	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: PCM-PSS-035
GOBIERNO DE BOGOTÁ D.C. TRABAJO	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 3
	FORMATO AUTORIZACION CAMBIO DE PREPARACIONES	Fecha: Inicio: 01/08/2018 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: _____Usaquén_____
UNIDAD OPERATIVA: _____Centro comunidad de cuidado Tierra Del Sol_____
OPERADOR: _____Multielmas_____

SERVICIO SOCIAL: Cominidad de cuidado
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____RAQUEL PINTO_____

FECHA	No MENU	ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO	APROBACIÓN POR PROFESIONAL EN NUTRICIÓN ASIGNADO A LA UNIDAD OPERATIVA		NOMBRE PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
(dd/mm/aaaa)						SI # REGISTRO	NO RAZON	
31/10/2023	16	CHOCOLATE EN LECHE	Capuccino de vainilla	MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN (DESAYUNO)	MARIO POVEDA TEC. GASTRONOMIA	X 31102023		MARTHA ARTETA
31/10/2023	16	CALDO DE PAPA CON PESCADO	Caldo bifasico (pollo - carne)	MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN (DESAYUNO)	MARIO POVEDA TEC. GASTRONOMIA	X 31102023		MARTHA ARTETA
31/10/2023	16	AREPA	Pan tostado con mermelada	MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN (DESAYUNO)	MARIO POVEDA TEC. GASTRONOMIA	X 31102023		MARTHA ARTETA
31/10/2023	16	PAPAYA PICADA	Compota mango y mora	MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN (DESAYUNO)	MARIO POVEDA TEC. GASTRONOMIA	X 31102023		MARTHA ARTETA
31/10/2023	16	SORBETE DE MARACUYA	Sorbete de frutos rojos con avena	MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN (REFRIGERIO MAÑANA)	MARIO POVEDA TEC. GASTRONOMIA	X 31102023		MARTHA ARTETA
31/10/2023	16	PAN DE MAIZ	Buñuelo	MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN (REFRIGERIO MAÑANA)	MARIO POVEDA TEC. GASTRONOMIA	X 31102023		MARTHA ARTETA
31/10/2023	16	PETO MAIZ DULCE	Arepa rellena de queso	MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN (REFRIGERIO TARDE)	MARIO POVEDA TEC. GASTRONOMIA	X 31102023		MARTHA ARTETA
31/10/2023	16	AGUA DE PANELA CON QUESO CAMPESINO	Té especiado	MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN (REFRIGERIO TARDE)	MARIO POVEDA TEC. GASTRONOMIA	X 31102023		MARTHA ARTETA
31/10/2023	16	PAN TAJADO INTEGRAL	Arepa rellena de queso	MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN (REFRIGERIO TARDE)	MARIO POVEDA TEC. GASTRONOMIA	X 01092024		MARTHA ARTETA
31/10/2023	16	COMPOTA DE BANANO Y MANZANA	BANANO CON CHIA	MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN (REFRIGERIO TARDE)	MARIO POVEDA TEC. GASTRONOMIA	X 31102023		MARTHA ARTETA

*Para cambios de preparaciones en eventos fortuitos, de fuerza mayor o que se den por grado de maduración de un alimento, exceso de alimentos o por fecha próxima de vencimiento, el Responsable o Coordinador de la unidad operativa debe diligenciar el formato autorización cambio de preparación, el cual deberá ser enviado a la Profesional en Nutrición a cargo de la unidad operativa 24 horas antes de ofrecer la preparación, excepto en caso de fuerza mayor este tiempo podrá ser menor.
*Para los servicios de operación asociación, los cambios se realizarán de acuerdo a lo establecido en los anexos técnicos.
*El formato se debe diligenciar en su totalidad, para estudiar la posibilidad de cambio. Este se debe entregar en medio físico o enviado vía correo electrónico con mínimo 24 horas de anticipación.
*Los cambios propuestos no deben superar el valor día establecido por la SDIS, de lo contrario el operador asumirá el costo adicional.

