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.PI05.240 | Versión: 1 | Fecha: Memo INT 20190435MI - 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/lt; os/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
01/08/21	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,3 KL		✓		✓	✓		50'	83°C	68°C	9	9	9	9	✓		
01/08/21	8:00	CHOCOLATE DE LECHE	LECHE	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		50'	69°C	70°C	9	9	9	9	✓		
01/08/21	8:00	TAMAL	CARNE POLLO	[illegible]	[illegible]		✓		✓	✓		30'	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		
01/08/21	8:00	NARANJA	NARANJA	3,9 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
01/08/21	8:00	UVAS	UVAS	0,12 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
01/08/21	12:00	CARNE RES / PECHUGA	CARNE RES	5 KL	5 KL	✓			✓	✓		45'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
01/08/21	12:00	CARNE RES / PECHUGA	CARNE POLLO	6,9 KL	5 KL	✓			✓	✓		45'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
01/08/21	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		45'	82°C	69°C	9	9	9	9	✓		
01/08/21	12:00	ENSALADA TOMATE CEBOLLA LECHUGA	TOMATE	3,2 KL	2,5 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
01/08/21	12:00	ENSALADA TOMATE CEBOLLA LECHUGA	CEBOLLA HUEVO	1,2 KL	1 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
01/08/21	12:00	ENSALADA TOMATE CEBOLLA LECHUGA	LECHUGA BATAVIA	3,6 KL	2,5 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
01/08/21	12:00	YUCA COCIDA	YUCA, CRUDA	6,3 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	69°C	69°C	9	9	9	9	✓		
01/08/21	12:00	SOPA DE CHUSCO MAIZ	CABEZA RES	350 gr	350 gr	✓			✓	✓		50'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
01/08/21	12:00	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	6,5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
01/08/21	15:00	COLADA FECULA / MORA	LECHE	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		50'	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
01/08/21	15:00	COLADA FECULA / MORA	MORA	3,4 KL	3 KL	✓		✓		✓		50'	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
01/08/21	19:00	TERNERA HERVIDA A (LOS PUNOS)	CARNE TERNERA	9 KL	9 KL	✓			✓	✓		45'	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		
01/08/21	19:00	VERDURAS CHIMAS	REPOLLO	2,9 KL	2 KL	✓		✓		✓		40'	75°C	68°C	9	9	9	9	✓		
01/08/21	19:00	VERDURAS CHIMAS	COLIFLOR	1,8 KL	1,3 KL	✓		✓		✓		40'	75°C	68°C	9	9	9	9	✓		
01/08/21	19:00	VERDURAS CHIMAS	ZANAHORIA	2 KL	2 KL	✓		✓		✓		40'	95°C	68°C	9	9	9	9	✓		
01/08/21	19:00	VERDURAS CHIMAS	APIO	1 KL	0,5 KL	✓		✓		✓		40'	75°C	68°C	9	9	9	9	✓		
01/08/21	19:00	ARROZ CON ASADURA	ARROZ	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		45'	86°C	70°C	9	9	9	9	✓		
01/08/21	19:00	ARROZ CON ASADURA	ASADURA LI	400 gr	400 gr		✓		✓	✓		45'	80°C	72°C	9	9	9	9	✓		
01/08/21	19:00	AGUAPANELA CON LECHE	LECHE	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		45	82°C	68°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

Constanza Rodriguez R. 5/08/2021

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 2015043560 - 10/10/2015 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
02/08/21	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		50'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
02/08/21	8:00	COLADA DE AVENA	LECHE	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		50'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
02/08/21	8:00	HUEVO PERICO	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	✓		✓		✓		70'	80°C	66°C	9	9	9	9	✓		
02/08/21	8:00	ARROZ BLANCO	ARROZ	3 KL	3 KL	✓			✓	✓		45'	84°C	69°C	9	9	9	9	✓		
02/08/21	8:00	FRESA PICADA	FRESA	10,5 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
02/08/21	10:00	HELADO	HELADO	6 Lt	6 Lt		✓		✓		✓	30'	+5°C	-2°C	9	9	9	9	✓		
02/08/21	10:00	MANGO PICADO	MANGO	20 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
02/08/21	12:00	CARNE RES MECHADA	CADERA RES	10 KL	10 KL	✓			✓	✓		45'	80°C	70°C	9	9	9	9	✓		
02/08/21	12:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		45'	84°C	69°C	9	9	9	9	✓		
02/08/21	12:00	ENSALADA CAMPESINA	TOMATE	3,8 KL	3 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
02/08/21	12:00	ENSALADA CAMPESINA	LECHUGA	3,7 KL	2 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
02/08/21	12:00	ENSALADA CAMPESINA	MAIZ	1 KL	1 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
02/08/21	12:00	PAPA COCIDA CASCADA	PAPA PASTUSA	5 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	90°C	70°C	9	9	9	9	✓		
02/08/21	12:00	SOPA DE VERDURAS	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓			✓	✓		50'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
02/08/21	12:00	NARANJADA	NARANJA	5 KL	3 KL	✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
03/08/21	18:00	SOBREMESA DE CURUBA	LECHE	15 Lt	15 Lt	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
03/08/21	15:00	SOBREMESA DE CURUBA	CURUBA	9 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
03/08/21	19:00	POLLO GUISADO	CARNE POLLO	15 KL	10 KL	✓			✓	✓		45'	90°C	66°C	9	9	9	9	✓		
03/08/21	19:00	SOPA DE ABRACADRA	CARNE DE RES	300 gr	300 gr	✓			✓	✓		50'	87°C	65°C	9	9	9	9	✓		
03/08/21	19:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		45'	84°C	98°C	9	9	9	9	✓		
03/08/21	19:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	✓		✓			✓	45'	84°C	98°C	9	9	9	9	✓		
03/08/21	19:00	ARROZ CON ZANAHORIA	AJO	53 gr	50 gr	✓		✓			✓	45'	84°C	98°C	9	9	9	9	✓		
03/08/21	19:00	ARROZ CON ZANAHORIA	SAL	25 gr	25 gr		✓		✓		✓	45'	84°C	98°C	9	9	9	9	✓		
02/08/21	19:00	LECHE CALIENTE	LECHE	15 Lt	15 Lt	✓		✓			✓	40'	90°C	66°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES BALAGUERA TIPO DE DOCUMENTO: X CC__ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069[illegible] CARGO: __JEFE DE COCINA__

Claudia Toro 52047973

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 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
5-08-21	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ/TINTO	95 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		40'	82°C	69°C	9	9	9	9	✓		
5-08-21	8:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		45'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
5-08-21	8:00	CALDO PAPA/PESCADO	TILAPIA	7,5 KL	6 KL	✓		✓		✓		50'	92°C	68°C	9	9	9	9	✓		
5-08-21	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA	4,3 KL	3,0 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
5-08-21	10:00	SORBETE MARACUYA	LECHE	1,5 Lt	1,5 Lt	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
5-08-21	10:00	SORBETE MARACUYA	MARACUYA	1,5 KL	1,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
5-08-21	12:00	SANCOCHO DE GARNE	CADERA RES	10 KL	10 KL	✓		✓		✓		40'	99°C	69°C	9	9	9	9	✓		
5-08-21	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ	9,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		45'	86°C	70°C	9	9	9	9	✓		
5-08-21	12:00	PAPA CRIOLLA DORADO	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	92°C	69°C	9	9	9	9	✓		
5-08-21	12:00	SOPA DE CONCHITAS	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓			✓	✓		50'	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		
5-08-21	12:00	JUGO DE UVA	UVA ISABELLINA	6,2 KL	5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
5-08-21	15:00	AGUA PANELA/QUESO	QUESO CAMPESINO	4 KL	4 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
5-08-21	17:00	COMPOTA BANANO MANZANA	BANANO	7,2 KL	5 KL	✓		✓			✓	50'			9	9	9	9	✓		
5-08-21	15:00	COMPOTA BANANO MANZANA	MANZANA	5,9 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	80°C		9	9	9	9	✓		
5-08-21	17:00	LENGUA EN SALSA	LENGUA DE RES	9,5 KL	9 KL	✓		✓		✓		50'	90°C		9	9	9	9	✓		
5-08-21	17:00	TORTA DE ZANAHORIA	HUEVO ENTERO	50 UDS	50 UDS	✓		✓		✓		45'	185°C	65°C	9	9	9	9	✓		
5-08-21	17:00	TORTA DE ZANAHORIA	ZANAHORIA	5,9 KL	5 KL	✓		✓		✓		45'	185°C	65°C	9	9	9	9	✓		
5-08-21	17:00	TORTA DE ZANAHORIA	MARGARINA	300 gr	300 gr		✓		✓	✓		45'	185°C	65°C	9	9	9	9	✓		
5-08-21	17:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		48'	84°C	67°C	9	9	9	9	✓		
5-08-21	17:00	ARROZ CON FIDEOS	FIDEOS	400 gr	400 gr		✓		✓	✓		48'	84°C	67°C	9	9	9	9	✓		
5-08-21	17:00	ARROZ CON FIDEOS	AJO	53 gr	50 gr	✓		✓		✓		48'	84°C	67°C	9	9	9	9	✓		
5-08-21	17:00	AROMATICA / MORA	MORA	2,3 KL	2 KL	✓		✓		✓		50'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
5-08-21	17:00	AROMATICA / MORA	PANELA	2,2 KL	2 KL	✓			✓	✓		50'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
5-08-21	17:00	AROMATICA / MORA	AROMATICA	150 gr	100 gr		✓		✓	✓		50'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR Daren Ancya TIPO DE DOCUMENTO: X CC ___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: CC 1045 733407 CARGO: __JEFE DE COCINA __

