ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: PDR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019045088E - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____CPS_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JESSICA PAOLA CASRERA _____ OPERADOR:INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/libras/unidades)	PESO NETO (gramos/libras/unidades)	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	
01-06-21	7:00	TINTO	CAFÉ				✓		✓	✓		45'	80°c	75°c	9	9	9	9	✓		
01-06-21	8:00	COLA DE PECHUGA MAIZ	LECHE			✓		✓		✓		50'	80°c	69°c	9	9	9	9	✓		
01-06-21	8:00	QUESO CAMPESINO	QUESO			✓		✓			✓	30'	2°c	4°c	9	9	9	9	✓		
01-06-21	8:00	AREPA	MAIZENA				✓		✓	✓		40'	75°c	65°c	9	9	9	9	✓		
01-06-21	8:00	MANGO Y PIÑA	MANGO Y PIÑA			✓		✓			✓	45'	2°c	5°c	9	9	9	9	✓		
01-06-21	9:00	GUAYABA	QUESO GUAYABA			✓		✓			✓	30'	2°c	4°c	9	9	9	9	✓		
01-06-21	9:00	PICADO DE PAPAYA Y MELÓN	PAPAYA / MELÓN			✓		✓			✓	30'	2°c	5°c	9	9	9	9	✓		
01-06-21	12:00	CARNE RES MOLIDA	CARNE RES			✓			✓	✓		40'	75°c	65°c	9	9	9	9	✓		
01-06-21	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ			✓			✓	✓		45'	85°c	70°c	9	9	9	9	✓		
01-06-21	12:00	RODAJAS DE TOMATE	TOMATE			✓		✓			✓	30'	2°c	5°c	9	9	9	9	✓		
01-06-21	12:00	PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO			✓		✓		✓		45'	80°c	69°c	9	9	9	9	✓		
01-06-21	12:00	CALDERA FRIJOLES	FRIJOLES			✓			✓	✓		60'	90°c	65°c	9	9	9	9	✓		
01-06-21	12:00	LIMONADA CON PANELA	LIMÓN THAITÍ			✓		✓			✓	30'	2°c	4°c	9	9	9	9	✓		
01-06-21	15:00	FLAN	LECHE			✓		✓		✓		40'	90°c	4°c	9	9	9	9	✓		
01-06-21	15:00	FLAN	HUEVO			✓		✓		✓		40'	90°c	4°c	9	9	9	9	✓		
01-06-21	15:00	PATILLA	PATILLA			✓		✓			✓	30'	2°c	4°c	9	9	9	9	✓		
01-06-21	17:00	PECHUGA MECHADA	PECHUGA DE POLLO			✓			✓	✓		45'	90°c	70°c	9	9	9	9	✓		
01-06-21	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ			✓			✓	✓		50'	93°c	68°c	9	9	9	9	✓		
01-06-21	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ESPINACA			✓		✓		✓		50'	93°c	68°c	9	9	9	9	✓		
01-06-21	17:00	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES			✓			✓	✓		50'	90°c	72°c	9	9	9	9	✓		
01-06-21	17:00	AROMATICA CON FRESA	FRESA			✓		✓		✓		50'	91°c	65°c	9	9	9	9	✓		
01-06-21	17:00	AROMATICA CON FRESA	YERBABUENA			✓		✓		✓		50'	91°c	65°c	9	9	9	9	✓		
01-06-21	17:00	AROMATICA CON FRESA	TORONJIL			✓		✓		✓		50'	91°c	65°c	9	9	9	9	✓		
01-06-21	17:00	AROMATICA CON FRESA	LIMÓN			✓		✓		✓		50'	91°c	65°c	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SANABRIA TIPO DE DOCUMENTO: X CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1600123 79 CARGO: JEFE DE COCINA

1600123 79 Lorena Baier CC 1022342946 Sí

Escaneado con CamScanner

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

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

Código: FOR-P35-243
Version: 1
Fecha: Memo INT 2019043585 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____CPS_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA_____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/filetes/unidad)	PESO NETO (gramos/filetes/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
02.06.21	7:00	TINTO	CAFÉ				✓		✓	✓		40'	85°C	68°C	9	9	9	9	✓		
02.06.21	8:00	COLADA HARINA PLATANO	LECHE			✓		✓		✓		45'	91°C	68°C	9	9	9	9	✓		
02.06.21	8:00	HUEVO EN TORTILLA	HUEVO GALLINA			✓		✓		✓		40'	96°C	68°C	9	9	9	9	✓		
02.06.21	8:00	ARROZ	ARROZ			✓			✓	✓		45'	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
02.06.21	10:00	BATIDO DE MORA/BANANO	LECHE			✓		✓			✓	30'	2°C	4°C	9	9	9	9	✓		
02.06.21	10:00	BATIDO DE MORA/BANANO	MORA			✓		✓			✓	30'	2°C	4°C	9	9	9	9	✓		
02.06.21	10:00	BATIDO DE MORA/BANANO	BANANO			✓		✓			✓	30'	2°C	4°C	9	9	9	9	✓		
02.06.21	12:00	CARNE CERDO CARAMEL.	CARNE CERDO			✓			✓	✓		40'	90°C	70°C	9	9	9	9	✓		
02.06.21	12:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ			✓			✓	✓		45'	84°C	66°C	9	9	9	9	✓		
02.06.21	12:00	POTECA AHUYAMA/ARVEJA	CREMA LECHE			✓		✓		✓		50'	79°C	65°C	9	9	9	9	✓		
02.06.21	12:00	POTECA AHUYAMA/ARVEJA	AHUYAMA			✓		✓		✓		50'	79°C	65°C	9	9	9	9	✓		
02.06.21	12:00	POTECA AHUYAMA/ARVEJA	ARVEJA			✓		✓		✓		50'	79°C	65°C	9	9	9	9	✓		
02.06.21	12:00	PAPA EN CHUPE	PAPA PASUSA			✓		✓		✓		45'	80°C	67°C	9	9	9	9	✓		
02.06.21	12:00	PAPA EN CHUPE	CREMA LECHE			✓		✓		✓		45'	80°C	67°C	9	9	9	9	✓		
02.06.21	12:00	SOPA DE CUCHUCO TENO	CARNE DE RES			✓		✓		✓		45'	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		
02.06.21	12:00	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA			✓		✓			✓	30'	2°C	4°C	9	9	9	9	✓		
02.06.21	15:00	ENSALADA F. YOGURT	YOGURT			✓		✓		✓		40'	2°C	4°C	9	9	9	9	✓		
02.06.21	15:00	ENSALADA F. YOGURT	BANANO			✓		✓			✓	40'	2°C	4°C	9	9	9	9	✓		
02.06.21	15:00	ENSALADA F. PAPAYA	PAPAYA			✓		✓			✓	40'	2°C	4°C	9	9	9	9	✓		
02.06.21	15:00	ENSALADA F. YOGURT	MANGO			✓		✓			✓	40'	2°C	4°C	9	9	9	9	✓		
02.06.21	19:00	CARNE RES AL CILANTRO	CARNE RES			✓			✓	✓		45'	90°C	67°C	9	9	9	9	✓		
02.06.21	17:00	TORTILLA ACELGA	HUEVO GALLINA			✓		✓		✓		45'	180°C	65°C	9	9	9	9	✓		
02.06.21	17:00	SPAGUETTIS	PASTA				✓		✓	✓		50'	90°C	70°C	9	9	9	9	✓		
02.06.21	17:00	AROMATICA MARACUYA	MARACUYA			✓		✓		✓		48'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC X NO de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1024497911 CARGO: JEFE DE COCINA

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACION 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: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL _____CPS_____UNIDAD OPERATIVA _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA_____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

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: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
03/06/21	7:00	TINTO	CAFÉ				✓		✓	✓		40'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
03/06/21	8:00	TÉ EN LECHE	LECHE			✓		✓		✓		45'	92°C	70°C	9	9	9	9	✓		
03/06/21	8:00	EMPAREDADO QUESO	QUESO			✓		✓			✓	30'	70°C	65°C	9	9	9	9	✓		
03/06/21	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
03/06/21	10:00	SORBETE FRUTA	LECHE			✓		✓			✓	30'	2°C	4°C	9	9	9	9	✓		
03/06/21	12:00	POLLO EN CHAMPIÑONES	POLLO			✓			✓	✓		50'	90°C	70°C	9	9	9	9	✓		
03/06/21	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ			✓			✓	✓		45'	92°C	68°C	9	9	9	9	✓		
03/06/21	12:00	ENSALADA DE ZANAHORIA PEPINO, TOMATE	ZANAHORIA			✓		✓			✓	40'	2°C	4°C	9	9	9	9	✓		
03/06/21	12:00	ENSALADA DE ZANAHORIA PEPINO, TOMATE	PEPINO			✓		✓			✓	40'	2°C	4°C	9	9	9	9	✓		
03/06/21	12:00	ENSALADA DE ZANAHORIA PEPINO, TOMATE	TOMATE			✓		✓			✓	40'	2°C	4°C	9	9	9	9	✓		
03/06/21	12:00	PURÉ DE YUCA	YUCA			✓		✓		✓		40'	70°C	65°C	9	9	9	9	✓		
03/06/21	12:00	SOPA CAMPESINA	CARNE RES			✓			✓	✓		50'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
03/06/21	12:00	JUGO MARACUYA	MARACUYA			✓		✓			✓	30'	2°C	4°C	9	9	9	9	✓		
03/06/21	15:00	ARROZ CON LECHE	LECHE			✓		✓		✓		55'	90°C	70°C	9	9	9	9	✓		
03/06/21	17:00	CARNE RES PICADA	CARNE RES			✓			✓	✓		48'	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		
03/06/21	17:00	ARROZ BLANCO	ARROZ			✓			✓	✓		45'	86°C	71°C	9	9	9	9	✓		
03/06/21	17:00	SANCOCHITO	CARNE RES			✓			✓	✓		50'	92°C	68°C	9	9	9	9	✓		
03/06/21	17:00	SANCOCHITO	PLATANO VERDE			✓		✓		✓		50'	92°C	68°C	9	9	9	9	✓		
03/06/21	17:00	SANCOCHITO	PAPA PASTUSA			✓		✓		✓		50'	92°C	68°C	9	9	9	9	✓		
03/06/21	17:00	SANCOCHITO	CILANTRO			✓		✓		✓		50'	92°C	68°C	9	9	9	9	✓		
03/06/21	17:00	AROMATICA CON MORA Y HIERBABUENA	AROMATICAS			✓		✓		✓		48'	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		
03/06/21	17:00	AROMATICA CON MORA Y HIERBABUENA	MORA			✓		✓		✓		48'	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		
03/06/21	17:00	AROMATICA CON MORA Y HIERBABUENA	HIERBABUENA			✓		✓		✓		48'	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		
03/06/21	17:00	AROMATICA CON MORA Y HIERBABUENA	LIMÓN			✓		✓		✓		48'	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR ___ TIPO DE DOCUMENTO: X CC ___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1020[illegible]379 CARGO: ___JEFE DE COCINA ___

Constanza Rodriguez A. CC. 51890.221

Escaneado con CamScanner

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: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____ CPS_____ UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR_____

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 EL PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL ≈	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL ≈	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
04/06/21	7:00	TINTO	CAFÉ				✓		✓	✓		45'	60°C	90°C	9	9	9	9	✓		
04/06/21	8:00	AGUA DE PANELA	PANELA			✓			✓	✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
04/06/21	8:00	CHANGUA CON HUEVO	HUEVO			✓		✓		✓		48'	92°C	66°C	9	9	9	9	✓		
04/06/21	8:00	CHANGUA CON HUEVO	LECHE			✓		✓		✓		48'	92°C	66°C	9	9	9	9	✓		
04/06/21	8:00	COMPOTA PERA / MORA	PERA			✓		✓		✓		50'	88°C	68°C	9	9	9	9	✓		
04/06/21	8:00	COMPOTA PERA/MORA	MORA			✓		✓		✓		50'	88°C	68°C	9	9	9	9	✓		
04/06/21	10:00	ENSALA DE F. CON QUESO	BANANO			✓		✓			✓	40	2°C	4°C	9	9	9	9	✓		
04/06/21	10:00	ENSALA DE F. CON QUESO	PAPAYA			✓		✓			✓	40'	2°C	4°C	9	9	9	9	✓		
04/06/21	10:00	ENSALA DE F. CON QUESO	MANGO			✓		✓			✓	40'	2°C	4°C	9	9	9	9	✓		
04/06/21	10:00	ENSALA DE F. CON QUESO	QUESO			✓		✓			✓	40'	2°C	4°C	9	9	9	9	✓		
04/06/21	12:00	FILETE DE PESCADO	TILAPIA			✓		✓		✓		30'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
04/06/21	12:00	ARROZ CON COCO	ARROZ			✓			✓	✓		48'	93°C	65°C	9	9	9	9	✓		
04/06/21	12:00	ENSALADA DE TOMATE CEBOLLA CILANTRO	TOMATE			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
04/06/21	12:00	ENSALADA DE TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	CEBOLLA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
04/06/21	12:00	ENSALADA DE TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	CILANTRO			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
04/06/21	12:00	TORTA DE PLATANO	HUEVO			✓		✓		✓		45'	180°C	65°C	9	9	9	9	✓		
04/06/21	12:00	TORTA DE PLATANO	PLATANO			✓		✓		✓		45'	180°C	65°C	9	9	9	9	✓		
04/06/21	12:00	SOPA DE CEBADA P	CARNE DE RES			✓			✓	✓		50'	91°C	66°C	9	9	9	9	✓		
04/06/21	12:00	JUGO DE LULO	LULO			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
04/06/21	15:00	COLADA DE F. CON BANANO	LECHE			✓		✓		✓		90'	85°C	70°C	9	9	9	9	✓		
04/06/21	15:00	COLADA DE F. CON BANANO	BANANO			✓		✓		✓		40'	85°C	70°C	9	9	9	9	✓		
04/06/21	17:00	POLLO A LA JARDINERA	PECHUGA DE POLLO			✓			✓			45'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
04/06/21	17:00	ARROZ AROMATIZADO	ARROZ			✓			✓			50'	95°C	66°C	9	9	9	9	✓		
04/06/21	17:00	ARROZ AROMATIZADO	TOMATE			✓		✓		✓		50'	95°C	66°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR FIRMA: _____ TIPO DE DOCUMENTO: X CC ___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032388478 CARGO: ___JEFE DE COCINA___

Arquitecta Publicidad L. CC 1032388478

Escaneado con CamScanner

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019042566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____ CPS_____ UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR: INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/filetros/unidad)	PESO NETO (gramos/filetros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
04-06-21	17:00	ENSALADA CAMPESINA	TOMATE			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
04-06-21	17:00	ENSALADA CAMPESINA	LECHUGA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
04-06-21	17:00	ENSALADA CAMPESINA	MAÍZ			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
04-06-21	17:00	LECHE CALIENTE	LECHE			✓		✓		✓		40'	85°C	87°C	9	9	9	9	✓		
05-06-21	9:00	TINTO	CAFÉ				✓		✓	✓		45'	90°C	66°C	9	9	9	9	✓		
05-06-21	8:00	CALDO DE PAPA CARNE	CARNE RES			✓			✓	✓		50'	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
05-06-21	8:00	PATILLA PICADA	PATILLA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
05-06-21	10:00	TÉ EN LECHE	LECHE			✓		✓		✓		40'	80°C	68°C	9	9	9	9	✓		
05-06-21	10:00	MANDARINA	MANDARINA			✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
05-06-21	12:00	SOBREBARRIGA EN SALSA	SOBREBARRIGA			✓			✓	✓		50'	95°C	70°C	9	9	9	9	✓		
05-06-21	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ			✓			✓	✓		45'	81°C	67°C	9	9	9	9	✓		
05-06-21	12:00	CALABAZA GUISADA	CALABAZA			✓		✓		✓		40'	77°C	68°C	9	9	9	9	✓		
05-06-21	12:00	PAPA AL PEREJIL	PAPA PASTUSA			✓		✓		✓		50'	97°C	70°C	9	9	9	9	✓		
05-06-21	12:00	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES			✓			✓	✓		47'	88°C	66°C	9	9	9	9	✓		
05-06-21	12:00	JUGO DE MORA	MORA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
05-06-21	15:00	CANDIL	HUEVO			✓		✓		✓		30'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
05-06-21	15:00	CANDIL	LECHE			✓		✓		✓		30'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
05-06-21	15:00	MELÓN PICADO	MELÓN			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
05-06-21	17:00	CARNE CERDO BBQ	LOMO CERDO			✓			✓	✓		60'	70°C	65°C	9	9	9	9	✓		
05-06-21	17:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ			✓			✓	✓		45'	87°C	65°C	9	9	9	9	✓		
05-06-21	17:00	ARROZ AL PIMENTÓN	PIMENTÓN			✓		✓		✓		45'	87°C	65°C	9	9	9	9	✓		
05-06-21	17:00	SOPA DE MAZORCA	CARNE RES			✓			✓	✓		50'	91°C	68°C	9	9	9	9	✓		
05-06-21	17:00	SOPA DE MAZORCA	MAZORCA DESGRA			✓		✓		✓		50'	91°C	68°C	9	9	9	9	✓		
05-06-21	17:00	AROMATICA CON HIERBA	YERBA			✓		✓		✓		60'	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR FIRMA: ____ TIPO DE DOCUMENTO: X CC ___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1000713319 CARGO: __JEFE DE COCINA __

Paola Andrea Forero CC 1013550275

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
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: Martes (INT 2019043986 - 10/10/2019)
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____ CPS_____ UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/libras/unidad)	PESO NETO (gramos/libras/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
06/06/22	7:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO				✓		✓	✓		40'	83°c	68°c	9	9	9	9	✓		
06/06/22	8:00	TAMAL	TAMAL				✓		✓	✓		45'	180°	66°c	9	9	9	9	✓		
06/06/22	8:00	NARANJA	NARANJA			✓		✓			✓	30'	2°c	5°c	9	9	9	9	✓		
06/06/22	10:00	UVAS	UVAS			✓		✓			✓	30'	2°c	5°c	9	9	9	9	✓		
06/06/22	12:00	CARNE DE RES/PECHUGA	CARNE RES			✓			✓	✓		45'	89°c	66°c	9	9	9	9	✓		
06/06/22	12:00	CARNE DE RES/PECHUGA	PECHUGA POLLO			✓			✓	✓		40'	89°c	66°c	9	9	9	9	✓		
06/06/22	12:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ			✓			✓	✓		45'	90°c	79°c	9	9	9	9	✓		
06/06/22	12:00	ENSALADA CEBOLLA TOMATE/LECHUGA	CEBOLLA CABEZONA			✓		✓			✓	40'	2°c	5°c	9	9	9	9	✓		
06/06/22	12:00	ENSALADA CEBOLLA TOMATE/LECHUGA	TOMATE			✓		✓			✓	40'	2°c	5°c	9	9	9	9	✓		
06/06/22	12:00	ENSALADA CEBOLLA TOMATE/LECHUGA	LECHUGA			✓		✓			✓	40'	2°c	5°c	9	9	9	9	✓		
06/06/22	12:00	YUCA COCIDA	YUCA			✓		✓		✓		50'	83°c	69°c	9	9	9	9	✓		
06/06/22	12:00	SOPA CUCHUCO DE MAIZ	CUCHUCO MAIZ			✓			✓	✓		55'	98°c	65°c	9	9	9	9	✓		
06/06/22	12:00	SOPA CUCHUCO DE MAIZ	CARNE RES			✓			✓	✓		55'	90°c	65°c	9	9	9	9	✓		
06/06/22	12:00	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA			✓		✓			✓	30'	2°c	5°c	9	9	9	9	✓		
06/06/22	15:00	COLADA DE HOJA MAIZ	LECHE			✓		✓		✓		45'	93°c	65°c	9	9	9	9	✓		
06/06/22	17:00	TERNERA A LAS HIERBAS (FIRMA)	TERNERA			✓			✓	✓		40'	77°c	65°c	9	9	9	9	✓		
06/06/22	17:00	VERDURAS CHINAS	REPOLLO			✓		✓		✓		50'	80°c	69°c	9	9	9	9	✓		
06/06/22	17:00	VERDURAS CHINAS	CALABACIN			✓		✓		✓		50'	80°c	69°c	9	9	9	9	✓		
06/06/22	17:00	VERDURAS CHINAS	ZANAHORIA			✓		✓		✓		50'	80°c	69°c	9	9	9	9	✓		
06/06/22	17:00	VERDURAS CHINAS	APIO			✓		✓		✓		50'	80°c	69°c	9	9	9	9	✓		
06/06/22	17:00	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ			✓			✓	✓		48'	82°c	69°c	9	9	9	9	✓		
06/06/22	17:00	ARROZ CON AJONJOLI	AJONJOLI				✓		✓	✓		48'	82°c	69°c	9	9	9	9	✓		
06/06/22	17:00	AGUA DE PANELA/LECHE	PANELA			✓			✓	✓		50'	90°c	65°c	9	9	7	7	✓		
06/06/22	17:00	AGUA DE PANELA/LECHE	LECHE			✓		✓		✓		50'	90°c	65°c	9	9	7	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR FIRMA: ____ TIPO DE DOCUMENTO: X CC ___ NIÚ de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069879 CARGO: ___JEFE DE COCINA ___

Lorena Bairelo C.C 1022392496

Escaneado con CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____CPS_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/libras/unidad)	PESO NETO (gramos/libras/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
07-06-21	9:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO				✓		✓	✓		50'	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		
07-06-21	8:00	COLADA AVENA	LECHE			✓		✓		✓		48'	93°C	65°C	9	9	9	9	✓		
07-06-21	8:00	HUEVOS PERICOS	HUEVOS			✓		✓		✓		45'	70°C	68°C	9	9	9	9	✓		
07-06-21	8:00	ARROZ BLANCO	ARROZ			✓			✓	✓		60'	90°C	70°C	9	9	9	9	✓		
07-06-21	8:00	FRESA PICADA	FRESA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
07-06-21	10:00	HELADO	HELADO				✓		✓		✓	30'	-1°C	5°C	9	9	9	9	✓		
07-06-21	10:00	MANGO PICADO	MANGO			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
07-06-21	12:00	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	CARNE RES			✓			✓	✓		40'	80°C	70°C	9	9	9	9	✓		
07-06-21	12:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ			✓			✓	✓		45'	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
07-06-21	12:00	ENSALADA CAMPESINA	LECHUGA			✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
07-06-21	12:00	ENSALADA CAMPESINA	TOMATE			✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
07-06-21	12:00	ENSALADA CAMPESINA	MAIZ			✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
07-06-21	12:00	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA PASTUSA			✓		✓		✓		40'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
07-06-21	12:00	SOPA DE VERDURAS	CARNE RES			✓			✓	✓		45'	93°C	66°C	9	9	9	9	✓		
07-06-21	12:00	NARANJADA	NARANJA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
07-06-21	15:00	SORBETE CUCUBA	LECHE			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
07-06-21	15:00	SORBETE CUCUBA	CUCUBA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
07-06-21	17:00	POLLO GUISADO	MUSLO DE POLLO			✓			✓	✓		45'	100°C	70°C	9	9	9	9	✓		
07-06-21	17:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ			✓			✓	✓		45'	90°C	70°C	9	9	9	9	✓		
07-06-21	17:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA			✓		✓		✓		45'	90°C	70°C	9	9	9	9	✓		
07-06-21	17:00	SOPA DE ARAPACHA	CARNE RES			✓			✓			50'	80°C	70°C	9	9	9	9	✓		
07-06-21	17:00	SOPA DE ARAPACHA	ARAPACHA			✓		✓		✓		50'	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		
07-06-21	17:00	SOPA DE ARAPACHA	PAPA PASTUSA			✓		✓		✓		50'	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		
07-06-21	17:00	LECHE CALENTE	LECHE			✓		✓		✓		45'	75°C	65°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR Cristian Ramírez TIPO DE DOCUMENTO CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023941616 CARGO: JEFE DE COCINA

Escaneado con CamScanner

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo-INT 2019043598 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____CPS_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8-6-21	7:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO				✓		✓	✓		40'	88°c	70°c	9	9	9	9	✓		
8-6-21	8:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE			✓		✓		✓		50'	90°c	67°c	9	9	9	9	✓		
8-6-21	8:00	CALDO DE PAPA/PESCADO	TILAPIA				✓		✓	✓		50'	84°c	66°c	9	9	9	9	✓		
8-6-21	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA			✓		✓			✓	30'	2°c	5°c	9	9	9	9	✓		
8-6-21	10:00	SORBETE MARACUYA	LECHE			✓		✓			✓	30'	2°c	5°c	9	9	9	9	✓		
8-6-21	10:00	SORBETE MARACUYA	MARACUYA			✓		✓			✓	30'	2°c	5°c	9	9	9	9	✓		
8-6-21	12:00	GOULASH C/CARNE RES	CADERA RES			✓			✓	✓		45'	92°c	70°c	9	9	9	9	✓		
8-6-21	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ			✓			✓	✓		43'	89°c	65°c	9	9	9	9	✓		
8-6-21	12:00	PAPA CEBOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA			✓		✓		✓		50'	78°c	68°c	9	9	9	9	✓		
8-6-21	12:00	SOPA DE CONCHITAS	CADERA RES			✓			✓	✓		55'	85°c	70°c	9	9	9	9	✓		
8-6-21	12:00	JUGO DE UVA	UVA			✓		✓			✓	30'	2°c	5°c	9	9	9	9	✓		
8-6-21	15:00	AGUAPANELA / QUESO	QUESO CAMPESINO			✓		✓			✓	30'	2°c	5°c	9	9	9	9	✓		
8-6-21	15:00	COMPOTA MANZANA/BANANO	MANZANA			✓		✓		✓		40'	85°c		9	9	9	9	✓		
8-6-21	15:00	COMPOTA MANZANA/BANANO	BANANO			✓		✓			✓	40'	2°c		9	9	9	9	✓		
8-6-21	17:00	LENGUA EN SALSA	LENGUA RES			✓			✓	✓		50'	92°c	70°c	9	9	9	9	✓		
8-6-21	17:00	LENGUA EN SALSA	TOMATE CHONTO			✓		✓		✓		50'	90°c	70°c	9	9	9	9	✓		
8-6-21	17:00	LENGUA EN SALSA	CEBOLLA LARGA			✓		✓		✓		50'	90°c	70°c	9	9	9	9	✓		
8-6-21	19:00	TORTA DE ZANAHORIA	ZANAHORIA			✓		✓		✓		45'	100°c	70°c	9	9	9	9	✓		
8-6-21	19:00	TORTA DE ZANAHORIA	HUEVO			✓		✓		✓		45'	100°c	70°c	9	9	9	9	✓		
8-6-21	19:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ									50'	90°c	65°c	9	9	9	9	✓		
8-6-21	19:00	AROMATICA CON MORA	MORA			✓		✓		✓		50'	85°c	65°c	9	9	9	9	✓		
8-6-21	19:00	AROMATICA CON MORA	YERBABUENA			✓		✓		✓		50'	85°c	65°c	9	9	9	9	✓		
8-6-21	19:00	AROMATICA CON MORA	TORONJIL			✓		✓		✓		50'	85°c	65°c	9	9	9	9	✓		
8-6-21	19:00	AROMATICA CON MORA	LIMONARIA			✓		✓		✓		50'	85°c	65°c	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO ___CC___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1032388498 CARGO ___JEFE DE COCINA___

Manipulador 1. CC: 1032388498

Escaneado con CamScanner

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 20190435866 - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____CPS_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR:INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

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: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúe entre 2 y 10)	OLOR (Evalúe entre 2 y 10)	SABOR (Evalúe entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
9-6-21	9:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO				✓		✓	✓		40'	80°C	68°C	9	9	9	9	✓		
9-6-21	8:00	COLADA DE FECULA	LECHE			✓		✓		✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
9-6-21	8:00	EMPAREDADO DE JAMON QUESO	JAMÓN			✓		✓			✓	30'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
9-6-21	8:00	EMPAREDADO DE JAMON QUESO	QUESO			✓		✓			✓	30'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
9-6-21	8:00	MANDARINA	MANDARINA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
9-6-21	10:00	BATIDO DE GUAYABA CON AVENA Y MIEL	GUAYABA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
9-6-21	10:00	BATIDO DE GUAYABA CON AVENA Y MIEL	LECHE			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
9-6-21	12:00	POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA POLLO			✓			✓	✓		40'	100°C	70°C	9	9	9	9	✓		
9-6-21	12:00	ARROZ ATOMATADO	ARROZ			✓			✓	✓		45'	80°C	75°C	9	9	9	9	✓		
9-6-21	12:00	ARROZ ATOMATADO	TOMATE CHUNTO			✓		✓		✓		45'	80°C	75°C	9	9	9	9	✓		
9-6-21	12:00	VERDURA ORIENTAL	REPOLLO			✓		✓		✓		50'	75°C	68°C	9	9	9	9	✓		
9-6-21	12:00	VERDURA ORIENTAL	CALABAZA			✓		✓		✓		50'	75°C	68°C	9	9	9	9	✓		
9-6-21	12:00	VERDURA ORIENTAL	CHAMPIÑON			✓		✓		✓		50'	75°C	68°C	9	9	9	9	✓		
9-6-21	12:00	VERDURA ORIENTAL	ZANAHORIA			✓		✓		✓		50'	95°C	68°C	9	9	9	9	✓		
9-6-21	12:00	VERDURA ORIENTAL	CEBOLLA			✓		✓		✓		50'	95°C	68°C	9	9	9	9	✓		
9-6-21	12:00	VERDURA ORIENTAL	TOMATE			✓		✓		✓		50'	95°C	68°C	9	9	9	9	✓		
9-6-21	12:00	PLATANO CON QUESO BOCADILLO	QUESO			✓		✓		✓		45'	100°C	90°C	9	9	9	9	✓		
9-6-21	12:00	PLATANO CON QUESO Y BOCADILLO	BOCADILLO				✓		✓	✓		45'	100°C	90°C	9	9	9	9	✓		
9-6-21	12:00	PLATANO CON QUESO Y BOCADILLO	PLATANO			✓		✓		✓		45'	100°C	90°C	9	9	9	9	✓		
9-6-21	12:00	SOPA DE AVENA	CARNE RES			✓			✓	✓		45'	75°C	65°C	9	9	9	9	✓		
9-6-21	12:00	JUGO DE LULO	LULO			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
9-6-21	15:00	PETO DE MAIZ	LECHE			✓		✓		✓		50'	95°C	65°C	9	9	9	9	✓		
9-6-21	15:00	PETO DE MAIZ	MAIZ PETO			✓		✓		✓		50'	95°C	65°C	9	9	9	9	✓		
9-6-21	15:00	PATILLA PICADA	PATILLA			✓		✓		✓		30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SANCHEZ ___ TIPO DE DOCUMENTO: X CC ___ NÚ de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1045733407 CARGO: ___JEFE DE COCINA ___

Escaneado con CamScanner

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 2019043205 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____ CPS_____ UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA_____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
9-6-21	17:00	CARNE DE RES PICADA	CARNE DE RES			✓			✓	✓		50'	98°C	68°C	9	9	9	9	✓		
9-6-21	17:00	SALSA DE AGUACATE	AGUACATE			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
9-6-21	17:00	ARROZ BLANCO	ARROZ			✓			✓	✓		45'	85°C	70°C	9	9	9	9	✓		
9-6-21	17:00	SOPA CARMELITA	CARNE DE RES			✓			✓	✓		48'	98°C	68°C	9	9	9	9	✓		
9-6-21	17:00	AROMATICA CON FRESA	FRESA			✓		✓		✓		50'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
10-6-21	7:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO				✓		✓	✓		45'	84°C	69°C	9	9	9	9	✓		
10-6-21	8:00	AGUA DE PANELA	PANELA			✓			✓	✓		45'	98°C	65°C	9	9	9	9	✓		
10-6-21	8:00	CHANGUA CON HUEVO	HUEVO GALLINA			✓		✓		✓		50'	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		
10-6-21	8:00	CHANGUA CON HUEVO	LECHE			✓		✓		✓		50'	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		
10-6-21	8:00	BANANO	BANANO			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
10-6-21	10:00	ENSALADA DE FRUTA YOGURT	YOGURT			✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
10-6-21	10:00	ENSALADA DE FRUTA YOGURT	PAPAYA			✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
10-6-21	10:00	ENSALADA DE FRUTA YOGURT	BANANO			✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
10-6-21	10:00	ENSALADA DE FRUTA YOGURT	MANGO			✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
10-6-21	12:00	ALBONDIGAS	CARNE MOLIDA				✓		✓	✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
10-6-21	12:00	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS				✓		✓	✓		40'	85°C	66°C	9	9	9	9	✓		
10-6-21	12:00	ENSALADA ROJA	REMOLACHA			✓		✓		✓		50'	98°C	4°C	9	9	9	9	✓		
10-6-21	12:00	TAJADA DE PATACON	PATACON MADURO			✓		✓		✓		50'	85°C	66°C	9	9	9	9	✓		
10-6-21	12:00	SOPA DE MENUDENCIA	MENUDENCIA RES			✓			✓	✓		50'	98°C	67°C	9	9	9	9	✓		
10-6-21	12:00	JUGO DE CURUBA	CURUBA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
10-6-21	15:00	COLADA DE AVENA	LECHE			✓		✓		✓		50'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
10-6-21	17:00	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	TILAPIA			✓		✓		✓		30'	120°C	70°C	9	9	9	9	✓		
10-6-21	17:00	CALABAZA GUISADA	CALABAZA			✓		✓		✓		45'	85°C	70°C	9	9	9	9	✓		
10-6-21	17:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ			✓			✓	✓		49'	91°C	73°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAMANCA ____ TIPO DE DOCUMENTO: X CC ___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: [illegible] CARGO: ___JEFE DE COCINA ___

Constanza Rodriguez R. cc 51990224

Escaneado con CamScanner

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

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

Código: FOR-PSS 243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043066 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____CPS_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR:INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10-6-21	17:00	LECHE CALIENTE	LECHE			✓		✓		✓		30'	90°C	70°C	9	9	9	9	✓		
11-6-21	9:00	BEBICA CALIENTE	TINTO				✓		✓	✓		40'	81°C	69°C	9	9	9	9	✓		
11-6-21	8:00	TÉ EN LECHE	LECHE			✓		✓		✓		45'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
11-6-21	8:00	CALDO DE PAPA CON CARNE	CADERA RES			✓			✓	✓		50'	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
11-6-21	8:00	COMPOTA DE PERA	PERA			✓		✓		✓		30'	90°C		9	9	9	9	✓		
11-6-21	10:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE			✓		✓		✓		45	84°C	70°C	9	9	9	9	✓		
11-6-21	10:00	UVAS	UVAS			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
11-6-21	12:00	FILETE DE PESCADO	TILAPIA			✓		✓		✓		30'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
11-6-21	12:00	ARROZ CON AJONJOLÍ	ARROZ			✓			✓	✓		45'	85°C	71°C	9	9	9	9	✓		
11-6-21	12:00	ENSALADA DE ZAMPAHORIA, PEPINO, TOMATE	ZAMPAHORIA			✓		✓			✓	35'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
11-6-21	12:00	ENSALADA DE ZAMPAHORIA PEPINO TOMATE	PEPINO			✓		✓			✓	35'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
11-6-21	12:00	ENSALADA DE ZAMPAHORIA PEPINO Y TOMATE	TOMATE			✓		✓			✓	35'	1°C	5°C	9	9	9	9	✓		
11-6-21	12:00	PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA CRIOLLA			✓		✓		✓		50'	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
11-6-21	12:00	SANCOCHITO DE PESCADO	TILAPIA			✓		✓		✓		45'	93°C	71°C	9	9	9	9	✓		
11-6-21	12:00	LIMONADA CON AZÚCAR	LIMÓN TAHITI			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
11-6-21	15:00	SORBETE GUANABANA	LECHE			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
11-6-21	15:00	SORBETE GUANABANA	GUANABANA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
11-6-21	17:00	CARNE DE RES MECHADA	CADERA RES			✓			✓	✓		45'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
11-6-21	17:00	CARNE DE RES MECHADA	TOMATE CHONTO			✓		✓		✓		45'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
11-6-21	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ			✓			✓	✓		45'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
11-6-21	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ESPINACA			✓		✓		✓		45'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
11-6-21	17:00	SOPA DE PATACON	CADERA RES			✓			✓	✓		50'	95°C	71°C	9	9	9	9	✓		
11-6-21	17:00	AROMATICA LIMON PANELA	LIMON			✓		✓		✓		45'	84°C	66°C	9	9	9	9	✓		
11-6-21	17:00	AROMATICA LIMON PANELA	PANELA			✓			✓	✓		45'	84°C	66°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: X CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018497911 CARGO: __JEFE DE COCINA __

Escaneado con CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____CPS_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA_____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

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		DESINFECCIÓ		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO
12/06/21	9:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO				✓		✓	✓		40'	95°C	70°C	9	9	9	9	✓	
12/06/21	8:00	COLADA HARINA PLATANO	LECHE			✓		✓		✓		45'	86°C	69°C	9	9	9	9	✓	
12/06/21	8:00	HUEVOS REVUELTOS CON QUESO	HUEVOS			✓		✓		✓		48'	84°C	65°C	9	9	9	9	✓	
12/06/21	8:00	HUEVOS REVUELTOS CON QUESO	QUESO			✓		✓		✓		48'	84°C	65°C	9	9	9	9	✓	
12/06/21	8:00	PATILLA PICADA	PATILLA			✓		✓			✓	30'	25°C	5°C	9	9	9	9	✓	
12/06/21	10:00	LECHE CALIENTE	LECHE			✓		✓		✓		45'	80°C	69°C	9	9	9	9	✓	
12/06/21	10:00	ENLAMADILLA	ENLAMADILLA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓	
12/06/21	12:00	CARNE CERDO ENSADA	LOMO CERDO			✓			✓	✓		45'	90°C	70°C	9	9	9	9	✓	
12/06/21	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA			✓		✓		✓		47'	86°C	65°C	9	9	9	9	✓	
12/06/21	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ			✓			✓	✓		47'	86°C	65°C	9	9	9	9	✓	
12/06/21	12:00	GUACAMOLE	AGUACATE			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓	
12/06/21	12:00	PAPA AL VAPOR	PAPA PASTUSA			✓		✓		✓		48'	78°C	65°C	9	9	9	9	✓	
12/06/21	12:00	CABUELA LENTEJAS	CABUELA LES			✓			✓	✓		50'	85°C	72°C	9	9	9	9	✓	
12/06/21	12:00	JUGO DE PIÑA	PIÑA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓	
12/06/21	15:00	SORBETE DE MANGO	LECHE			✓		✓			✓	30'	2°C	4°C	9	9	9	9	✓	
12/06/21	15:00	SORBETE DE MANGO	MANGO			✓		✓			✓	30'	2°C	4°C	9	9	9	9	✓	
12/06/21	19:00	CARNE RES AL CILANTRO	CADERA RES			✓			✓	✓		45'	81°C	65°C	9	9	9	9	✓	
12/06/21	19:00	POTECA DE AHUYAMA	AHUYAMA			✓		✓		✓		50'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓	
12/06/21	19:00	POTECA DE AHUYAMA	ARVEJA			✓		✓		✓		50'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓	
12/06/21	19:00	POTECA DE AHUYAMA	CREMA LECHE			✓		✓		✓		50'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓	
12/06/21	19:00	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS				✓		✓	✓		46'	90°C	70°C	9	9	9	9	✓	
12/06/21	19:00	AROMATICA MARACUYA	MARACUYA			✓		✓		✓		50'	93°C	69°C	9	9	9	9	✓	
12/06/21	19:00	AROMATICA MARACUYA	HERBABUENA			✓		✓		✓		50'	93°C	69°C	9	9	9	9	✓	
12/06/21	19:00	AROMATICA MARACUYA	LIMONARIA			✓		✓		✓		50'	93°C	69°C	9	9	9	9	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR ___ TIPO DE DOCUMENTO: X CC ___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1022[illegible] CARGO: ___JEFE DE COCINA__

Lorena Suarez C.C 1022394996

Escaneado con CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043565 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____CPS_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/libras/unidades)	PESO NETO (gramos/libras/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13-06-21	9:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO				✓		✓	✓		45'	83°C	70°C	9	9	9	9	✓		
13-06-21	8:00	TAMAL	TAMAL				✓		✓	✓		40'	180°C	69°C	9	9	9	9	✓		
13-06-21	8:00	GRANADILLA	GRANADILLA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
13-06-21	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE			✓		✓		✓		45'	80°C	71°C	9	9	9	9	✓		
13-06-21	10:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
13-06-21	12:00	COCIDO BOYACENSE	CUBIOS			✓		✓		✓		35'	80°C	73°C	9	9	9	9	✓		
13-06-21	12:00	CERDO Y RES	LOMO CERDO			✓			✓	✓		45'	84°C	68°C	9	9	9	9	✓		
13-06-21	12:00	CERDO Y RES	CADERA RES			✓			✓	✓		45'	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
13-06-21	12:00	JUGO DE MORA	MORA			✓		✓			✓	30'	6°C	6°C	9	9	9	9	✓		
13-06-21	15:00	COLADA DE FECULA/FRESA	LECHE			✓		✓		✓		45'	95°C	71°C	9	9	9	9	✓		
13-06-21	15:00	COLADA DE FECULA/FRESA	FRESA			✓		✓		✓		45'	95°C	71°C	9	9	9	9	✓		
13-06-21	17:00	PECHUGA GRATINADA	PECHUGA POLLO			✓			✓	✓		40'	170°C	69°C	9	9	9	9	✓		
13-06-21	17:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ			✓			✓	✓		45'	88°C	73°C	9	9	9	9	✓		
13-06-21	17:00	SOPA DE CUCHUCO MAÍZ	CADERA RES			✓			✓	✓		50'	88°C	66°C	9	9	9	9	✓		
13-06-21	17:00	AGUADEPANELA / LECHE	LECHE			✓		✓		✓		45'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
14-06-21	9:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO				✓		✓	✓		40	83°C	68°C	9	9	9	9	✓		
14-06-21	8:00	COLADA DE FECULA MAÍZ	LECHE			✓		✓		✓		45'	86°C	69°C	9	9	9	9	✓		
14-06-21	8:00	HUEVO COCIDO	HUEVO GALLINA			✓		✓		✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
14-06-21	8:00	COMPOTA DE MANZANA	MANZANA			✓		✓		✓		50'	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		
14-06-21	10:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE			✓		✓		✓		48'	92°C	68°C	9	9	9	9	✓		
14-06-21	10:00	PICADO DE MEDIO PATILLA	MEDIO			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
14-06-21	10:00	PICADO DE MEDIO PATILLA	PATILLA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
14-06-21	12:00	CARNE DE RES HIGADOS A LA PLANCHA	CADERA DE RES			✓			✓	✓		45'	97°C	68°C	9	9	9	9	✓		
14-06-21	12:00	ARROZ PAISA	ARROZ			✓			✓	✓		50'	86°C	69°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES JAIMES ____ TIPO DE DOCUMENTO: X CC ___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1073[illegible] CARGO: ___JEFE DE COCINA __

Angelica Yobrivar C. CC: 1032388178

Escaneado con CamScanner

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 20130438886 - 19/10/2018 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____CPS_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA_____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/Mililitros/unidad)	PESO NETO (gramos/Mililitros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúe entre 2 y 10)	OLOR (Evalúe entre 2 y 10)	SABOR (Evalúe entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
14/06/21	12:00	TORTA DE AHUYAMA	AHUYAMA			✓		✓		✓		50'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
14/06/21	12:00	TORTA DE AHUYAMA	ARVEJA VERDE			✓		✓		✓		50'	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		
14/06/21	12:00	PAPA CRIOLLA AL PERSIL	PAPA CRIOLLA			✓		✓		✓		48'	93°C	70°C	9	9	9	9	✓		
14/06/21	12:00	SOPA DE CUCHUCO TRIGO	CARNE RES			✓			✓	✓		45'	84°C	66°C	9	9	9	9	✓		
14/06/21	12:00	JUGO DE MANGO	MANGO			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
14/06/21	15:00	COLADA DE AVENA/GUAYABA	LECHE			✓		✓			✓	45'	91°C	69°C	9	9	9	9	✓		
14/06/21	15:00	COLADA DE AVENA/GUAYABA	GUAYABA			✓		✓		✓		45'	91°C	69°C	9	9	9	9	✓		
14/06/21	17:00	CARNE DE CERDO GUISADA	LOMO CERDO			✓			✓	✓		40'	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
14/06/21	19:00	TORTA DE AHUYAMA	AHUYAMA			✓		✓		✓		45'	180°C	68°C	9	9	9	9	✓		
14/06/21	19:00	TORTA DE AHUYAMA	HUEVO			✓		✓		✓		45'	180°C	68°C	9	9	9	9	✓		
14/06/21	19:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ			✓			✓	✓		48'	84°C	69°C	9	9	9	9	✓		
14/06/21	19:00	LECHE CALIENTE	LECHE			✓		✓		✓		40'	92°C	66°C	9	9	9	9	✓		
15/06/21	09:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO				✓		✓	✓		40'	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
15/06/21	8:00	LECHE CALIENTE	LECHE			✓		✓		✓		45'	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		
15/06/21	8:00	CALDO DE PAPA/PECHUGA	PECHUGA POLLO			✓			✓	✓		50'	94°C	70°C	9	9	9	9	✓		
15/06/21	8:00	ALMOJABANA	ALMOJABANA				✓		✓		✓	30'	178°C	68°C	9	9	9	9	✓		
15/06/21	8:00	NARANJA	NARANJA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
15/06/21	10:00	SORBETE MORA	LECHE			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
15/06/21	10:00	SORBETE MORA	MORA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
15/06/21	12:00	PECHUGA MECHADA	PECHUGA POLLO			✓			✓	✓		45'	90°C	72°C	9	9	9	9	✓		
15/06/21	12:00	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS				✓		✓	✓		48'	85°C	75°C	9	9	9	9	✓		
15/06/21	12:00	ARVEJA, ZANAHORIA, MAIZ	ARVEJA			✓		✓		✓		50'	65°C	65°C	9	9	9	9	✓		
15/06/21	12:00	ARVEJA, ZANAHORIA, MAIZ	ZANAHORIA			✓		✓		✓		50'	65°C	65°C	9	9	9	9	✓		
15/06/21	12:00	ARVEJA, ZANAHORIA, MAIZ	MAIZ			✓		✓		✓		50'	65°C	65°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: X CC NO de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1607397 CARGO: JEFE DE COCINA

Paola Prada Forero CC 1013610275

Escaneado con CamScanner

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043588 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____ CPS_____ UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA___
COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR: INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/tiros/unidad)	PESO NETO (gramos/tiros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
15/06/21	12:00	PAPA AL VAPOR	PAPA PASTUSA			✓		✓		✓		45'	90°C	70°C	9	9	9	9	✓		
15/06/21	12:00	SOPA DE VERDURAS	CADERA RES			✓			✓	✓		40'	84°C	69°C	9	9	9	9	✓		
15/06/21	12:00	JUGO DE PIÑA	PIÑA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
15/06/21	15:00	COLADA DE H. PLATANO	LECHE			✓		✓		✓		45'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
15/06/21	15:00	MANDARINA	MANDARINA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
15/06/21	17:00	CARNE RES AL PIMIENTÓN	CADERA RES			✓			✓	✓		45'	93°C	70°C	9	9	9	9	✓		
15/06/21	17:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ			✓			✓	✓		45'	84°C	70°C	9	9	9	9	✓		
15/06/21	17:00	MAZAMORRA CHIQUITA	CADERA RES			✓			✓	✓		50'	90°C	71°C	9	9	9	9	✓		
15/06/21	17:00	AROMATICA / FRESA	FRESA			✓		✓		✓		50'	93°C	72°C	9	9	9	9	✓		
16/06/21	9:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO				✓		✓	✓		40'	85°C	70°C	9	9	9	9	✓		
16/06/21	8:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE			✓		✓		✓		45'	93°C	73°C	9	9	9	9	✓		
16/06/21	8:00	QUESO CAMPESINO	QUESO CAMPES			✓		✓			✓	30'	2°C	4°C	9	9	9	9	✓		
16/06/21	8:00	MANGO PICADO	MANGO			✓		✓			✓	30'	2°C	4°C	9	9	9	9	✓		
16/06/21	10:00	BATIDO BANANO/AVENA	LECHE			✓		✓		✓		40'	85°C	70°C	9	9	9	9	✓		SE PREPARO CALIENTE YA EL DIA ESTA FRIO
16/06/21	10:00	BATIDO BANANO/AVENA	BANANO			✓		✓		✓		40'	85°C	70°C	9	9	9	9	✓		
16/06/21	12:00	CARNE CERDO EN SALSA HAWAIANA	LOMO CERDO			✓			✓	✓		50'	90°C	71°C	9	9	9	9	✓		
16/06/21	12:00	ARROZ AL PERESIL	ARROZ			✓			✓	✓		45'	84°C	70°C	9	9	9	9	✓		
16/06/21	12:00	ROSTIS DE TOMATE	TOMATE CHINO			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
16/06/21	12:00	PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO			✓		✓		✓		45'	85°C	72°C	9	9	9	9	✓		
16/06/21	12:00	CABEZA DE PRUEBA	ARVEJA VERDE			✓			✓	✓		50'	91°C	73°C	9	9	9	9	✓		
16/06/21	12:00	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA			✓		✓		✓		50'	80°C	4°C	9	9	9	9	✓		
16/06/21	15:00	ARROZ CON LECHE	ARROZ			✓			✓	✓		50'	92°C	71°C	9	9	9	9	✓		
16/06/21	15:00	ARROZ CON LECHE	LECHE			✓		✓		✓		50'	92°C	71°C	9	9	9	9	✓		
16/06/21	15:00	FRESA PICADA	FRESA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO: X CC ___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069139? CARGO: ___JEFE DE COCINA ___
Cordial Ramirez CC 1023941646

Escaneado con CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-P06-243
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: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____CPS_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR:INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

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: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
16/06/21	17:00	CARNE DE RES BBQ	CADERA RES			✓			✓	✓		50'	83°C	69°C	9	9	9	9	✓		
16/06/21	17:00	ENSALADA CAMPESINA	LECHUGA			✓		✓			✓	40'	2°C	4°C	9	9	9	9	✓		
16/06/21	17:00	ENSALADA CAMPESINA	TOMATE			✓		✓			✓	40'	2°C	4°C	9	9	9	9	✓		
16/06/21	17:00	ENSALADA CAMPESINA	MAÍZ			✓		✓			✓	40'	2°C	4°C	9	9	9	9	✓		
16/06/21	17:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ			✓			✓	✓		45'	84°C	70°C	9	9	9	9	✓		
16/06/21	17:00	AROMATICA/TOMATE ARBOL	TOMATE ÁRBOL			✓		✓		✓		48'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
16/06/21	9:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO				✓		✓	✓		30'	84°C	66°C	9	9	9	9	✓		
17/06/21	8:00	COLADA H. PLATANO/MORA	LECHE			✓		✓		✓		45'	93°C	68°C	9	9	9	9	✓		
17/06/21	8:00	COLADA H. PLATANO/MORA	MORA			✓		✓		✓		45'	93°C	68°C	9	9	9	9	✓		
17/06/21	8:00	CALDO DE PAPA/CARNE	CADERA RES			✓			✓	✓		50'	88°C	69°C	9	9	9	9	✓		
17/06/21	10:00	LECHE CALIENTE	LECHE			✓		✓		✓		45'	80°C	70°C	9	9	9	9	✓		
17/06/21	10:00	FRESA PICADA	FRESA			✓		✓			✓	30'	2°C	4°C	9	9	9	9	✓		
17/06/21	12:00	FILETE DE PESCADO	TILAPIA			✓		✓		✓		30'	93°C	72°C	9	9	9	9	✓		
17/06/21	12:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ			✓			✓	✓		45'	90°C	70°C	9	9	9	9	✓		
17/06/21	12:00	ENSALADA AGRIDULCE	REPOLLO			✓		✓		✓		40'	90°C	4°C	9	9	9	9	✓		
17/06/21	12:00	ENSALADA AGRIDULCE	ZANAHORIA			✓		✓		✓		40'	2°C	4°C	9	9	9	9	✓		
17/06/21	12:00	ENSALADA AGRIDULCE	PIÑA			✓		✓		✓		40'	2°C	4°C	9	9	9	9	✓		
17/06/21	12:00	ENSALADA AGRIDULCE	MAYONESA				✓		✓	✓		40'		42	9	9	9	9	✓		
17/06/21	12:00	PURE DE PAPA	CREMA LECHE			✓		✓		✓		45'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
17/06/21	12:00	SOPA DE AVENA	CADERA RES			✓			✓	✓		50'	86°C	70°C	9	9	9	9	✓		
17/06/21	12:00	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
17/06/21	15:00	FLAN	LECHE			✓		✓		✓		45'	180°C		9	9	9	9	✓		
17/06/21	15:00	FLAN	HUEVO			✓		✓		✓		45'	180°C		9	9	9	9	✓		
17/06/21	15:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR ___ TIPO DE DOCUMENTO: X CC___NÚ de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1045733407 CARGO: ___JEFE DE COCINA ___

David Anaya CC 1045733407

Escaneado con CamScanner

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

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

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043556 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____CPS_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR: INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

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: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
17-06-21	17:00	PECHUGA MECHADA	PECHUGA POLLO			✓			✓	✓		45'	90°C	67°C	9	9	9	9	✓		
17-06-21	17:00	ARROZ ATOMATADO	ARROZ			✓		✓		✓		40'	87°C	69°C	9	9	9	9	✓		
17-06-21	17:00	SOPA DE PASTA	CADERA RES			✓			✓	✓		50'	93°C	70°C	9	9	9	9	✓		
17-06-21	17:00	TÉ EN LECHE	LECHE			–		✓		✓		45'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
18-06-21	9:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO				✓		✓	✓		40'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
18-06-21	8:00	HUEVO CON CHAMPIÑON	HUEVOS			✓		✓		✓		45'	75°C	67°C	9	9	9	9	✓		
18-06-21	8:00	HUEVOS CON CHAMPIÑON	CHAMPIÑON			✓		✓		✓		45'	75°C	69°C	9	9	9	9	✓		
18-06-21	8:00	AREPA DE AJONJOLÍ	QUESO			✓		✓		✓		50'	90°C	70°C	9	9	9	9	✓		
18-06-21	8:00	AREPA DE AJONJOLÍ	AJONJOLÍ				✓		✓	✓		50'	90°C	90°C	9	9	9	9	✓		
18-06-21	8:00	AREPA DE AJONJOLÍ	MANTEQUILLA				✓		✓	✓		50'	90°C	90°C	9	9	9	9	✓		
18-06-21	8:00	CHOCOLA EN LECHE	LECHE			✓		✓		✓		45'	81°C	68°C	9	9	9	9	✓		
18-06-21	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
18-06-21	10:00	ENSALADA DE FRUTA	BANANO			✓		✓			✓	40'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
18-06-21	10:00	ENSALADA DE FRUTA	PAPAYA			✓		✓			✓	40'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
18-06-21	10:00	ENSALADA DE FRUTA	MANGO			✓		✓			✓	40'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
18-06-21	10:00	ENSALADA DE FRUTA	PIÑA			✓		✓			✓	40'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
18-06-21	10:00	YOGURT	YOGURT			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
18-06-21	12:00	POLLO RELLENO DE QUESO JAMÓN	PECHUGA POLLO			✓			✓	✓		45'	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
18-06-21	12:00	POLLO RELLENO DE QUESO JAMÓN	JAMÓN			✓		✓		✓		45'	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
18-06-21	12:00	POLLO RELLENO DE QUESO JAMÓN	QUESO			✓		✓		✓		45'	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
18-06-21	12:00	ARROZ ARCO IRIS	ARROZ			✓			✓	✓		48'	84°C	70°C	9	9	9	9	✓		
18-06-21	12:00	ARROZ ARCO IRIS	PIMENTÓN			✓		✓		✓		48'	84°C	70°C	9	9	9	9	✓		
18-06-21	12:00	ARROZ ARCO IRIS	ARVEJA			✓		✓		✓		48'	84°C	70°C	9	9	9	9	✓		
18-06-21	12:00	ARROZ ARCO IRIS	MAÍZ			✓		✓		✓		48'	84°C	70°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: X CC__Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1020[illegible] CARGO: __JEFE DE COCINA__

Dorin Anaya CC 1015733107

Escaneado con CamScanner

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 - 10/12/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____CPS_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JESSICA PAOLA CABRERA_____ OPERADOR:INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/fritos/unidad)	PESO NETO (gramos/fritos/unidad)	ALIMENTO EN PROGESO						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	
18/06/21	12:00	CROQUETA YUCA	YUCA			✓		✓		✓		40'	85°C	68°C	9	9	9	9	✓		
18/06/21	12:00	ENSALADA HAWAIANA	LECHUGA			✓		✓			✓	40'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
18/06/21	12:00	ENSALADA HAWAIANA	APIO			✓		✓			✓	40'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
18/06/21	12:00	ENSALADA HAWAIANA	MANZANA			✓		✓			✓	40'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
18/06/21	12:00	ENSALADA HAWAIANA	CREMA LECHE			✓		✓			✓	40'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
18/06/21	12:00	LIMONADA DE COCO	LIMON			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
18/06/21	12:00	LIMONADA DE COCO	COCO			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
18/06/21	15:00	ARROZ CON LECHE	LECHE			✓		✓		✓		40'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
18/06/21	15:00	DURAZNO	DURAZNO			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
18/06/21	17:00	ARROZ AMARILLO	ARROZ			✓			✓	✓		45'	84°C	68°C	9	9	9	9	✓		
18/06/21	17:00	POLLO ASADO	MUSLOS POLLO			✓			✓	✓		50'	120°C	70°C	9	9	9	9	✓		
18/06/21	17:00	PURE DE PAPA	PAPA PASTUSA			✓		✓		✓		50'	98°C	78°C	9	9	9	9	✓		
18/06/21	17:00	ENSALADA CAMPESINA	LECHUGA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
18/06/21	17:00	ENSALADA CAMPESINA	TOMATE			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
18/06/21	17:00	ENSALADA CAMPESINA	MAIZ			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
18/06/21	17:00	AROMATICA DE FRUTOS	MORA			✓		✓			✓	40'	90°C	67°C	9	9	9	9	✓		
19/06/21	9:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO				✓		✓	✓		40'	85°C	70°C	9	9	9	9	✓		
19/06/21	8:00	COLADA DE AVENA	LECHE			✓		✓		✓		45'	89°C	71°C	9	9	9	9	✓		
19/06/21	8:00	HUEVOS TORTILLA	HUEVO GALLINA			✓		✓		✓		40'	85°C	68°C	9	9	9	9	✓		
19/06/21	8:00	MANDARINA	MANDARINA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
19/06/21	10:00	KUMIS	KUMIS			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
19/06/21	10:00	GRANADILLA	GRANADILLA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
19/06/21	12:00	CARNE CERDO AMARILLO	LOMO CERDO			✓			✓	✓		48'	69°C	65°C	9	9	9	9	✓		
19/06/21	12:00	ARROZ CON AJONJOLÍ	ARROZ			✓			✓	✓		45'	83°C	69°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __DAVID AYALA ____ TIPO DE DOCUMENTO ___CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD _1012461083_ CARGO: __JEFE DE COCINA __

Davm Ayala CC 1045733407

Escaneado con CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____CPS_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

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: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
19/06/21	12:00	TAZADA DE AGUACATE	AGUACATE			✓		✓			✓	30'	7°C	4°C	9	9	9	9	✓		
19/06/21	12:00	CHIPS DE YUCA	YUCA			✓		✓		✓		90'	78°C	65°C	9	9	9	9	✓		
19/06/21	12:00	SOPA DE CONCHITAS	CADERA RES			✓			✓	✓		45'	80°C	73°C	9	9	9	9	✓		
19/06/21	12:00	JUGO DE MORA	MORA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
19/06/21	15:00	SORBETE DE CURUBA	LECHE			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
19/06/21	15:00	SORBETE DE CURUBA	CURUBA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
19/06/21	19:00	CARNE DE RES AL CILANTRO	CADERA RES			✓			✓	✓		45'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
19/06/21	19:00	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS				✓		✓	✓		50'	83°C	68°C	9	9	9	9	✓		
19/06/21	19:00	SOPA DE GUANDO TRIGO	CADERA RES			✓			✓	✓		50'	82°C	69°C	9	9	9	9	✓		
19/06/21	19:00	AROMATICA LULO	LULO			✓		✓		✓		40'	91°C	65°C	9	9	9	9	✓		
19/06/21	7:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO				✓		✓	✓		40'	85°C	68°C	9	9	9	9	✓		
20/06/21	8:00	AGUAPANELA CON LECHE	LECHE			✓		✓		✓		45'	93°C	70°C	9	9	9	9	✓		
20/06/21	8:00	TAMAL	TAMAL				✓		✓	✓		40'	100°C	73°C	9	9	9	9	✓		
20/06/21	8:00	UVAS	UVAS			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
20/06/21	12:00	PATILLA PICADA	PATILLA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
20/06/21	12:00	POLLO GUISADO	MUSLO POLLO			✓			✓	✓		48'	170°C	73°C	9	9	9	9	✓		
20/06/21	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ			✓			✓	✓		45'	94°C	75°C	9	9	9	9	✓		
20/06/21	12:00	ZANAHORIA RAYADA	ZANAHORIA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
20/06/21	12:00	TAJADA PLATANO	PLATANO MADURO			✓		✓		✓		40'	81°C	73°C	9	9	9	9	✓		
20/06/21	12:00	AJIACO	PECHUGA POLLO			✓			✓	✓		45'	84°C	68°C	9	9	9	9	✓		
20/06/21	12:00	LIMONADA PANELA	LIMÓN			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
20/06/21	15:00	COLADA FECULA MAIZ MORA	LECHE			✓		✓		✓		45'	91°C	75°C	9	9	9	9	✓		
20/06/21	15:00	COLADA FECULA MAIZ MORA	MORA			✓		✓		✓		45'	91°C	75°C	9	9	9	9	✓		
20/06/21	15:00	TORTA DE NARANJA	HUEVO GALLINA			✓		✓		✓		45'	180°C	70°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR FIRMA ___ TIPO DE DOCUMENTO: X CC ___No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1071597 CARGO: ___JEFE DE COCINA ___

Constanza Rodriguez F. CC. 51890.221

Escaneado con CamScanner

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 2019043066 - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____CPS_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA_____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

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: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
20/06/21	17:00	FILETE PESCADO	TILAPIA			✓		✓		✓		35'	80°C	71°C	9	9	9	9	✓		
20/06/21	17:00	VERDURA CALIENTE	ARVEJA VERDE			✓		✓		✓		50'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
20/06/21	17:00	VERDURA CALIENTE	CALABAZA			✓		✓		✓		50'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
20/06/21	17:00	VERDURA CALIENTE	HABICHUELA			✓		✓		✓		50'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
20/06/21	17:00	VERDURA CALIENTE	ZANAHORIA			✓		✓		✓		50'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
20/06/21	17:00	VERDURA CALIENTE	CEBOLLA			✓		✓		✓		50'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
20/06/21	17:00	VERDURA CALIENTE	TOMATE			✓		✓		✓		50'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
20/06/21	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ			✓			✓	✓		45'	80°C	70°C	9	9	9	9	✓		
20/06/21	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ESPINACA			✓		✓		✓		45'	80°C	80°C	9	9	9	9	✓		
20/06/21	17:00	LECHE CALIENTE	LECHE			✓		✓		✓		40'	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
21/06/21	7:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO				✓		✓	✓		45'	80°C	90°C	9	9	9	9	✓		
21/06/21	8:00	CALDO DE PAPA/CARNE	CABEZA RES			✓			✓	✓		50'	90°C	71°C	9	9	9	9	✓		
21/06/21	8:00	GRANADILLA	GRANADILLA			✓		✓			✓	30'	7°C	5°C	9	9	9	9	✓		
21/06/21	10:00	ENSALADA FRUTA QUESO	QUESO			✓		✓			✓	35'	7°C	5°C	9	9	9	9	✓		
21/06/21	10:00	ENSALADA FRUTA QUESO	PAPAYA			✓		✓			✓	35'	7°C	5°C	9	9	9	9	✓		
21/06/21	10:00	ENSALADA FRUTA QUESO	BANANO			✓		✓			✓	35'	7°C	5°C	9	9	9	9	✓		
21/06/21	10:00	ENSALADA FRUTA QUESO	MANGO			✓		✓			✓	35'	7°C	5°C	9	9	9	9	✓		
21/06/21	12:00	CARNE RES GUISADA	CARNE RES			✓			✓	✓		40'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
21/06/21	12:00	SOPA AHUYAMA/ARVEJA	AHUYAMA			✓		✓		✓		45'	77°C	65°C	9	9	9	9	✓		
21/06/21	12:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ			✓			✓	✓		45'	84°C	68°C	9	9	9	9	✓		
21/06/21	12:00	ARROZ CON ESPINACA	ESPINACA			✓		✓		✓		45'	84°C	68°C	9	9	9	9	✓		
21/06/21	12:00	PAPA EN SALSA CREMA	PAPA PASTUSA			✓		✓		✓		40'	90°C	71°C	9	9	9	9	✓		
21/06/21	12:00	SOPA CEBADA PERLADA	CABEZA RES			✓			✓	✓		45'	85°C	68°C	9	9	9	9	✓		
21/06/21	12:00	LIMONADA CON PANELA	LIMÓN			✓		✓			✓	30'	7°C	5°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: X CC ___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018497911 CARGO: __JEFE DE COCINA__

Escaneado con CamScanner

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 2018043566 - 10/10/2018 — Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____CPS_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR:INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

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: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
21/06/21	15:00	COLADA AVENA/GUAYABA	LECHE			✓		✓		✓		45'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
21/06/21	15:00	COLADA AVENA/GUAYABA	GUAYABA			✓		✓		✓		45'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
21/06/21	12:00	PECHUGA MECHADA	PECHUGA POLLO			✓			✓	✓		40'	85°C	71°C	9	9	9	9	✓		
21/06/21	12:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ			✓			✓	✓		45'	84°C	68°C	9	9	9	9	✓		
21/06/21	12:00	AJIACO	PECHUGA POLLO			✓			✓	✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
21/06/21	12:00	AROMATICA (TOMATE ARBOL)	TOMATE ARBOL			✓		✓		✓		50'	95°C	65°C	9	9	9	9	✓		
21/06/21	7:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO				✓		✓	✓		40'	81°C	69°C	9	9	9	9	✓		
22/06/21	8:00	BATIDO FRESA/AVENA	LECHE			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
22/06/21	8:00	COLADA AVENA	LECHE			✓		✓		✓		50'	84°C	65°C	9	9	9	9	✓		
22/06/21	8:00	HUEVOS PERICOS	HUEVO			✓		✓		✓		45'	73°C	66°C	9	9	9	9	✓		
22/06/21	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
22/06/21	10:00	BATIDO FRESA/AVENA	LECHE			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
22/06/21	12:00	JUGO DE MANGO	MANGO			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
22/06/21	15:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE			✓		✓		✓		45'	82°C	66°C	9	9	9	9	✓		
22/06/21	15:00	MANDARINA	MANDARINA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
22/06/21	17:00	CARNE RES A (LAS FINAS HIERBAS)	COSTILLA RES			✓			✓	✓		45'	81°C	68°C	9	9	9	9	✓		
22/06/21	17:00	CALABAZA Y MAIZ GUISADO	CALABAZA			✓		✓		✓		40'	77°C	66°C	9	9	9	9	✓		
22/06/21	17:00	CALABAZA Y MAIZ GUISADO	MAIZ			✓		✓		✓		40'	77°C	66°C	9	9	9	9	✓		
22/06/21	17:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ			✓			✓	✓		45'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
22/06/21	17:00	ARROZ CON FIDEOS	FIDEOS				✓		✓	✓		45'	83°C	69°C	9	9	9	9	✓		
22/06/21	17:00	AROMATICA HIERBA/LULO	LULO			✓		✓		✓		50'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
22/06/21	17:00	AROMATICA HIERBA/LULO	TOMATE			✓		✓		✓		50'	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
22/06/21	17:00	AROMATICA HIERBA/LULO	LIMONARIA			✓		✓		✓		50'	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
22/06/21	17:00	AROMATICA HIERBA/LULO	YERBABUENA			✓		✓		✓		50'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR — TIPO DE DOCUMENTO: X CC ___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: [illegible] — CARGO: ___JEFE DE COCINA__

Lorena Bulart C.C 1022 34[illegible]16

Escaneado con CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: POR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043506 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____CPS_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

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: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
23/06/21	9:00	TINTO BEBIDA CALIENTE	TINTO				✓		✓	✓		42°	81°C	70°C	9	9	9	9	✓		
23/06/21	8:00	TÉ EN LECHE	LECHE			✓		-		✓		45'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
23/06/21	8:00	CALDO DE PAPA/PECHUGA	PECHUGA POLLO			✓			✓	✓		50'	92°C	69°C	9	9	9	9	✓		
23/06/21	8:00	COMPOTA MANZANA	MANZANA			✓		✓		✓		50'	75°C	65°C	9	9	9	9	✓		
23/06/21	10:00	SORBETE GUANABANA	LECHE			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
23/06/21	10:00	SORBETE GUANABANO	GUANABANA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
23/06/21	12:00	FILETE DE PESCADO	TILAPIA			✓		✓		✓		40'	75°C	65°C	9	9	9	9	✓		
23/06/21	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ			✓			✓	✓		45'	84°C	66°C	9	9	9	9	✓		
23/06/21	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	PIMENTÓN			✓		✓		✓		45'	84°C	66°C	9	9	9	9	✓		
23/06/21	12:00	ENSALADA CAMPESINA	LECHUGA			✓		-			✓	40'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
23/06/21	12:00	ENSALADA CAMPESINA	TOMATE			✓		✓			✓	40'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
23/06/21	12:00	ENSALADA CAMPESINA	MAÍZ			✓		✓			✓	40'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
23/06/21	12:00	PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA CRIOLLA			✓		✓		✓		50'	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		
23/06/21	12:00	PAPA CRIOLLA GUISADA	TOMATE			✓		✓		✓		50'	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		
23/06/21	12:00	PAPA CRIOLLA GUISADA	CEBOLLA			✓		✓		✓		50'	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		
23/06/21	12:00	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES			✓			✓	✓		98'	84°C	68°C	9	9	9	9	✓		
23/06/21	12:00	JUGO DE PIÑA	PIÑA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
23/06/21	15:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE			✓		✓		✓		45'	83°C	70°C	9	9	9	9	✓		
23/06/21	15:00	MANGO PICADO	MANGO			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
23/06/21	17:00	POLLO DORADO	MUSLOS POLLO			✓			✓	✓		60'	80°C	68°C	9	9	9	9	✓		
23/06/21	17:00	ARROZ BLANCO	ARROZ			✓			✓	✓		45'	84°C	70°C	9	9	9	9	✓		
23/06/21	17:00	SOPA DE AHUYAMA	AHUYAMA			✓		✓		✓		48'	79°C	65°C	9	9	9	9	✓		
23/06/21	17:00	SOPA DE AHUYAMA	CARNE DE RES			✓		-		✓		48'	79°C	65°C	9	9	9	9	✓		
23/06/21	17:00	LECHE CALIENTE/miel	LECHE			✓		✓		✓		40'	75°C	69°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO: X CC ___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032388478 CARGO: JEFE DE COCINA

Madrina Yobanka C CC: 1032388478

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL — Código: FOR-PSS-240
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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____CPS_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR: INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/alitros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NC	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
24-06-21	7:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO				✓		✓	✓		45'	85°C	68°C	9	9	9	9	✓		
24-06-21	8:00	COLADA HARINA PLATANO	LECHE			✓		✓		✓		50'	84°C	69°C	9	9	9	9	✓		
24-06-21	8:00	HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS			✓		✓		✓		40'	73°C	66°C	9	9	9	9	✓		
24-06-21	8:00	BANANO	BANANO			✓		✓			✓	35'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
24-06-21	10:00	SORBETE DE MORA	LECHE			✓		✓			✓	30'	2°C	2°C	9	9	9	9	✓		
24-06-21	10:00	SORBETE DE MORA	MORA			✓		✓			✓	30'	2°C	2°C	9	9	9	9	✓		
24-06-21	12:00	POLLO EN SALSA BBQ	MUSLOS POLLO			✓			✓	✓		45'	90°C	70°C	9	9	9	9	✓		
24-06-21	12:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ			✓			✓	✓		45'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
24-06-21	12:00	CUBOS GUISADOS	CUBOS			✓		✓	✓			40'	72°C	67°C	9	9	9	9	✓		
24-06-21	12:00	CHIPS DE ARRACACHA	ARRACACHA			✓		✓	✓	✓		45'	78°C	70°C	9	9	9	9	✓		
24-06-21	12:00	SOPA DE VERDURAS	CADERA RES			✓			✓	✓		40'	84°C	71°C	9	9	9	9	✓		
24-06-21	12:00	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
24-06-21	15:00	PETO DE MAIZ DULCE	MAIZ PETO			✓			✓	✓		80'	93°C	68°C	9	9	9	9	✓		
24-06-21	15:00	PETO DE MAIZ DULCE	LECHE			✓		✓		✓		80'	93°C	68°C	9	9	9	9	✓		
24-06-21	17:00	TERNERA GUISADA	TERNERA			✓			✓	✓		90'	85°C	70°C	9	9	9	9	✓		
24-06-21	17:00	VERDURA MIXTA	ARVEJA			✓		✓		✓		45'	77°C	65°C	9	9	9	9	✓		
24-06-21	17:00	VERDURA MIXTA	HABICHUELA			✓		✓		✓		45'	79°C	65°C	9	9	9	9	✓		
24-06-21	17:00	VERDURA MIXTA	ZANAHORIA			✓		✓		✓		45'	79°C	65°C	9	9	9	9	✓		
24-06-21	17:00	VERDURA MIXTA	PIMENTÓN			✓		✓		✓		45'	79°C	65°C	9	9	9	9	✓		
24-06-21	17:00	VERDURA MIXTA	AJO			✓			✓	✓		45'	77°C	65°C	9	9	9	9	✓		
24-06-21	17:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ			✓			✓	✓		45'	84°C	68°C	9	9	9	9	✓		
24-06-21	17:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA			✓		✓		✓		45'	84°C	68°C	9	9	9	9	✓		
24-06-21	17:00	TÉ EN LECHE	LECHE			✓		✓		✓		40'	85°C	68°C	9	9	9	9	✓		
24-06-21	17:00	TÉ EN LECHE	TÉ				✓		✓		✓	40	85°C	68°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR — TIPO DE DOCUMENTO: X CC ___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1019[illegible]379 — CARGO: ___JEFE DE COCINA___

Pablo Andres Forero CC 1019650275.

Escaneado con CamScanner

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 PREPARACION DE ALIMENTOS — Fecha: Memo INT: 20198043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____CPS_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR: INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

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: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
25-06-21	7:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO				✓		✓	✓		40'	85°C	70°C	9	9	9	9	✓		
25-06-21	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE			✓		✓		✓		45'	83°C	71°C	9	9	9	9	✓		
25-06-21	8:00	ALMOJABANA	ALMOJABANA				✓		✓		✓	30'			9	9	9	9	✓		
25-06-21	8:00	QUESO	QUESO			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
25-06-21	8:00	KIWI	KIWI			✓		✓			✓	35'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
25-06-21	10:00	FLAN	LECHE			✓		✓		✓		50'	180°C	6°C	9	9	9	9	✓		
25-06-21	10:00	FLAN	HUEVO			✓		✓		✓		50'	180°C	6°C	9	9	9	9	✓		
25-06-21	10:00	UVAS	UVAS			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
25-06-21	12:00	ARROZ CON ALMENDRA	ARROZ			✓			✓	✓		48'	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
25-06-21	12:00	ENSALADA PAYASO	REMOLACHA			✓		✓		✓		50'	90°C	5°C	9	9	9	9	✓		
25-06-21	12:00	ENSALADA PAYASO	ZANAHORIA			✓		✓		✓		50'	90°C	5°C	9	9	9	9	✓		
25-06-21	12:00	ENSALADA PAYASO	TOMATE			✓		✓			✓	50'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
25-06-21	12:00	HAMBURGUESA RES	CADERA RES			✓			✓	✓		60'	95°C	70°C	9	9	9	9	✓		
25-06-21	12:00	AJIACO	PECHUGA POLLO			✓		✓		✓		50'	87°C	69°C	9	9	9	9	✓		
25-06-21	12:00	PAPA A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA			✓		✓		✓		45'	93°C	68°C	9	9	9	9	✓		
25-06-21	12:00	LIMONADA DE CEREZA	LIMÓN			✓		✓			✓	40'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
25-06-21	12:00	LIMONADA DE CEREZA	CEREZAS			✓		✓			✓	40'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
25-06-21	15:00	MAIZENA DE AREQUIPE	LECHE			✓		✓		✓		45'	91°C	69°C	9	9	9	9	✓		
25-06-21	15:00	MANDARINA	MANDARINA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
25-06-21	17:00	ARROZ CON ARVEJAS	ARROZ			✓			✓	✓		48'	90°C	73°C	9	9	9	9	✓		
25-06-21	17:00	ARROZ CON ARVEJAS	ARVEJAS			✓		✓		✓		40'	90°C	73°C	9	9	9	9	✓		
25-06-21	17:00	POLLO BROSTER	MUSLOS DE POLLO			✓			✓	✓		60'	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
25-06-21	17:00	TAJADA DE PLATANO	PLATANO MADURO			✓		✓		✓		50'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
25-06-21	17:00	CREMA ESPINACA	CADERA RES			✓			✓	✓		45'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO: X CC ___ NÚ de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007[illegible]379 CARGO: ___JEFE DE COCINA___

Ruddiney Ramírez CC 1023941616

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
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: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____CPS_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

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: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
25/06/21	19:00	VERDURAS SALTEADAS	APIO			✓		✓		✓		40'	95°C	68°C	9	9	9	9	✓		
25/06/21	19:00	VERDURAS SALTEADAS	ZANAHORIA			✓		✓		✓		40'	95°C	68°C	9	9	9	9	✓		
25/06/21	19:00	VERDURAS SALTEADAS	PIMENTÓN			✓		✓		✓		40'	95°C	68°C	9	9	9	9	✓		
25/06/21	19:00	TE FRUTOS AMARILLOS	LECHE			✓		✓		✓		45'	81°C	65°C	9	9	9	9	✓		
26/06/21	9:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO				✓		✓	✓		45'	81°C	66°C	9	9	9	9	✓		
26/06/21	8:00	COLADA DE HARINA DE MAIZ	LECHE			✓		✓		✓		48'	74°C	67°C	9	9	9	9	✓		
26/06/21	8:00	CALDO DE PAPA/HUEVO	HUEVO GALLINA			✓		✓		✓		50'	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		
26/06/21	10:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE			✓		✓		✓		45'	91°C	67°C	9	9	9	9	✓		
26/06/21	10:00	PICADO DE PIÑA/BANANO	PIÑA			✓		✓			✓	38'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
26/06/21	10:00	PICADO DE PIÑA/BANANO	BANANO			✓		✓			✓	38'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
26/06/21	12:00	CARNE DE CERDO	LOMO DE CERDO			✓			✓	✓		45'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
26/06/21	12:00	PASTA EN SALSA ROJA	ESPAGUETTI				✓		✓	✓		50'	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		
26/06/21	12:00	ENSALADA ROJA con LIMÓN CILANTRO	REMOLACHA			✓		✓		✓		60'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
26/06/21	12:00	PAPA EN CHUPE	LECHE			✓		✓		✓		50'	84°C	70°C	9	9	9	9	✓		
26/06/21	12:00	PAPA EN CHUPE	PAPA PASTUSA			✓		✓		✓		50'	84°C	70°C	9	9	9	9	✓		
26/06/21	12:00	SOPA DE PATACON	CADERA RES			✓			✓	✓		45'	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		
26/06/21	12:00	JUGO DE TOMATE ÁRBOL	TOMATE ÁRBOL			✓		✓		✓		40'	70°C	5°C	9	9	9	9	✓		
26/06/21	15:00	FRUTA PICADA CON QUESO	QUESO			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
26/06/21	17:00	FILETE DE PESCADO	TILAPIA			✓		✓		✓		40'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
26/06/21	17:00	TORTILLA VERDURAS	HUEVO			✓		✓		✓		45'	180°C	68°C	9	9	9	9	✓		
26/06/21	17:00	TORTILLA VERDURAS	ACELGA			✓		✓		✓		45'	180°C	68°C	9	9	9	9	✓		
26/06/21	17:00	PURE DE PAPA	PAPA			✓		✓		✓		50'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
26/06/21	17:00	PURE DE PAPA	CREMA LECHE			✓		✓		✓		50'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
26/06/21	17:00	AROMATICA UCHUVA	UCHUVA			✓		✓		✓		45'	84°C	68°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO: X CC ___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1022392496 ___ CARGO: ___JEFE DE COCINA ___

Loreia Salazar C.C 1022392496

Escaneado con CamScanner

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

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

Código: FOR-PSS-343
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____ CPS_____ UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

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		DESINFECCIÓ		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27-06-21	9:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO				✓		✓	✓		40'	82°C	68°C	9	9	9	9	✓		
27-06-21	8:00	AGUA DE PANELA/LECHE	LECHE			✓		✓		✓		45'	84°C	69°C	9	9	9	9	✓		
27-06-21	8:00	TAMAL	TAMAL				✓		✓	✓		40'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
27-06-21	8:00	MANDARINA	MANDARINA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
27-06-21	10:00	PICADO MANGO/PAPAYA	MANGO			✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
27-06-21	10:00	PICADO MANGO/PAPAYA	PAPAYA			✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
27-06-21	12:00	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA POLLO			✓			✓	✓		45'	84°C	70°C	9	9	9	9	✓		
27-06-21	12:00	ARROZ CON ZAMAHORIA	ARROZ			✓			✓	✓		49'	82°C	69°C	9	9	9	9	✓		
27-06-21	12:00	ENSALADA PICOGALLO	TOMATE			✓		✓			✓	50'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
27-06-21	12:00	ENSALADA PICOGALLO	CEBOLLA C.			✓		✓			✓	50'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
27-06-21	12:00	PURE PAPA CRIOLLA	CREMA LECHE			✓		✓		✓		48'	75°C	68°C	9	9	9	9	✓		
27-06-21	12:00	SOPA DE AVENA	CARNE RES			✓			✓	✓		50'	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
27-06-21	12:00	JUGO DE MORA	MORA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
27-06-21	15:00	SORBETE MANGO	LECHE			✓		✓			✓	35'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
27-06-21	15:00	SORBETE MANGO	MANGO			✓		✓			✓	35'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
27-06-21	17:00	CARNE RES EN SALSA CHAMPI	CARNE RES			✓			✓	✓		45'	80°C	70°C	9	9	9	9	✓		
27-06-21	17:00	CARNE RES EN SALSA CHAMPI	CHAMPIÑONES			✓		✓		✓		45'	80°C	70°C	9	9	9	9	✓		
27-06-21	17:00	PLATANO MADURO BOCADILLO QUESO	PLATANO			✓		✓		✓		45'	80°C	68°C	9	9	9	9	✓		
27-06-21	17:00	PLATANO MADURO BOCADILLO QUESO	BOCADILLO				✓		✓	✓		45'	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		
27-06-21	17:00	PLATANO MADURO BOCADILLO QUESO	QUESO			✓		✓		✓		45'	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		
27-06-21	17:00	SOPA DE ARROZ	CARNE RES			✓			✓	✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
27-06-21	19:00	SOPA DE ARROZ	ARROZ			✓			✓	✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
27-06-21	17:00	LECHE CALIENTE	LECHE			✓		✓		✓		40'	80°C	66°C	9	9	9	9	✓		
27-06-21	19:00	LECHE CALIENTE	CANELA				✓		✓	✓		40'	85°C	66°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDREA SALAZAR ___ TIPO DE DOCUMENTO: X CC__ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: [illegible] CARGO: __JEFE DE COCINA__

Paola Andrea Toro CC 1013650775.

Escaneado con CamScanner

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 2018042568 - 10/09/2018 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____ CPS_____ UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

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: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
28/06/21	7:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO				✓		✓	✓		50'	87°C	90°C	9	9	9	9	✓		
28/06/21	8:00	COLADA DE AVENA	LECHE			✓		✓		✓		50'	84°C	69°C	9	9	9	9	✓		
28/06/21	8:00	ALMOJABANA	ALMOJABANA				✓		✓	✓		45'	17°C	68°C	9	9	9	9	✓		
28/06/21	8:00	GRANADILLA	GRANADILLA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
28/06/21	10:00	HELADO	HELADO				✓		✓		✓	30'	-1°C	-3°C	9	9	9	9	✓		
28/06/21	10:00	FRESA PICADA	FRESA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
28/06/21	12:00	CARNE CERDO A LA NARANJA	LOMO DE CERDO			✓		✓		✓		45'	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		
28/06/21	12:00	ARROZ PAJARITO	ARROZ			✓			✓	✓		50'	83°C	68°C	9	9	9	9	✓		
28/06/21	12:00	ARROZ PAJARITO	PLATANO MADURO			✓		✓		✓		50'	83°C	68°C	9	9	9	9	✓		
28/06/21	12:00	TAZA DE AGUACATE	AGUACATE			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
28/06/21	12:00	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA			✓		✓		✓		48'	90°C	71°C	9	9	9	9	✓		
28/06/21	12:00	SOPA DE GUINEO	CADERA RES			✓		✓		✓		50'	83°C	68°C	9	9	9	9	✓		
28/06/21	12:00	JUGO DE MANGO	MANGO			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
28/06/21	15:00	COLADA HARINA GUAYABA PLATANO	LECHE			✓		✓		✓		45'	90°C	66°C	9	9	9	9	✓		
28/06/21	15:00	COLADA HARINA GUAYABA PLATANO	GUAYABA			✓		✓		✓		45'	90°C	66°C	9	9	9	9	✓		
28/06/21	17:00	FILETE PESCADO SALSA CRIOLLA	TILAPIA			✓		✓		✓		40'	81°C	70°C	9	9	9	9	✓		
28/06/21	17:00	FILETE PESCADO SALSA CRIOLLA	TOMATE			✓		✓		✓		40'	81°C	70°C	9	9	9	9	✓		
28/06/21	17:00	FILETE PESCADO SALSA CRIOLLA	CEBOLLA LARGA			✓		✓		✓		40'	81°C	70°C	9	9	9	9	✓		
28/06/21	17:00	VERDURA SALTEADA	ARVEJA			✓		✓		✓		50'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
28/06/21	17:00	VERDURA SALTEADA	HABICHUELA			✓		✓		✓		50'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
28/06/21	17:00	VERDURA SALTEADA	ZANAHORIA			✓		✓		✓		50'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
28/06/21	17:00	VERDURA SALTEADA	CALABAZA			✓		✓		✓		50'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
28/06/21	17:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ			✓			✓	✓		45'	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
28/06/21	17:00	TÉ EN LECHE	LECHE			✓		✓		✓		48'	75°C	69°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO: X CC ___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007379 CARGO: __JEFE DE COCINA__

Constanza Rodriguez R. CC-51990221

Escaneado con CamScanner

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

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

Código: FOR-PES-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043098 - 10/12/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____ CPS_____ UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

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: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
29/06/21	9:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO				✓		✓	✓		50'	80°C	70°C	9	9	9	9	✓		
29/06/21	8:00	COLADA FECULA GUAYABA MAIZ	LECHE			✓		✓		✓		50'	70°C	65°C	9	9	9	9	✓		
29/06/21	8:00	HUEVO TORTILLA	HUEVO			✓		✓		✓		45'	75°C	66°C	9	9	9	9	✓		
29/06/21	8:00	ARROZ BLANCO	ARROZ			✓			✓	✓		40'	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		
29/06/21	10:00	GUAJADA	GUAJADA			✓		✓			✓	40'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
29/06/21	10:00	PICADO PAPAYA/MELON	PAPAYA			✓		✓			✓	40'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
29/06/21	10:00	PICADO PAPAYA/MELÓN	MELÓN			✓		✓			✓	40'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
29/06/21	12:00	CARNE DE RES MOLIDA	CADERA RES			✓			✓	✓		45'	81°C	70°C	9	9	9	9	✓		
29/06/21	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ			✓			✓	✓		45'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
29/06/21	12:00	RODAJAS DE TOMATE	TOMATE CHINO			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
29/06/21	12:00	PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO			✓			✓	✓		50'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
29/06/21	12:00	CAZUELA FRIJOLES	FRIJOLES			✓			✓	✓		60'	93°C	71°C	9	9	9	9	✓		
29/06/21	12:00	LIMONADA CON PANELA	LIMÓN			✓		✓			✓	40'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
29/06/21	15:00	FLAN	LECHE			✓		✓		✓		50'	77°C	5°C	9	9	9	9	✓		
29/06/21	15:00	FLAN	HUEVO			✓		✓		✓		50'	77°C	5°C	9	9	9	9	✓		
29/06/21	15:00	PATILLA PICADA	PATILLA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
29/06/21	17:00	PECHUGA MECHADA	PECHUGA POLLO			✓			✓	✓		45'	85°C	70°C	9	9	9	9	✓		
29/06/21	17:00	PECHUGA MECHADA	AJO			✓		✓		✓		45'	85°C	70°C	9	9	9	9	✓		
29/06/21	17:00	PECHUGA MECHADA	TOMATE			✓		✓		✓		45'	85°C	70°C	9	9	9	9	✓		
29/06/21	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ			✓			✓	✓		40'	82°C	68°C	9	9	9	9	✓		
29/06/21	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ESPINACA			✓		✓		✓		40'	82°C	68°C	9	9	9	9	✓		
29/06/21	17:00	SOPA DE FIDEOS	CARNE RES			✓			✓	✓		50'	90°C	67°C	9	9	9	9	✓		
29/06/21	17:00	SOPA DE FIDEOS	FIDEOS				✓		✓	✓		50'	90°C	67°C	9	9	9	9	✓		
29/06/21	17:00	AROMATICA DE FRESA	FRESA			✓		✓		✓		50'	91°C	66°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: X CC ___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032388498 CARGO: ___JEFE DE COCINA___

Escaneado con CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 1

Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____CPS_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30/06/21	7:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO				✓		✓	✓		50'	85°C	70°C	9	9	9	9	✓		
30/06/21	8:00	COLADA HARINA PLATANO	LECHE			✓		✓		✓		45'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
30/06/21	8:00	QUESO CAMPESINO	QUESO			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
30/06/21	8:00	MANGO Y PIÑA PICADO	MANGO			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
30/06/21	8:00	MANGO Y PIÑA PICADO	PIÑA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
30/06/21	10:00	BATIDO MORA, AVENA, BANANO	LECHE			✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
30/06/21	10:00	BATIDO MORA, AVENA, BANANO	MORA			✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
30/06/21	10:00	BATIDO MORA, AVENA, BANANO	BANANO			✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
30/06/21	12:00	CARNE CERDO CRIOLLO	LOMO CERDO			✓			✓	✓		45'	75°C	70°C	9	9	9	9	✓		
30/06/21	12:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ			✓			✓	✓		45'	84°C	70°C	9	9	9	9	✓		
30/06/21	12:00	POTAGE DE AHUYAMA	AHUYAMA			✓		✓		✓		40'	76°C	65°C	9	9	9	9	✓		
30/06/21	12:00	POTAGE DE AHUYAMA	ARVEJA			✓		✓		✓		40'	76°C	65°C	9	9	9	9	✓		
30/06/21	12:00	PAPA EN CHUPE	LECHE			✓		✓		✓		50'	79°C	68°C	9	9	9	9	✓		
30/06/21	12:00	SOPA DE COCHUCO TRIGO	CADERA RES			✓			✓	✓		50'	93°C	70°C	9	9	9	9	✓		
30/06/21	12:00	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA			✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
30/06/21	15:00	ENSALADA DE FRUTA, YOGURT	BANANO			✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
30/06/21	15:00	ESPLOTO DE FRUTA, YOGURT	PAPAYA			✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
30/06/21	15:00	ENSALADA DE FRUTA, YOGURT	MANGO			✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
30/06/21	15:00	ENSALADA DE FRUTA, YOGURT	YOGURT			✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
30/06/21	17:00	CARNE DE RES CRIOLLO	CADERA RES			✓			✓	✓		45'	85°C	70°C	9	9	9	9	✓		
30/06/21	17:00	TORTILLA ACELGA	HUEVO			✓		✓		✓		45'	80°C	70°C	9	9	9	9	✓		
30/06/21	17:00	SPAGUETTI	SPAGUETTI				✓		✓	✓		50'	80°C	71°C	9	9	9	9	✓		
30/06/21	17:00	AROMATICA MARACUYA	MARACUYA			✓		✓		✓		45'	75°C	68°C	9	9	9	9	✓		
30/06/21	17:00	AROMATICA MARACUYA	YERBABUENA			✓		✓		✓		45'	75°C	68°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: X CC ___NS de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007159 1018497411 CARGO: ___JEFE DE COCINA ___

Escaneado con CamScanner