OBJETIVO

Registrar la solicitud de cambio de alimento o preparación programado en el ciclo de menos con el propósito de estudiar la propuesta y una vez validada contar con el número de consecutivo entregado por la nutricionista asignada a la unidad operativa.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.
Servicio Social : nombre del Servicio Social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa
Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.
Fecha: día, mes y año (de/mm/aaaa) en la que se solicita el cambio.
No Menú: escriba el número que identifica el menú, en el ciclo de menús, que se verá afectado por el cambio.
Alimento programado: alimento o preparación programada en el ciclo de menús que se desea cambiar, si se solicita el cambio de todo el menú, debe diligenciarse preparación por preparación.
Alimento propuesto: alimento o preparación que desean realizar, si se cambia de preparación preferiblemente debe usar los mismos ingredientes, en el caso de cambio de alimentos, el operador en asociación debe asegurarse de no afectar su presupuesto.
Justificación: describa brevemente la razón del cambio, por el cual no se ofrece el alimento programado.
Responsable y cargo: escriba el nombre de la persona que solicita autorización del cambio y cargo.
Aprobación por profesional en Nutrición asignado a la Unidad Operativa: DILIGENCIARA LA NUTRICIONISTA A CARGO DE LA UNIDAD OPERATIVA:
SI # Registro: si el profesional en nutrición considera viable el cambio, debe diligenciar esta casilla con un número consecutivo, el cual debe iniciarse así: el primer número corresponderá al número de la localidad, el segundo número al orden consecutivo del cambio y el tercer número al año, ejemplo 7-001-2018
NO, RAZON: si el profesional en nutrición no considera viable el cambio diligenciará esta casilla con las razones por las cuales no está de acuerdo con el cambio y puede ofrecer la sugerencias sobre
Nutricionista : Nombres y apellidos en letra legible, firma y cargo del profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos asignado a la unidad operativa.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: PCM-PSS-035
GOBIERNO DE BOGOTÁ D.C. TRABAJO	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 3
	FORMATO AUTORIZACION CAMBIO DE PREPARACIONES	Fecha: Inicio: 01/08/2018 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: _____Usaquén_____
UNIDAD OPERATIVA: _____Centro comunidad de cuidado Tierra Del Sol_____
OPERADOR: _____Multielmas_____

SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____RAQUEL PINTO_____

FECHA	No MENU	ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO	APROBACIÓN POR		NOMBRE PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
(dd/mm/aaaa)						SI # REGISTRO	NO	
31/10/2023	16	GOULASH DE CARNE DE RES	Goulash bifasico (Pollo y Res) zanahoria, habichuela, arveja y maiz.	MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN (ALMUERZO)	MARIO POVEDA TEC. GASTRONOMIA	X 31102023		MARTHA ARTETA
31/10/2023	16	ARROZ AL PIMENTON	Arroz achiotado	MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN (ALMUERZO)	MARIO POVEDA TEC. GASTRONOMIA	X 31102023		MARTHA ARTETA
31/10/2023	16	EN EL GOULASH	Goulash bifasico (Pollo y Res) zanahoria, habichuela, arveja y maiz.	MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN (ALMUERZO)	MARIO POVEDA TEC. GASTRONOMIA	X 31102023		MARTHA ARTETA
31/10/2023	16	PAPA CRIOLLA DORADA	Croquetas de platano maduro	MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN (ALMUERZO)	MARIO POVEDA TEC. GASTRONOMIA	X 31102023		MARTHA ARTETA
31/10/2023	16	SOPA DE CONCHITAS	Crema de zanahoria y jengibre	MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN (ALMUERZO)	MARIO POVEDA TEC. GASTRONOMIA	X 31102023		MARTHA ARTETA
31/10/2023	16	JUGO DE UVA	Limonada de hierbabuena	MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN (ALMUERZO)	MARIO POVEDA TEC. GASTRONOMIA	X 31102023		MARTHA ARTETA
31/10/2023	16	LENGUA EN SALSA	Higado encebollado	MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN (CENA)	MARIO POVEDA TEC. GASTRONOMIA	X 31102023		MARTHA ARTETA
31/10/2023	16	TORTA DE ZANAHORIA	Ensalada fria (papa mayonesa arveja y zanahoria)	MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN (CENA)	MARIO POVEDA TEC. GASTRONOMIA	X 31102023		MARTHA ARTETA
31/10/2023	16	ARROZ CON FIDEOS	Tornillos en salsa de pimenton	MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN (CENA)	MARIO POVEDA TEC. GASTRONOMIA	X 31102023		MARTHA ARTETA
31/10/2023	16	AROMATICA DE HIERBAS CON MORA	TE DE LIMONARIA	MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN (CENA)	MARIO POVEDA TEC. GASTRONOMIA	X 31102023		MARTHA ARTETA

*Para cambios de preparaciones en eventos fortuitos, de fuerza mayor o que se den por grado de maduración de un alimento, exceso de alimentos o por fecha próxima de vencimiento, el

OBJETIVO

Registrar la solicitud de cambio de alimento o preparación programado en el ciclo de menos con el propósito de estudiar la propuesta y una vez validada contar con el número de consecutivo

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.
Servicio Social : nombre del Servicio Social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa
Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.
Fecha: día, mes y año (de/mm/aaaa) en la que se solicita el cambio.
No Menú: escriba el número que identifica el menú, en el ciclo de menús, que se verá afectado por el cambio.
Alimento programado: alimento o preparación programada en el ciclo de menús que se desea cambiar, si se solicita el cambio de todo el menú, debe diligenciarse preparación por preparación.
Alimento propuesto: alimento o preparación que desean realizar, si se cambia de preparación preferiblemente debe usar los mismos ingredientes, en el caso de cambio de alimentos, el operador en
Justificación: describa brevemente la razón del cambio, por el cual no se ofrece el alimento programado.
Responsable y cargo: escriba el nombre de la persona que solicita autorización del cambio y cargo.
Aprobación por profesional en Nutrición asignado a la Unidad Operativa: DILIGENCIARA LA NUTRICIONISTA A CARGO DE LA UNIDAD OPERATIVA: