	NA	2,7	3,9	9	9	9	9	X		
	14:00	Agua de panela	Panela	1200 g	1200 g	X			X	X		35	77,8	65,4	9	9	9	9	X		
		Queso campesino	Queso	3480 g	3480 g	X			X		X	NA	3,4	4,7	9	9	9	9	X		
		Pan blando	Pan blando	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		compota de manzana y banano	Mix de manzana y banano	NA	NA	X		X		X		40	2,4	5,7	9	9	9	9	X		
	17:00	Lengua en salsa	Lengua	6000 g	6000 g		X		X	X		90	87,4	75,2	9	9	9	9	X		
		Torta de zanahoria	Harina de trigo	1000 g	1000 g		X		X	X		45	81,3	20,4	9	9	9	9	X		
			Zanahoria	5000 g	5000 g	X		X		X		45	81,3	20,4	9	9	9	9	X		
		Arroz con fideos	Arroz	5400 g	5400 g	X			X	X		120	74,1	52,4	9	9	9	9	X		
29/09/2021	08:00	Changua con Huevo	Huevo	102 und	102 und	X		X		X		40	75,4	63,1	9	9	9	9	X		
			Leche	10400 ml	10400 ml		X		X	X		40	75,4	63,1	9	9	9	9	X		
		Pan blando	Pan	6000 g	6000 g		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Compota de guayaba	Compota de guayaba	6000 g	6000 g	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	10:00	Ensalada de frutas con yogurt	Mix de frutas	NA	NA	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			Yogurt	4000 g	4000 g		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/09/2021	10:00	Galleta de avena	Galleta de avena	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	12:00	Albondigas	Carne de res	6000 g	6000 g	X			X	X		45	73,1	65,4	9	9	9	9	X		
		Spaguettis	Spaguettis	4750 g	4750 g		X		X	X		30	85,9	73,5	9	9	9	9	X		
		Ensalada roja con limón y cilantro	Remolacha	2000 g	2000 g	X		X		X		45	2,3	4,7	9	9	9	9	X		
		Tajada de plátano maduro	Plátano maduro	7300 g	4350 g	X		X		X		20	74,5	63,2	9	9	9	9	X		
		Sopa de Menudencias	Menudencias	2000 g	2000 g	X			X	X		120	85,4	73,2	9	9	9	9	X		
		Jugo de curuba	Curuba	4275 g	4275 g	X		X			X	NA	2,4	3,9	9	9	9	9	X		
	14:00	Colada de avena con guayaba	Leche	12000 ml	12000 ml		X		X	X		NA	75,1	63,2	9	9	9	9	X		
			Guayaba	3000 g	3000 g	X		X			X	NA	75,1	63,2	9	9	9	9	X		
	17:00	Torta de banano	Torta de banano	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Filete de pescado en salsa criolla	Filete de pescado	102 und	102 und	X			X	X		90	87,4	73,1	9	9	9	9	X		
		Calabaza guisada	Calabaza	6000 g	6000 g	X		X		X		45	74,3	66,4	9	9	9	9	X		
		Arroz al cilantro	Arroz	5400 g	5400 g		X		X	X		120	87,6	74,5	9	9	9	9	X		
30/09/2021	08:00	Té en leche	Té	100 und	100 und		X		X	X		45	80,2	73,4	9	9	9	9	X		
			Leche	12000 ml	12000 ml		X		X	X		45	80,2	73,4	9	9	9	9	X		
		Caldo de papa con carne	Carne	6000 g	6000 g	X			X	X		90	78,4	63,5	9	9	9	9	X		
			Papa	8000 g	6650 g	X		X		X		90	78,4	63,5	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SASAIMA CUNDINAMARCA_____ SERVICIO SOCIAL: __CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ PARA ANCIANOS SASAIMA__

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora - Camila Vargas Nutricionista OPERADOR:__DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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	
30/09/2021	08:00	Mogolla	Mogolla	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Compota de pera con canela	Pera	11000 g	9500 g	X		X		X		60	3,7	5,4	9	9	9	9	X		
	10:00	Café con leche	Leche	14400 ml	14400 ml		X		X	X		45	87,4	73,4	9	9	9	9	X		
			Café	500 g	500 g		X		X	X		45	87,4	73,4	9	9	9	9	X		
		Almojábana	Almojábana	102 und	102 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	12:00	Filete de pescado al cilantro	Filete de pescado	102 und	102 und		X		X	X		90	87,4	73,1	9	9	9	9	X		
		Arroz con ajonjolí	Arroz	5400 g	5400 g		X		X	X		120	87,4	73,1	9	9	9	9	X		
		Ensalada de cohombro, tomate y vinagre	Mix de verduras	NA	NA	X		X			X	NA	4,2	5,6	9	9	9	9	X		
		Papa criolla guisada	Papa criolla	4700 g	4700 g	X		X		X		90	82,4	74,1	9	9	9	9	X		
		Sancochito de pescado	Pescado	300 g	300 g		X		X	X		40	74,1	65,2	9	9	9	9	X		
		Limonada con azúcar	Limón	5700 g	2800 g	X		X			X	NA	3,5	5,8	9	9	9	9	X		
	14:00	Sorbete de guanabana	Leche	12000 ml	12000 ml		X		X		X	NA	3,4	5,8	9	9	9	9	X		
			Guanabana	6100 g	6100 g	X		X			X	NA	3,4	5,8	9	9	9	9	X		
	14:00	Mantecada	Mantecada	45 und	45 und		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	17:00	Carne de cerdo mechada	Carne de cerdo	6000 g	6000 g		X		X	X		90	74,1	65,2	9	9	9	9	X		
		Arroz con espinaca	Arroz	5400 g	5400 g		X		X	X		120	85,2	69,2	9	9	9	9	X		
		Sopa de patacón	Patacón	7300 g	4750 g	X		X		X		90	84,4	73,6	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA VARGAS SÁNCHEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1,013,652,468_____ CARGO: ___NUTRICIONISTA DIETISTA