Escaneado con CamScanner

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

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20192040566 - 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	
04/08/21	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ/TINTO	0.5 KL	0.5 KL		✓		✓	✓		30'	82°C	65°C	9	9	9	9	✓		
04/08/21	8:00	COLADA DE FECULA	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		50'	84°C	69°C	9	9	9	9	✓		
04/08/21	8:00	EMPAREDADO QUESO JAMÓN	QUESO	4 KL	4 KL	✓		✓		✓		40'	68°C	65°C	9	9	9	9	✓		
04/08/21	8:00	EMPAREDADO QUESO JAMÓN	JAMÓN	2 KL	2 KL	✓		✓		✓		40'	68°C	65°C	9	9	9	9	✓		
04/08/21	8:00	MANDARINA	MANDARINA	4.3 KL	4.0 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
04/08/21	10:00	BATIDO GUANABANA	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
04/08/21	10:00	BATIDO GUANABANA	GUANABANA	6.5 KL	4.5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
04/08/21	12:00	POLLO A LAS FINAS HIERB	CARNE POLLO	13.4 KL	10 KL	✓			✓	✓		45'	80°C	61°C	9	9	9	9	✓		
04/08/21	12:00	ARROZ ATOMATADO	ARROZ CRUDO	4.5 KL	4.5 KL	✓			✓	✓		45'	84°C	66°C	9	9	9	9	✓		
04/08/21	12:00	VERDURA ORIENTAL	REPOLLO	2.2 KL	1.5 KL	✓		✓		✓		50'	99°C	69°C	9	9	9	9	✓		
04/08/21	12:00	VERDURA ORIENTAL	CALABAZA	1.8 KL	1.5 KL	✓		✓		✓		50'	99°C	69°C	9	9	9	9	✓		
04/08/21	12:00	VERDURA ORIENTAL	CHAMPIÑON	1.5 KL	1.5 KL	✓		✓		✓		50'	99°C	69°C	9	9	9	9	✓		
04/08/21	12:00	VERDURA ORIENTAL	BANAHOJA	1.8 KL	1.5 KL	✓		✓		✓		50'	99°C	69°C	9	9	9	9	✓		
04/08/21	12:00	PLATANO QUESO BOCADILLO	PLATANO MADURO	8.4 KL	5 KL	✓		✓		✓		60'	98°C	68°C	9	9	9	9	✓		
04/08/21	12:00	PLATANO QUESO BOCADILLO	QUESO	1 KL	1 KL	✓		✓		✓		60'	99°C	68°C	9	9	9	9	✓		
04/08/21	12:00	PLATANO QUESO BOCADILLO	BOCADILLO	0.5 KL	0.5 KL	✓		✓		✓		60'	99°C	68°C	9	9	9	9	✓		
04/08/21	12:00	SOPA DE AVENA	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓			✓	✓		50'	81°C	65°C	9	9	9	9	✓		
04/08/21	12:00	JUGO DE LULO	LULO POLPA	7.5 KL	4.5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
04/08/21	15:00	PETO DE MAIZ	LECHE	10 Lt	10 Lt	✓		✓		✓		50'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
04/08/21	17:00	CARNE DE RES PIC	CADERA RES	9 KL	9 KL	✓			✓	✓		45'	98°C	69°C	9	9	9	9	✓		
04/08/21	17:00	SOPA CARMELITA	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓			✓	✓		50'	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
04/08/21	17:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4.5 KL	4.5 KL	✓			✓	✓		45'	84°C	66°C	9	9	9	9	✓		
04/08/21	17:00	TAJADA AGUACATE	AGUACATE	10 KL	6 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
04/08/21	17:00	AROMANCA CON FRESA	FRESA MADURO	2.2 KL	2 KL	✓		✓		✓		50'	80°C	69°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: 1022342476 CARGO: ___JEFE DE COCINA ___

LOPEZ BUITRAGO C.C 1022342476

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-240
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/libras/unidad)	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	
04/08/21	09:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ/TINTO	0.5 KL	0.5 KL		✓		✓	✓		45'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
04/08/21	8:00	CHANGUA CON HUEVO	LECHE	13 Lt	13 Lt	✓		✓		✓		50'	92°C	68°C	9	9	9	9	✓		
04/08/21	8:00	CHANGUA CON HUEVO	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	✓		✓		✓		50'	92°C	68°C	9	9	9	9	✓		
04/08/21	8:00	BANANO	BANANO	14.3 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
04/08/21	10:00	ENSALADA DE FRUTA	BANANO	22 KL	15 KL	✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
04/08/21	10:00	ENSALADA DE FRUTA	PAPAYA	22 KL	15 KL	✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
04/08/21	10:00	ENSALADA DE FRUTA	MANZANA	18 KL	15 KL	✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
04/08/21	10:00	ENSALADA DE FRUTA	MANGO	6 KL	3 KL	✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
04/08/21	10:00	ENSALADA DE FRUTA	YOGURT	5 Lt	5 Lt	✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
05/08/21	12:00	ALBONDIGAS	CABEZA RES	10 KL	10 KL	✓			✓	✓		45'	80°C	90°C	9	9	9	9	✓		
05/08/21	12:00	ALBONDIGAS	HUEVO GALLINA	4 UDS	4 UDS	✓		✓		✓		45'	80°C	90°C	9	9	9	9	✓		
05/08/21	12:00	SPAGUETIS	SPAGUETTIS	5 KL	5 KL		✓		✓	✓		30'	92°C	68°C	9	9	9	9	✓		
05/08/21	12:00	ENSALADA ROJA	REMOLACHA	2.5 KL	2 KL	✓		✓		✓		40'	95°C	6°C	9	9	9	9	✓		
05/08/21	12:00	TAJADA PLATANO	PLATANO MADURO	8.4 KL	5 KL	✓		✓		✓		30'	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
05/08/21	12:00	SOPA DE MENUDENCIAS	HIGADOS POLLO	2 KL	2 KL	✓			✓	✓		50'	92°C	65°C	9	9	9	9	✓		
05/08/21	12:00	SOPA DE MENUDENCIAS	CORAZONES POLLO	2 KL	2 KL	✓			✓	✓		50'	92°C	65°C	9	9	9	9	✓		
05/08/21	12:00	JUGO DE CIRUELA	CIRUELA PULPA	9 KL	9.5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
05/08/21	15:00	COLADA AVENA/GUAYABA	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		45'	90°C	66°C	9	9	9	9	✓		
05/08/21	15:00	COLADA AVENA/GUAYABA	GUAYABA PULPA	9 KL	8 KL	✓		✓		✓		45'	90°C	66°C	9	9	9	9	✓		
05/08/21	19:00	FILETE PESCADO SALSA CRIOLLA	TILAPIA	13.8 KL	11 KL	✓		✓		✓		40'	85°C	70°C	9	9	9	9	✓		
05/08/21	19:00	CALABAZA GUISADA	CALABAZA	9.1 KL	6 KL	✓		✓		✓		40'	80°C	71°C	9	9	9	9	✓		
05/08/21	19:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	9.5 KL	9.5 KL	✓			✓	✓		40'	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
05/08/21	19:00	ARROZ AL CILANTRO	CILANTRO	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		40'	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
05/08/21	19:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		45'	80°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: [illegible] CARGO: __JEFE DE COCINA__

Ingeniera Robinson CC: 1032388478

Escaneado con CamScanner

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

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSE-243
Versión: 1
Fecha: Marzo del 2019 - 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	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			
06/08/21	7:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO/CAFÉ	9,5 KL	9,5 KL		✓		✓	✓		45'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
06/08/21	8:00	TÉ EN LECHE	LECHE	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		50'	81°C	68°C	9	9	9	9	✓		
06/08/21	8:00	CALDO DE PAPA/CARNE	CADERA RES	6 KL	6 KL	✓			✓	✓		50'	86°C	66°C	9	9	9	9	✓		
06/08/21	8:00	COMPOTA PERA	PERA MADURO	12 KL	10 KL	✓		✓		✓		50'	80°C		9	9	9	9	✓		
06/08/21	10:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE	35 Lt	35 Lt	✓		✓		✓		40'	77°C	65°C	9	9	9	9	✓		
06/08/21	10:00	UVAS	UVAS	11,2 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
06/08/21	12:00	FILETE PESCADO	TILAPIA	12,5 KL	10 KL	✓		✓		✓		40'	80°C	67°C	9	9	9	9	✓		
06/08/21	12:00	ARROZ CON ARVEJÓN	ARROZ BLANCO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		45'	84°C	65°C	9	9	9	9	✓		
06/08/21	12:00	ENSALADA ZANAHORIA REPINO TOMATE	ZANAHORIA	2,4 KL	2 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
06/08/21	12:00	ENSALADA ZANAHORIA PEPINO TOMATE	PEPINO	2,7 KL	2 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
06/08/21	12:00	ENSALADA ZANAHORIA PEPINO TOMATE	TOMATE	1,3 KL	1 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
06/08/21	12:00	ENSALADA ZANAHORIA PEPINO TOMATE	CEBOLLA CABEZONA	1,2 KL	1 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
06/08/21	12:00	PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	✓		✓		✓		45'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
06/08/21	12:00	SANCOCHITO PESCADO	TILAPIA	4 KL	3 KL	✓		✓		✓		50'	85°C	67°C	9	9	9	9	✓		
06/08/21	12:00	LIMONADA CON AZÚCAR	LIMÓN	6 KL	3 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
06/08/21	12:00	LIMONADA CON AZÚCAR	AZÚCAR	800 gr	800 gr		✓		✓		✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
06/08/21	15:00	SOBRERO GUANABANA	LECHE	35 Lt	35 Lt	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
06/08/21	15:00	SOBRERO GUANABANA	GUANABANA	6,5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
06/08/21	17:00	CARNE CERDO MECHADA	LOMO DE CERDO	9 KL	9 KL	✓			✓	✓		45'	93°C	65°C	9	9	9	9	✓		
06/08/21	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		45'	84°C	65°C	9	9	9	9	✓		
06/08/21	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ESPINACA	2,9 KL	1 KL	✓		✓		✓		45'	84°C	65°C	9	9	9	9	✓		
06/08/21	17:00	SOPA DE PATACÓN	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓			✓	✓		50'	93°C	69°C	9	9	9	9	✓		
06/08/21	17:00	AROMATICA LIMÓN	LIMÓN	2 KL	1 KL	✓		✓		✓		45'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
06/08/21	17:00	AROMATICA LIMÓN	AROMATICA	100 gr	100 gr		✓		✓	✓		45'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS JARAMILLO TIPO DE DOCUMENTO: X CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007339 CARGO: JEFE DE COCINA

Cristiana Rodriguez R. CC 52900221

Escaneado con CamScanner

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

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P20-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20134 3566 - 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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
04-08-21	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ/TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		45'	91°C	69°C	9	9	9	9	✓		
04-08-21	8:00	COLADA H. DE PLATANO	LECHE	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		45'	96°C	70°C	9	9	9	9	✓		
04-08-21	8:00	HUEVO REVUELTO/QUESO	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	✓		✓		✓		40'	97°C	68°C	9	9	9	9	✓		
04-08-21	8:00	HUEVO REVUELTO/QUESO	QUESO	1,5 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		40'	97°C	68°C	9	9	9	9	✓		
04-08-21	8:00	GRANADILLA	GRANADILLA PULPA	4,4 KL	4 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
04-08-21	10:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	25 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
04-08-21	10:00	LECHE CALIENTE	LECHE	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		40'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
04-08-21	12:00	CARNE CERDO GUISADA	LOMO CERDO	10 KL	10 KL	✓			✓	✓		45'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
04-08-21	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		45'	92°C	68°C	9	9	9	9	✓		
04-08-21	12:00	GUACAMOLE	AGUACATE	5 KL	3 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
04-08-21	12:00	GUACAMOLE	CEBOLLA CABEZONA	1,2 KL	1 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
04-08-21	12:00	GUACAMOLE	TOMATE CHONTO	2,5 KL	2 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
04-08-21	12:00	PAPA AL VAPOR	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	93°C	70°C	9	9	9	9	✓		
04-08-21	12:00	CAZUELA DE LENTEJAS	CARNE RES	30 gr	30 gr	✓			✓	✓		50'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
04-08-21	12:00	JUGO DE PIÑA	PIÑA PULPA	12,2 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
04-08-21	15:00	SORBETE DE MANGO	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
04-08-21	15:00	SORBETE DE MANGO	MANGO PULPA	9 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
04-08-21	17:00	CARNE RES AL CILANTRO	CADERA RES	9 KL	9 KL	✓			✓	✓		45'	90°C	66°C	9	9	9	9	✓		
04-08-21	17:00	PESCA DE AHUYAMA	AHUYAMA	7,8 KL	5 KL	✓		✓		✓		45'	88°C	69°C	9	9	9	9	✓		
04-08-21	17:00	PESCA DE AHUYAMA	LECHE	700 ml	700 ml	✓		✓		✓		45'	81°C	69°C	9	9	9	9	✓		
04-08-21	17:00	PESCA DE AHUYAMA	MARGARINA	100 gr	100 gr		✓		✓	✓		45'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
04-08-21	17:00	PESCA DE AHUYAMA	ARVEJA VERDE	2,5 KL	1 KL	✓		✓		✓		45'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
04-08-21	17:00	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	5 KL	5 KL		✓		✓	✓		30'	88°C	68°C	9	9	9	9	✓		
04-08-21	17:00	AROMATICA MARACUYA	MARACUYA	6,7 KL	2 KL	✓		✓		✓		45'	82°C	65°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: X CC__NÚ de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1071337 CARGO: JEFE DE COCINA

Maura Alejandra Varela C.C 1018497911

Escaneado con CamScanner

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

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P25-243
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: 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
06/08/24	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ/TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		50'	56°C	69°C	9	9	9	9	✓		
06/08/24	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		50'	82°C	90°C	9	9	9	9	✓		
06/08/24	8:00	TAMAL	TAMAL	100 UDS	100 UDS		✓		✓	✓		30'	120°C	90°C	9	9	9	9	✓		
06/08/24	8:00	GUAYABADILLA	GUAYABADILLA	1,1 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
06/08/24	10:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	1,3 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
06/08/24	12:00	COCIDO BOYACENSE	CARNE CRUDO	5 KL	5 KL	✓			✓	✓		50'	92°C	65°C	9	9	9	9	✓		
06/08/24	12:00	COCIDO BOYACENSE	CADERA RES	5 KL	5 KL	✓			✓	✓		50'	92°C	65°C	9	9	9	9	✓		
06/08/24	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		45'	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
06/08/24	12:00	JUGO DE MORA	MORA CASTILLA	5 KL	9,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
06/08/24	15:00	COLADA DE FECULA	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		50'	92°C	69°C	9	9	9	9	✓		
06/08/24	15:00	COLADA DE FECULA	FRESA PULPA	3,2 KL	3 KL	✓		✓		✓		50'	92°C	69°C	9	9	9	9	✓		
06/08/24	19:00	PECHUGA GRATINADA	CARNE DE POLLO	1,1 KL	10 KL	✓			✓	✓		45'	170°C	90°C	9	9	9	9	✓		
06/08/24	19:00	PECHUGA GRATINADA	QUESO D CREMA	1 KL	1 KL	✓			✓	✓		45'	170°C	90°C	9	9	9	9	✓		
06/08/24	19:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		45'	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		
06/08/24	19:00	ARROZ AL PEREJIL	PEREJIL FRESCO	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		45'	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		
06/08/24	19:00	ARROZ AL PEREJIL	AJO	53 gr	50 gr	✓		✓		✓		45'	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		
06/08/24	19:00	SOPA DE CUCHUCO MAIZ	CARNE DE RES	350 gr	350 gr	✓			✓	✓		50'	92°C	69°C	9	9	9	9	✓		
06/08/24	19:00	SOPA DE CUCHUCO MAIZ	CUCHUCO DE MAIZ	1 KL	1 KL	✓			✓	✓		50'	92°C	69°C	9	9	9	9	✓		
06/08/24	19:00	SOPA DE CUCHUCO MAIZ	HABICHUELA	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		50'	92°C	69°C	9	9	9	9	✓		
06/08/24	19:00	SOPA DE CUCHUCO MAIZ	ARVEJA	2,5 KL	1 KL	✓		✓		✓		50'	92°C	69°C	9	9	9	9	✓		
06/08/24	19:00	SOPA DE CUCHUCO MAIZ	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		50'	92°C	69°C	9	9	9	9	✓		
06/08/24	19:00	SOPA DE CUCHUCO MAIZ	PAPA PASTUSA	5 KL	9 KL	✓		✓		✓		50'	92°C	69°C	9	9	9	9	✓		
06/08/24	19:00	AGUA DE PANELA/LECHE	LECHE	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		50'	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		
06/08/24	19:00	AGUA DE PANELA/LECHE	PANELA	1,6 KL	1,6 KL	✓			✓	✓		50'	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR Claudia Lorena TIPO DE DOCUMENTO: CC NO de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52047593 CARGO: JEFE DE COCINA

Escaneado con CamScanner

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

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
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/unidades)	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
9/08/21	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		50'	87°C	89°C	9	9	9	9	✓		
9/08/21	8:00	COLADA MEZCLA MAÍZ	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		50'	92°C	90°C	9	9	9	9	✓		
9/08/21	8:00	HUEVO COCIDO	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	✓		✓		✓		60'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
9/08/21	8:00	COMPOTA MANZANA	MANZANA	2 KL	10 KL	✓		✓		✓		40'	95°C		9	9	9	9	✓		
9/08/21	10:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		45'	92°C	65°C	9	9	9	9	✓		
9/08/21	10:00	PICADO PATILLA/MELÓN	PATILLA	5 KL	5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
9/08/21	10:00	PICADO PATILLA/MELÓN	MELÓN	10 KL	5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
9/08/21	12:00	CARNE DE RES A LA PINE HIERBAS	CADERA DE RES	10 KL	10 KL	✓			✓	✓		45'	100°C	90°C	9	9	9	9	✓		
9/08/21	12:00	ARROZ PAJARITO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		45'	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
9/08/21	12:00	ARROZ PAJARITO	PLATANO MADURO	1,7 KL	1 KL	✓		✓		✓		45'	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
9/08/21	12:00	PAPA CRIOLLA AL PERSIL	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	✓		✓		✓		40'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
9/08/21	12:00	POTAJE DE AHUYAMA	AHUYAMA	90 KL	5 KL	✓		✓		✓		45'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
9/08/21	12:00	POTAJE DE AHUYAMA	LECHE DE VACA	700 ml	700 ml	✓		✓		✓		45'	88°C	68°C	9	9	9	9	✓		
9/08/21	12:00	POTAJE DE AHUYAMA	MARGARINA	100 gr	100 gr		✓		✓	✓		45'	80°C	68°C	9	9	9	9	✓		
9/08/21	12:00	POTAJE DE AHUYAMA	ARVEJA CRUDA	2,5 KL	1 KL	✓		✓		✓		45'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
9/08/21	12:00	SOPA DE CUCHUCO TUNJO	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓			✓	✓		50'	98°C	68°C	9	9	9	9	✓		
9/08/21	12:00	JUGO DE MANGO	MANGO PULPA	9 KL	9 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
9/08/21	15:00	COLADA AVENA/GUAYABA	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		50'	92°C	68°C	9	9	9	9	✓		
9/08/21	15:00	COLADA AVENA/GUAYABA	GUAYABA	4 KL	3 KL	✓		✓		✓		50'	92°C	68°C	9	9	9	9	✓		
9/08/21	17:00	CARNE CERDO GUISADA	LOMO DE CERDO	9 KL	9 KL	✓			✓	✓		45'	100°C	68°C	9	9	9	9	✓		
9/08/21	17:00	TORTA AHUYAMA	HUEVO	6 UDS	6 UDS	✓		✓		✓		45'	180°C	65°C	9	9	9	9	✓		
9/08/21	17:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		45'	86°C	66°C	9	9	9	9	✓		
9/08/21	17:00	ARROZ AL PIMENTÓN	PIMENTÓN	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		45'	86°C	66°C	9	9	9	9	✓		
9/08/21	17:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		45'	88°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: 1007577 CARGO: ___JEFE DE COCINA___

LORENA SUAREZ C.C. 1022342416

Escaneado con CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD TLAHUELILPO — 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/ mercancía)	PESO NETO (gramos/ cantidad)	ALIMENTO EN PROCESO LAVADO	DESINFECCIÓN	COCCIÓN	TEMPERATURA A ALIMENTO TERMINADO	TIEMPO EN MUNTO S	ALIMENTO TERMINADO COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD Evaluación entre 2 y 10	OBSERVACIONES
16/06/21	9:00	Bebida caliente	Café/Tinto	45 kl	45 kl				60°	8°c	9	9	9	9		
16/06/21	8:00	Leche caliente	Leche vaca	18 lt	18 lt				45°	8°c	9	9	9	9		
16/06/21	8:00	Cabdo de frutas/Fresh	Cantaloupe fruit	6 kl	6 kl				40°	8°c	9	9	9	9		
16/06/21	8:00	Mermelada	Mermelada	10 kl	10 kl				35°	7°c	9	9	9	9		
16/06/21	10:00	Scrambled eggs	Huevos	45 kl	45 kl				30°	7°c	9	9	9	9		
16/06/21	12:00	Receuka mexicana	Caldo de pollo	10 kl	10 kl				45°	8°c	9	9	9	9		
16/06/21	12:00	Spaghettis	Spaghettis	5 kl	5 kl				50°	8°c	9	9	9	9		
16/06/21	12:00	Arroz mexicano	Arroz	2 kl	2 kl				50°	9°c	9	9	9	9		
16/06/21	12:00	Arroz mexicano	Zanahoria	3 kl	2.5 kl				50°	9°c	9	9	9	9		
16/06/21	12:00	Arroz mexicano	Maiz cocido	1.5 kl	1.5 kl				50°	9°c	9	9	9	9		
16/06/21	12:00	Arroz mexicano	Arroz	1 kl	1 kl				50°	9°c	9	9	9	9		
16/06/21	12:00	Pepe de Jamon	Pepe de jamon	4.25 kl	4.25 kl				50°	8°c	9	9	9	9		
16/06/21	12:00	Sopa de verduras	Sopa de	30 gl	30 gl				50°	8°c	9	9	9	9		
16/06/21	12:00	Pina Pulpa	Pina Pulpa	42.5 kl	42.5 kl				50°	7°c	9	9	9	9		
16/06/21	11:00	Colonia Natural Fluido	Leche vaca	15 kl	15 lt				50°	8°c	9	9	9	9		
16/06/21	10:00	Mermelada	Mermelada	10 kl	10 kl				40°	7°c	9	9	9	9		
16/06/21	11:00	Cereal de Fresa	Cereal fresa	7 kl	7 kl				45°	8°c	9	9	9	9		
16/06/21	11:00	Cereal de Fresa	Fresa	60 gl	30 gl				45°	8°c	9	9	9	9		
16/06/21	11:00	Arroz con Zanahoria	Arroz cocido	4.5 kl	4.5 kl				48°	8°c	9	9	9	9		
16/06/21	11:00	Arroz con Zanahoria	Zanahoria	1.5 kl	1 kl				48°	8°c	9	9	9	9		
16/06/21	11:00	Mermelada Chiquita	Cereal fresa	30 gl	30 gl				50°	9°c	9	9	9	9		
16/06/21	11:00	Arroz con fresa	Fresa maduro	2.5 kl	2 kl				50°	8°c	9	9	9	9		
16/06/21	11:00	Arroz con fresa	Arroz	10 gl	10 gl				50°	8°c	9	9	9	9		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS — TIPO DE DOCUMENTO C.C. — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD — FIRMA — JEFE DE COCINA

ANDRES Jaramillo Mejia Robinson CC: 1022898928

Escaneado con CamScanner

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

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL — Código: FOR-PDS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES — Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS — Fecha: Memo INT 7019043986 - 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/unidades)	PESO NETO (gramos/unidades)	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	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
1/08/21	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ/TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		50'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	8:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		50'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	8:00	QUESO CAMPESINO	QUESO	4 KL	4 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	8:00	UVA ISABELINA	UVA	MALLA	100 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	8:00	AREPA	MANTEQUILLA	100 gr	100 gr		✓		✓	✓		50'	75°C	65°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	10:00	SANCOCHO DE GUANABANA	LECHE	15 Lt	15 Lt	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	10:00	SANCOCHO DE GUANABANA	GUANABANA	6,5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	12:00	CARNE CERDO AL SARTEN	LOMO DE CERDO	10 KL	10 KL	✓			✓	✓		45'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	12:00	ARROZ AL PERESIL	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		45'	86°C	68°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	12:00	ARROZ AL PERESIL	PERESIL	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		45'	86°C	68°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	12:00	ROMADAS DE TOMATE	TOMATE CHONTO	9,2 KL	6 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	12:00	PLATANO COCIDO	PLATANO MADURO	8,2 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	83°C	65°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	12:00	CAZUELA DE PAVESTA	CADERA DE RES	300 gr	300 gr	✓			✓	✓		50'	92°C	69°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	12:00	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA PULPA	6 KL	5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	15:00	ARROZ CON LECHE	LECHE	10 Lt	10 Lt	✓		✓		✓		50'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	15:00	ARROZ CON LECHE	ARROZ CRUDO	2,8 KL	2,8 KL	✓			✓	✓		50'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	15:00	ARROZ CON LECHE	QUESO CAMPESINO	1,5 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		50'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	17:00	CARNE DE RES BBQ	CADERA DE RES	1 KL	1 KL	✓			✓	✓		45'	82°C	69°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	17:00	ENSALADA CAMPESINA	LECHUGA	3,7 KL	2 KL	✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	17:00	ENSALADA CAMPESINA	TOMATE	3,8 KL	3 KL	✓		✓		✓		40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	17:00	ENSALADA CAMPESINA	MAIZ COMÚN	1 KL	1 KL	✓		✓		✓		40'	75°C	6°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	17:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		45'	85°C	66°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	17:00	ARROZ CON FIDEOS	FIDEOS	500 gr	500 gr		✓		✓	✓		45'	85°C	66°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	17:00	AROMATICA ARROZ TOMATE	TUBO DE ÁRBOL	3,4 KL	2 KL	✓		✓		✓		50'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR — TIPO DE DOCUMENTO: X CC ___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1073... — CARGO: ___JEFE DE COCINA ___

Constanza Rodriguez R. 51890221

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-PRS-249
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 _____

Para

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/kilos/unidad)	PESO NETO (gramos/kilos/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
12/08/21	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ/TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		5'	82°C	69°C	9	9	9	9	✓		
12/08/21	8:00	COLADA HARINA MORA PLATA	LECHE	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		30'	94°C	65°C	9	9	9	9	✓		
12/08/21	8:00	COLADA HARINA MORA PLATANO	MORA	3 KL	3 KL	✓		✓		✓		50'	94°C	65°C	9	9	9	9	✓		
12/08/21	8:00	CALDO DE PAPA/CARNE	CADERA RES	6 KL	6 KL	✓			✓	✓		50'	84°C	69°C	9	9	9	9	✓		
12/08/21	10:00	LECHE CALIENTE	LECHE	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		40'	82°C	65°C	9	9	9	9	✓		
12/08/21	12:00	FILETE DE PESCADO AL PIMENTÓN	TILAPIA	12,5 KL	10 KL	✓		✓		✓		30'	180°C	90°C	9	9	9	9	✓		
12/08/21	12:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		45'	84°C	66°C	9	9	9	9	✓		
12/08/21	12:00	ENSALADA AGRIDULCE	REPOLLO	3,6 KL	2,5 KL	✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
12/08/21	12:00	ENSALADA AGRIDULCE	ZANAHORIA	3 KL	2,5 KL	✓		✓			✓	90'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
12/08/21	12:00	ENSALADA AGRIDULCE	PIÑA	2 KL	1,2 KL	✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
12/08/21	12:00	ENSALADA AGRIDULCE	MAYONESA	0,5 KL	0,5 KL	✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
12/08/21	12:00	PURE DE PAPA	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		30'	91°C	NA	9	9	9	9	✓		
12/08/21	12:00	PURE DE PAPA	CREMA LECHE	700 gr	700 gr	✓		✓		✓		50'	91°C	NA	9	9	9	9	✓		
12/08/21	12:00	SOPA AVENA	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓			✓	✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
12/08/21	12:00	JUGO MARACUYA	MARACUYA	15 KL	9,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
12/08/21	15:00	FLAN	LECHE VACA	10 Lt	10 Lt	✓		✓		✓		45'	188°C	NA	9	9	9	9	✓		
12/08/21	15:00	FLAN	HUEVO GALLINA	80 UDS	80 UDS	✓		✓		✓		45'	188°C	NA	9	9	9	9	✓		
12/08/21	15:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA	1,43 KL	1 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
12/08/21	17:00	PECHUGA MECHADA	CARNE POLLO	1 KL	1 KL	✓			✓	✓		45'	82°C	65°C	9	9	9	9	✓		
12/08/21		ARROZ ATOMATADO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		45'	84°C	69°C	9	9	9	9	✓		
12/08/21		ARROZ ATOMATADO	TOMATE	1 KL	1 KL	✓		✓		✓		45'	84°C	69°C	9	9	9	9	✓		
12/08/21		SOPA DE PASTA	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓			✓	✓		50'	92°C	70°C	9	9	9	9	✓		
12/08/21		TÉ EN LECHE	LECHE VACA	100 gr	10 Lt	✓		✓		✓		45'	82°C	68°C	9	9	9	9	✓		
12/08/21		TÉ EN LECHE	TÉ	100 gr	100 gr		✓		✓	✓		45'	82°C	68°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

Maura Alejandra Varela C.C. 1018447611

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo 847 20190423566 - 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
13-08-21	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	6,5 KL	6,5 KL		✓		✓	✓		47'	85°c	69°c	9	9	9	9	✓		
13-08-21	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	28 Lt	28 Lt	✓		✓		✓		50'	89°c	69°c	9	9	9	9	✓		
13-08-21	8:00	CALDO DE PESCADO CON PAPA	TILAPIA	9,5 KL	6 KL	✓		✓		✓		50'	92°c	69°c	9	9	9	9	✓		
13-08-21	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	4,3 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
13-08-21	10:00	SORBETE DE CURUBA	LECHE	15 Lt	15 Lt	✓		✓			✓	30'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
13-08-21	10:00	SORBETE DE CURUBA	CURUBA	9 KL	9,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
13-08-21	12:00	CARNE DE RES AL CHIMICHURRI	CADERA RES	15 KL	15 KL	✓			✓	✓		45'	91°c	69°c	9	9	9	9	✓		
13-08-21	12:00	ARROZ AL PIMIENTÓN	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		45	89°c	68°c	9	9	9	9	✓		
13-08-21	12:00	VERDURA SALTEADA	ARVEJA	3,8 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		40'	95°c	69°c	9	9	9	9	✓		
13-08-21	12:00	VERDURA SALTEADA	HABICHUELA	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		40'	95°c	69°c	9	9	9	9	✓		
13-08-21	12:00	VERDURA SALTEADA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		40'	95°c	69°c	9	9	9	9	✓		
13-08-21	12:00	VERDURA SALTEADA	CALABAZA	3 KL	2,5 KL	✓		✓		✓		40'	95°c	69°c	9	9	9	9	✓		
13-08-21	12:00	PAPA A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	6,2 KL	5 KL	✓		✓		✓		60'	98°c	65°c	9	9	9	9	✓		
13-08-21	12:00	SOPA DE PATACON	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓			✓	✓		90'	85°c	65°c	9	9	9	9	✓		
13-08-21	12:00	JUGO DE TOMATE A	TOMATE ARBOL	9,5 KL	9,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
13-08-21	15:00	CANDIL	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		40'	95°c	66°c	9	9	9	9	✓		
13-08-21	15:00	CANDIL	HUEVO GALLINA	30000	30000	✓		✓		✓		40'	95°c	65°c	9	9	9	9	✓		
13-08-21	15:00	MELÓN	MELÓN PULPA	20 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
13-08-21	19:00	POLLO DORADO	CARNE POLLO	13,4 KL	10 KL	✓			✓	✓		45'	80°c	65°c	9	9	9	9	✓		
13-08-21	19:00	CALABAZA GUISADA	CALABAZA	7,1 KL	6 KL	✓		✓		✓		40'	90°c	67°c	9	9	9	9	✓		
13-08-21	19:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		45'	89°c	65°c	9	9	9	9	✓		
13-08-21	19:00	ARROZ BLANCO	AJO	53 gr	50 gr	✓		✓		✓		45'	89°c	65°c	9	9	9	9	✓		
13-08-21	19:00	AROMATICA CON UCHUVA	UCHUVA	2 KL	2 KL	✓		✓		✓		50'	86°c	65°c	9	9	9	9	✓		
13-08-21	19:00	AROMATICA CON UCHUVA	AROMATICA	100 gr	100 gr		✓		✓	✓		50'	86°c	65°c	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS JABBAR FIRMA ___ TIPO DE DOCUMENTO X CC ___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1[illegible] CARGO: ___JEFE DE COCINA ___

Claudia Tellez 52047593

aneado 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 SIDI 20192400588 - 02/10/2019
		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/Mililitros/unidad)	PESO NETO (gramos/Mililitros/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
14082	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ/TINTO	9,5 KL	9,5 KL		✓		✓	✓		50'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
14082	8:00	COLADA DE AVENA	LECHE DE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		55'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
14082	8:00	HUEVO EN TORTILLA	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	✓		✓		✓		44'	75°C	66°C	9	9	9	9	✓		
14082	8:00	MANDARINA	MANDARINA	19,3 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
14082	10:00	KUMIS	KUMIS	20 Lt	20 Lt	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
14082	12:00	CARNE DE CERDO AJILLO	LOMO DE CERDO	10 KL	10 KL	✓			✓	✓		45'	83°C	90°C	9	9	9	9	✓		
14082	12:00	ARROZ CON AJONJOLÍ	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		45'	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
14082	12:00	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE CREMA	10 KL	6 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
14082	12:00	CHIPS DE YUCA	YUCA CRUDA	6,5 KL	5 KL	✓		✓		✓		60'	95°C	65°C	9	9	9	9	✓		
14082	12:00	SOPA DE CONCHITAS	CADERA DE RES	300 gr	300 gr	✓			✓	✓		50'	92°C	68°C	9	9	9	9	✓		
14082	12:00	JUGO DE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
14082	15:00	SORBETE DE CURUBA	LECHE DE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
14082	15:00	SORBETE DE CURUBA	CURUBA	9 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
14082	19:00	CARNE DE RES/CILANTRO	CADERA DE RES	9 KL	9 KL	✓			✓	✓		45'	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
14082	17:00	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	5 KL	5 KL		✓		✓	✓		40'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
14082	18:00	SPAGUETIS	AJO	55 gr	50 gr	✓			✓	✓		40'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
14082	19:00	SOPA DE CUCHUCO TRIGO	CADERA DE RES	300 gr	300 gr	✓			✓	✓		50'	96°C	69°C	9	9	9	9	✓		
14082	18:00	SOPA DE CUCHUCO TRIGO	CUCHUCO TRIGO	1 KL	1 KL	✓			✓	✓		50'	96°C	69°C	9	9	9	9	✓		
14082	19:00	SOPA DE CUCHUCO TRIGO	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		50'	96°C	69°C	9	9	9	9	✓		
14082	19:00	SOPA DE CUCHUCO TRIGO	PAPA PASTUSA	5 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	96°C	69°C	9	9	9	9	✓		
14082	19:00	SOPA DE CUCHUCO TRIGO	ARVEJA CRUDA	2,5 KL	1 KL	✓		✓		✓		50'	96°C	69°C	9	9	9	9	✓		
14082	19:00	SOPA DE CUCHUCO TRIGO	HABICHUELA	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		50'	96°C	69°C	9	9	9	9	✓		
14082	19:00	AROMATICA CON LULO	LULO PULPA	3,4 KL	2 KL	✓		✓		✓		50'	96°C	65°C	9	9	9	9	✓		
14082	19:00	AROMATICA CON LULO	AROMATICA	100 gr	100 gr		✓		✓	✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS OALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: X CC NO de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1022312416 CARGO: JEFE DE COCINA

LOREN BUITRAGO C.C. 1022312416

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 20194047555 - 12/10/2019 | 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/unidades)	PESO NETO (gramos/unidades)	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
15-08-24	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ/TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓		✓	50'	82°C	69°C	9	9	9	9	✓		
15-08-24	8:00	AGUAPANELA CON LECHE	LECHE DE VACA	18 LT	18 LT	✓		✓		✓		45'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
15-08-24	8:00	TAMAL	TAMAL DE POLLO	100 UDS	100 UDS		✓		✓	✓		30'	120°C	65°C	9	9	9	9	✓		
15-08-24	8:00	UVAS	UVA ISABELA	11,2 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
15-08-24	10:00	PATILLA PICADA	PATILLA	25 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
15-08-24	12:00	POLLO GUISADO	CARNE POLLO	13,9 KL	10 KL	✓			✓	✓		45'	100°C	65°C	9	9	9	9	✓		
15-08-24	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		48'	88°C	69°C	9	9	9	9	✓		
15-08-24	12:00	ZANAHORIA RALLADA	ZANAHORIA	7,1 KL	6 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
15-08-24	12:00	TAJADA PLATANO	PLATANO MADURO	8,4 KL	5 KL	✓		✓		✓		60'	98°C	65°C	9	9	9	9	✓		
15-08-24	12:00	AJIACO	CARNE DE POLLO	400 gr	400 gr	✓			✓	✓		50'	88°C	69°C	9	9	9	9	✓		
15-08-24	12:00	LIMONADA CON PANELA	PANELA	1,2 KL	1,2 KL	✓			✓		✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
15-08-24	15:00	COLADA DE HECHA/MAIZ	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		48'	92°C	90°C	9	9	9	9	✓		
15-08-24	15:00	COLADA DE HECHA/MAIZ	PAPAYA PULPA	3,4 KL	3 KL	✓		✓		✓		48'	92°C	90°C	9	9	9	9	✓		
15-08-24	17:00	FILETE DE PESCADO	TILAPIA	13,8 KL	11 KL	✓		✓		✓		45'	180°C	69°C	9	9	9	9	✓		
15-08-24	17:00	FILETE DE PESCADO	CREMA DE LECHE	900 gr	900 gr	✓		✓		✓		45'	180°C	69°C	9	9	9	9	✓		
15-08-24	17:00	VERDURA CALIENTE	ARVEJA CRUDA	3,8 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		40'	95°C	65°C	9	9	9	9	✓		
15-08-24	17:00	VERDURA CALIENTE	CALABAZA CRUDA	1,8 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		40'	95°C	65°C	9	9	9	9	✓		
15-08-24	17:00	VERDURA CALIENTE	HABICHUELA CRUDA	1,9 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		40'	95°C	65°C	9	9	9	9	✓		
15-08-24	17:00	VERDURA CALIENTE	ZANAHORIA CRUDA	1,8 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		40'	95°C	65°C	9	9	9	9	✓		
15-08-24	17:00	VERDURA CALIENTE	COLIFLOR JUNCA	500 gr	200 gr	✓		✓		✓		40'	95°C	65°C	9	9	9	9	✓		
15-08-24	17:00	VERDURA CALIENTE	TOMATE PULPA	500 gr	500 gr	✓		✓		✓		40'	95°C	65°C	9	9	9	9	✓		
15-08-24	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		45'	89°C	66°C	9	9	9	9	✓		
15-08-24	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ESPINACA	1,7 KL	1 KL	✓		✓		✓		45'	89°C	66°C	9	9	9	9	✓		
15-08-24	17:00	LECHE CALIENTE MIEL	LECHE DE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		40'	90°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: 1073509 — CARGO: JEFE DE COCINA

ANDRES FELIPE SALAZAR ROBLEDO CC: 1032388178

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

Código: PSIL-PR05-043 | Versión: 1 | Fecha: Vigente a partir de: 22/10/2018 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL _____ CPS _____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR CASA NOSTRA ____

COORDINADOR O RESPONSABLE: JESSICA PAOLA CARRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/kilos/unidad)	PESO NETO (gramos/kilos/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
16/08/21	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	95 KL	95 KL		✓		✓	✓		5'	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
16/08/21	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		5'	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
16/08/21	8:00	CALDO DE RES/CARNE	CARNE RES	6 KL	6 KL	✓			✓	✓		5'	95°C	68°C	9	9	9	9	✓		
16/08/21	8:00	GRANADILLA	GRANADILLA	13,4 KL	90 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
16/08/21	10:00	ENSALADA FRUTAS	BANANO	2,2 KL	1,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
16/08/21	10:00	ENSALADA FRUTAS	PAPAYA	2,2 KL	1,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
16/08/21	10:00	ENSALADA FRUTAS	MANZANA	1,8 KL	1,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
16/08/21	10:00	ENSALADA FRUTAS	MANGO	3 KL	1,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
16/08/21	10:00	ENSALADA FRUTAS	QUESO	9 KL	9 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
16/08/21	12:00	CARNE DE RES	CADERA RES	10 KL	10 KL	✓			✓	✓		45'	75°C	46°C	9	9	9	9	✓		
16/08/21	12:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		45'	86°C	70°C	9	9	9	9	✓		
16/08/21	12:00	ARROZ CON ESPINACA	ESPINACA	1,7 KL	1 KL	✓		✓		✓		45'	86°C	70°C	9	9	9	9	✓		
16/08/21	12:00	POLLO DE AHUYAMA	AHUYAMA	9,9 KL	5 KL	✓		✓		✓		46'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
16/08/21	12:00	PAPA EN SALSA CREMA	PAPA PANELA	5 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	89°C	66°C	9	9	9	9	✓		
16/08/21	12:00	SOPA DE CEBADA	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓			✓	✓		50'	90°C	67°C	9	9	9	9	✓		
16/08/21	12:00	UCHUVA CON AZÚCAR	UVÁS TAMAÑO	6 KL	6 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
16/08/21	15:00	COLADA PERLA MAÍZ	LECHE VACA	15 KL	15 KL	✓		✓		✓		45'	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
16/08/21	15:00	COLADA PERLA MAÍZ	GUAYABA	9 KL	8 KL	✓		✓		✓		45'	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
16/08/21	17:00	PECHUGA MECHADA	CARNE POLLO	10,4 KL	10 KL	✓			✓	✓		45'	180°C	65°C	9	9	9	9	✓		
16/08/21	17:00	ASIADO	CARNE POLLO	400 gr	400 gr	✓			✓	✓		50'	90°C	67°C	9	9	9	9	✓		
16/08/21	17:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	95 KL	95 KL	✓			✓	✓		46'	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
16/08/21	17:00	ARROZ AL PEREJIL	PEREJIL	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		46'	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
16/08/21	17:00	AROMATICA TOMATE A	AROMATICA	100 gr	100 gr		✓		✓	✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
16/08/21	17:00	AROMATICA TOMATE A	TOMATE ÁRBOL	3,9 KL	2 KL	✓		✓		✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SAMBRANO — TIPO DE DOCUMENTO: X CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069379 — 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 2019043686 - 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
1/08/21	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		50'	86°C	66°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	8:00	COLADA DE AVENA	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		48	92°C	65°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	8:00	HUEVOS PERICOS	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	✓		✓		✓		47'	75°C	66°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	8:00	COMPOTA DE PAPAYA	PAPAYA PULPA	19,3 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	10:00	BATIDO DE FRESA	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	10:00	BATIDO DE FRESA	FRESA PULPA	4,8 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	10:00	BATIDO DE FRESA	AVENA HOJUELAS	2 KL	2 KL		✓		✓		✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	12:00	LOMO DE CERDO A LA MIEL	LOMO DE CERDO	10 KL	10 KL	✓			✓		✓	45'	75°C	66°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	12:00	CAZUELA GARBANZOS	MENUDO	3 KL	3 KL	✓		✓		✓		50'	84°C	65°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	12:00	ARROZ CON AJONJOLÍ	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		45'	71°C	69°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	12:00	VERDURA ORIENTAL	CALABAZA	1,8 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		60'	91°C	65°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	12:00	VERDURA ORIENTAL	CHAMPIÑON	2 KL	2 KL	✓		✓		✓		60'	91°C	65°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	12:00	VERDURA ORIENTAL	ZANAHORIA	1,8 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		60'	91°C	65°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	12:00	VERDURA ORIENTAL	PIMENTON	1,4 KL	1 KL	✓		✓		✓		60'	91°C	65°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	12:00	PLATANO MADURO	PLATANO ASADO	8,4 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	84°C	66°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	12:00	JUGO DE MANGO	MANGO PULPA	9. KL	4,5 KL	✓		✓			✓	35	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	15:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		50'	85°C	67°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21	17:00	CARNE DE RES A LAS FINAS YERBAS	CADERA RES	9 KL	9 KL	✓			✓	✓		45'	82°C	69°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		45'	84°C	66°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21		CALABAZA Y MAIZ	CALABAZA	5 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	80°C	67°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21		CALABAZA Y MAIZ	MAÍZ COMUN	1 KL	1 KL	✓		✓		✓		50'	80°C	67°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21		CALABAZA Y MAIZ	AJO	53 gr	50 gr	✓		✓		✓		50'	80°C	67°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21		AROMATICA LULO	LULO	3A KL	2 KL	✓		✓		✓		50'	81°C	65°C	9	9	9	9	✓		
1/08/21		AROMATICA LULO	AROMATICA	100 gr	100 gr		✓		✓	✓		50'	81°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: [redacted] CARGO: JEFE DE COCINA

Maura Alejandra Varela C.C. 1018447911

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-ISS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019042568 - 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
18-08-21	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		50'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
18-08-21	8:00	COLADA, HARINA PIOT	LECHE VACA	18 LT	18 LT	✓		✓		✓		48'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
18-08-21	8:00	HUEVOS REVUELTOS	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	✓		✓		✓		55'	71°C	68°C	9	9	9	9	✓		
18-08-21	8:00	PAN TAJADO INTEGRAL	PAN TAJADO	48 KL	48 KL		✓		✓		✓	30'	NA	NA	9	9	9	9	✓		
18-08-21	8:00	BANANO	BANANO MADURO	19,3 KL	19,3 KL	✓		✓			✓	30'	NA	NA	9	9	9	9	✓		
18-08-21	10:00	SORBETE DE MORA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
18-08-21	10:00	SORBETE DE MORA	MORA DE CASTILLA	5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	12:00	POLLO EN SALSA BBQ	CARNE POLLO	13 A KL	10 KL	✓			✓	✓		50'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	12:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		45'	89°C	70°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	12:00	CUBIOS GUISADOS	CUBIOS	6 KL	6 KL	✓		✓		✓		40'	75°C	68°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	12:00	CHIPS DE ARRACACHA	ARRACACHA	6,5 KL	5 KL	✓		✓		✓		60'	95°C	65°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	12:00	SOPA DE VERDURAS	CARNE RES	300 gr	300 gr	✓			✓	✓		50'	81°C	68°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	12:00	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	6,5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	15:00	PETO MAIZ DULCE	LECHE VACA	10 LT	10 LT	✓		✓		✓		60'	95°C	65°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	15:00	PETO MAIZ DULCE	QUESO D. CREMA	1,5 KL	1,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	4°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	17:00	POLLO GUISADO	CARNE POLLO	13 A KL	10 KL	✓		✓		✓		40'	80°C	70°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	17:00	VERDURA MIXTA	ARVEJA	6,5 KL	2,5 KL	✓		✓		✓		48'	85°C	66°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	17:00	VERDURA MIXTA	HABICHUELA	3,4 KL	3 KL	✓		✓		✓		48'	75°C	66°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	17:00	VERDURA MIXTA	CEBOLLA	5 KL	2 KL	✓		✓		✓		48'	75°C	66°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	17:00	VERDURA MIXTA	PIMENTÓN	2,4 KL	2 KL	✓		✓		✓		48'	75°C	66°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	17:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		46'	85°C	67°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	17:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		46'	83°C	69°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	17:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		50'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	17:00	TE EN LECHE	LECHE VACA TE	100 gr	100 gr		✓		✓	✓		50'	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR Claudia Torres TIPO DE DOCUMENTO: X CC ___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1693879 52047557 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 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/kilos/unidad)	PESO NETO (gramos/kilos/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
19-08-21	9:00	BEBIDA AVE CALIENTE	CAFÉ/TINTO	0,5KL	0,5KL		✓		✓	✓		50'	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	8:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	✓		✓		✓		50'	83°C	65°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	8:00	COMPOTA MANZANA	MANZANA	12 KL	10 KL	✓		✓		✓		50'	75°C		9	9	9	9	✓		
19-08-21	8:00	CALDO DE PAPA POLLO	PECHUGA	8 KL	6 KL	✓			✓	✓		45'	90°C	90°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	10:00	SORBETE GUANABANA	LECHE	15 LT	15 LT	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	10:00	SORBETE GUANABANA	GUANABANA	6,5 KL	9,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	12:00	FILETE DE PESCADO	TILAPIA	3,5 KL	10 KL	✓		✓		✓		40'	180°C	66°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		45'	69°C	69°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	12:00	ENSALADA CAMPESINA	LECHUGA	3,9 KL	2 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	12:00	ENSALADA CAMPESINA	MAÍZ COMÚN	1 KL	1 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	12:00	ENSALADA CAMPESINA	TOMATE	3,8 KL	3 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	12:00	PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	12:00	SOPA DE CONCHITAS	CADERA RES	350 gr	300 gr	✓			✓	✓		50'	97°C	66°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	12:00	JUGO DE PIÑA	PIÑA PULPA	8,2 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	15:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE DE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		40'	80°C	66°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	15:00	MANGO PICADO	MANGO PULPA	20 KL	10 KL	✓		✓			✓	35'	3°C	5°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	17:00	POLLO DORADO	CARNE POLLO	13,9 KL	10 KL	✓			✓	✓		45'	180°C	70°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	17:00	SOPA DE AHUYAMA	CADERA RES	350 gr	300 gr	✓			✓	✓		50'	87°C	65°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	17:00	SOPA DE AHUYAMA	AHUYAMA	4,4 KL	3 KL	✓		✓		✓		50'	87°C	65°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	17:00	SOPA DE AHUYAMA	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	87°C	65°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	17:00	ARVEJA VERDE	ARVEJA	2,5 KL	1 KL	✓		✓		✓		50'	87°C	65°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	17:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		47'	87°C	68°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	17:00	LECHE CON MIEL	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		40'	75°C	65°C	9	9	9	9	✓		
19-08-21	17:00	LECHE CON MIEL	MIEL	1 LT	1 LT	✓		✓		✓		40'	75°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: C.C 1022342496 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 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
20/08/21	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	9,5 LT	0,5 KL		✓		✓	✓		47'	81°C	66°C	9	9	9	9	✓		
20/08/21	8:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	✓		✓		✓		50'	92°C	70°C	9	9	9	9	✓		
20/08/21	8:00	QUESO D. CREMA	QUESO	4 KL	4 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
20/08/21	8:00	PATILLA	PATILLA PULPA	25 KL	10 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
20/08/21	10:00	LECHE CALIENTE	LECHA VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		40'	79°C	67°C	9	9	9	9	✓		
20/08/21	10:00	GRANADILLA	GRANADILLA	4 KL	4 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
20/08/21	12:00	SOPA DE PAJARILLA	PAJARILLA	3 KL	3 KL	✓			✓	✓		60'	92°C	68°C	9	9	9	9	✓		
20/08/21	12:00	CARNE EN BISTEK	CABEZA DE RES	10 KL	10 KL	✓			✓	✓		45'	180°C	69°C	9	9	9	9	✓		
20/08/21	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		40'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
20/08/21	12:00	PLATANO MADURO	PLATANO COCIDO	8,9 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	91°C	65°C	9	9	9	9	✓		
20/08/21	12:00	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA PULPA	6 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
20/08/21	15:00	COLADA DE AVENA/BANANO	LECHE DE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		50'	85°C	90°C	9	9	9	9	✓		
20/08/21	15:00	COLADA DE AVENA/BANANO	PLATANO PULPA	4,3 KL	3 KL	✓		✓		✓		50'	85°C	90°C	9	9	9	9	✓		
20/08/21	17:00	GOULASH CARNE CERDO	LOMO DE CERDO	9 KL	9 KL	✓			✓	✓		50'	85°C	68°C	9	9	9	9	✓		
20/08/21	17:00	GOULASH CARNE CERDO	ZANAHORIA	3,6 KL	3 KL	✓		✓		✓		50'	85°C	68°C	9	9	9	9	✓		
20/08/21	17:00	GOULASH CARNE CERDO	ARVEJA	3 KL	3 KL	✓		✓		✓		50'	85°C	68°C	9	9	9	9	✓		
20/08/21	17:00	GOULASH CARNE CERDO	FRIJOL JUNCA	1,25 KL	0,5 KL	✓		✓		✓		50'	85°C	68°C	9	9	9	9	✓		
20/08/21	17:00	GOULASH CARNE CERDO	TOMATE CHINO	0,5 KL	0,5 KL	✓		✓		✓		50'	85°C	68°C	9	9	9	9	✓		
20/08/21	17:00	SOPA DE GUINEO	CABEZA DE RES	300 gr	300 gr	✓			✓	✓		50'	89°C	67°C	9	9	9	9	✓		
20/08/21	19:00	SOPA DE GUINEO	GUINEO CABEZA DE RES	6,7 KL	4 KL	✓		✓		✓		50'	89°C	67°C	9	9	9	9	✓		
20/08/21	17:00	ARROZ PAJARITO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		48'	89°C	66°C	9	9	9	9	✓		
20/08/21	19:00	ARROZ PAJARITO	PLATANO MADURO	1,7 KL	1 KL	✓		✓		✓		48'	89°C	66°C	9	9	9	9	✓		
20/08/21	19:00	AROMATICA CON MORA	MORA PULPA	2,3 KL	2 KL	✓		✓		✓		50'	81°C	65°C	9	9	9	9	✓		
20/08/21	19:00	AROMATICA CON MORA	AROMATICA	300 gr	300 gr		✓		✓	✓		50'	81°C	65°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS JALAPAR (FIRMA) TIPO DE DOCUMENTO: X CC ___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023888478 CARGO: ___JEFE DE COCINA___

ANDRÉS JALAPAR Auxiliar Cocina CC: 1023888478

Escaneado con CamScanner

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243 | Versión: 1 | Fecha: Memo INT 20195043566 - 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	COCCION: 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
21/08/21	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ/TINTO	9,5 KL	9,5 KL		✓		✓	✓		50'	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
21/08/21	8:00	COLADA ROSCA/MORA	LECHE VACA	18 LT	18 LT	✓		✓		✓		55'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
21/08/21	8:00	COLADA ROSCA/MORA	MORA PULPA	3,4 KL	3 KL	✓		✓		✓		55'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
21/08/21	8:00	CALDO DE PAPA/HUEVO	HUEVO GALLINA	300 UDS	300 UDS	✓		✓		✓		60'	91°C	69°C	9	9	9	9	✓		
21/08/21	10:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		45'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
21/08/21	10:00	PICADO PIÑA/BANANO	PIÑA	9,1 KL	5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
21/08/21	10:00	PICADO PIÑA/BANANO	BANANO	9,2 KL	5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
21/08/21	12:00	CARNE CERDO HORNEADO	LOMO CERDO	9 KL	9 KL	✓			✓	✓		45'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
21/08/21	12:00	PASTA EN SALSA ROJA	PASTA SPAGUETTI	5 KL	5 KL		✓		✓	✓		40'	75°C	66°C	9	9	9	9	✓		
21/08/21	12:00	ENSALADA ROJA	REMOLACHA	2,3 KL	1,8 KL	✓		✓		✓		60'	85°C	5°C	9	9	9	9	✓		
21/08/21	12:00	ENSALADA ROJA	ZANAHORIA	2,2 KL	1,8 KL	✓		✓		✓		60'	85°C	5°C	9	9	9	9	✓		
21/08/21	12:00	ENSALADA ROJA	CORCHO CABEZON	1,4 KL	1,2 KL	✓		✓			✓	60'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
21/08/21	12:00	ENSALADA ROJA	TOMATE CHONTO	1,5 KL	1,2 KL	✓		✓			✓	60'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
21/08/21	12:00	PAPA EN CHUPE	LECHE VACA	530 gr	530 gr	✓		✓		✓		45'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
21/08/21	12:00	SOPA DE PATACON	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓			✓	✓		50'	91°C	69°C	9	9	9	9	✓		
21/08/21	12:00	JUGO DE TOMATE ÁRBOL	TOMATE ÁRBOL	9,5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	5°C	5°C	9	9	9	9	✓		
21/08/21	15:00	FRUTA PICADA/QUESO	PAPAYA	9,3 KL	3 KL	✓		✓			✓	40'	4°C	6°C	9	9	9	9	✓		
21/08/21	15:00	FRUTA PICADA/QUESO	MANGO	6 KL	3 KL	✓		✓			✓	40'	4°C	6°C	9	9	9	9	✓		
21/08/21	15:00	FRUTA PICADA/QUESO	QUESO	4 KL	4 KL	✓		✓			✓	40'	9°C	6C	9	9	9	9	✓		
21/08/21	17:00	FILETE DE PESCADO	TILAPIA	13,8 KL	11 KL	✓		✓		✓		40'	80C	70C	9	9	9	9	✓		
21/08/21	17:00	TORTILLA VERDURAS	HUEVO GALLINA	80 UDS	80 UDS	✓		✓		✓		45'	85C	65C	9	9	9	9	✓		
21/08/21	17:00	PURE PAPA	CREMA DE LECHE	700 gr	700 gr	✓		✓		✓		50'	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
21/08/21	17:00	PURE PAPA	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
21/08/21	17:00	AROMATICA UCHUVA	UCHUVA	2 KL	2 KL	✓		✓		✓		45'	95°C	66°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDREY SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: X CC NO. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069379 CARGO: JEFE DE COCINA

Constanza Rodriguez F. CC. 51890221

Escaneado con CamScanner

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

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 19/10/2019
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/kilos/unidades)	PESO NETO (gramos/kilos/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	
22/08/21	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		50'	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
22/08/21	8:00	AGUAPANELA / LECHE	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		40'	81°C	69°C	9	9	9	9	✓		
22/08/21	8:00	TAMAL DE POLLO	TAMAL	100 UDS	100 UDS		✓		✓	✓		30'	80°C	68°C	9	9	9	9	✓		
22/08/21	8:00	MANDARINA	MANDARINA	145 KL	10 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
22/08/21	10:00	PICADO DE PAPAYA MANGO	PAPAYA	9,2 KL	5 KL	✓		✓			✓	40'	4°C	6°C	9	9	9	9	✓		
22/08/21	10:00	PICADO DE PAPAYA MANGO	MANGO	10 KL	5 KL	✓		✓			✓	40'	4°C	6°C	9	9	9	9	✓		
22/08/21	12:00	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA POLLO	12,4 KL	10 KL	✓			✓	✓		45'	180°C	70°C	9	9	9	9	✓		
22/08/21	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		40'	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
22/08/21	12:00	ENSALADA PICO GALLO	CEBOLLA CABEZONA	2,7 KL	2 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
22/08/21	12:00	ENSALADA PICO GALLO	TOMATE CHONTO	5 KL	4 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
22/08/21	12:00	PURE PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	✓		✓		✓		60'	90°C	66°C	9	9	9	9	✓		
22/08/21	12:00	SOPA DE AVENA	CADERA RES	350 gr	350 gr	✓			✓	✓		50'	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
22/08/21	12:00	JUGO DE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
22/08/21	15:00	SORBETE DE MANGO	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
22/08/21	15:00	SORBETE DE MANGO	MANGO PULPA	9 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
22/08/21	17:00	CARNE DE RES/CHAMPIÑ	CADERA RES	9 KL	9 KL	✓			✓	✓		50'	90°C	66°C	9	9	9	9	✓		
22/08/21	17:00	CARNE DE RES/CHAMPIÑON	CHAMPIÑONES	2,2 KL	2,2 KL	✓		✓		✓		50'	90°C	66°C	9	9	9	9	✓		
22/08/21	17:00	PLATANO CON QUESO Y BOCADILLO	PLATANO MADURO	8,9 KL	5 KL		✓		✓	✓		60'	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
22/08/21	17:00	PLATANO CON QUESO Y BOCADILLO	BOCADILLO	500 gr	500 gr		✓		✓	✓		60'	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
22/08/21	17:00	PLATANO CON QUESO Y BOCADILLO	QUESO D-CREMA	500 gr	500 gr	✓		✓		✓		60'	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
22/08/21	17:00	SOPA DE ARROZ	CADERA RES	350 gr	350 gr	✓			✓	✓		50'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
22/08/21	17:00	SOPA DE ARROZ	ARROZ CRUDO	2,5 KL	1,5 KL		✓		✓	✓		50'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
22/08/21	17:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		45'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
22/08/21	17:00	LECHE CALIENTE	CANELA	100 gr	100 gr		✓		✓	✓		45'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO X CC ___ NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1007[illegible] CARGO: ___JEFE DE COCINA ___

Maura Alejandra Varela CC. 1018497611

Escaneado con CamScanner

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 3519040566 - 15/10/2019
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/kl/ros/unidad)	PESO NETO (gramos/kl/ros/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
23-08-21	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ/TINTO	9,5 KL	9,5 KL		✓		✓	✓		48'	81°c	73°c	9	9	9	9	✓		
23-08-21	8:00	COLADA DE AVENA	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		55'	95°c	69°c	9	9	9	9	✓		
23-08-21	8:00	CALDO DE PAPA/POLLO	PECHUGA POLLO	8 KL	6 KL	✓			✓	✓		50'	85°c	65°c	9	9	9	9	✓		
23-08-21	8:00	GRANADILLA	GRANADILLA	15,9 KL	9 KL	✓		✓			✓	30'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
23-08-21	10:00	HELADO DE CREMA	HELADO	6 Lt	6 Lt		✓		✓		✓	40'	-2°c	-5°c	9	9	9	9	✓		
23-08-21	10:00	FRESA PICADA	FRESA	10,4 KL	10 KL	✓		✓			✓	35'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
23-08-21	12:00	CARNE DE CERDO	LOMO CERDO	10 KL	10 KL	✓			✓	✓		45'	85°c	70°c	9	9	9	9	✓		
23-08-21	12:00	ARROZ PAJARITO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		45'	89°c	69°c	9	9	9	9	✓		
23-08-21	12:00	ARROZ PAJARITO	PLATANO MADURO	1,7 KL	1 KL	✓		✓		✓		45'	89°c	69°c	9	9	9	9	✓		
23-08-21	12:00	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	10 KL	6 KL	✓		✓			✓	30'	2°c	5°c	9	9	9	9	✓		
23-08-21	12:00	PAPA CRIOLLA SOLADA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	✓		✓		✓		45'	81°c	68°c	9	9	9	9	✓		
23-08-21	12:00	SOPA DE GUINEO	CADERA RES	30 gr	30 gr	✓			✓	✓		50'	95°c	68°c	9	9	9	9	✓		
23-08-21	12:00	JUGO DE MANGO	MANGO PULPA	9 KL	9,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
23-08-21	15:00	COLADA DE PLATANO/GUAYABA	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		50'	82°c	65°c	9	9	9	9	✓		
23-08-21	15:00	COLADA DE GUAYABA PLATANO	GUAYABA	4 KL	3 KL	✓		✓		✓		50'	82°c	65°c	9	9	9	9	✓		
23-08-21	19:00	FILETE PESCADO CRIOLLO SALSA	TILAPIA	15,8 KL	11 KL	✓		✓		✓		40'	89°c	65°c	9	9	9	9	✓		
23-08-21	19:00	VERDURA SALTEADA	ARVEJA	3,8 KL	2,5 KL	✓		✓		✓		45'	79°c	66°c	9	9	9	9	✓		
23-08-21	19:00	VERDURA SALTEADA	HABICHUELA	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		45'	79°c	66°c	9	9	9	9	✓		
23-08-21	19:00	VERDURA SALTEADA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		45'	79°c	66°c	9	9	9	9	✓		
23-08-21	19:00	VERDURA SALTEADA	CALABAZA	3 KL	2,5 KL	✓		✓		✓		45'	79°c	66°c	9	9	9	9	✓		
23-08-21	19:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		45'	89°c	69°c	9	9	9	9	✓		
23-08-21	19:00	ARROZ AL CILANTRO	CILANTRO	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		45'	89°c	69°c	9	9	9	9	✓		
23-08-21	19:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		50'	85°c	65°c	9	9	9	9	✓		
23-08-21	19:00	TE EN LECHE	TÉ	100 gr	100 gr	✓		✓		✓		50'	85°c	65°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: 1607339 CARGO: ___JEFE DE COCINA___

Nacho Para Población CC: 1032388478

Escaneado con CamScanner

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

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PST-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043060 - 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 TECNOLÓGICO 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
24.08.21	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ/COL	9,5 KL	9,5 KL		✓		✓	✓		50'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
24.08.21	8:00	COLADA HARINA/GUAYABA	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		50'	75°C	69°C	9	9	9	9	✓		
24.08.21	8:00	COLADA HARINA/GUAYABA	GUAYABA	4 KL	3 KL	✓		✓		✓		50'	75°C	69°C	9	9	9	9	✓		
24.08.21	8:00	HUEVOS EN TORTILLA	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	✓		✓		✓		48'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
24.08.21	8:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		45'	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
24.08.21	10:00	PICADO PAPAYA/MELÓN	MELÓN PULPA	10 KL	5 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
24.08.21	10:00	PICADO PAPAYA/MELÓN	PAPAYA PULPA	9,2 KL	5 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
24.08.21	10:00	CUAJADA	CUAJADA	4 KL	4 KL	✓		✓			✓	30'	3°C	5°C	9	9	9	9	✓		
24.08.21	12:00	CARNE DE RES MOLIDA	CADERA RES	10 KL	10 KL	✓			✓	✓		40'	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
24.08.21	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		45'	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		
24.08.21	12:00	SALSA DE TOMATE	TOMATE PULPA	7,5 KL	6 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
24.08.21	12:00	PLATANO MADURO	PLATANO M.	8,9 KL	5 KL	✓		✓		✓		95'	85°C	66°C	9	9	9	9	✓		
24.08.21	12:00	CAZUELA FRIJOLES	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓			✓	✓		50'	95°C	70°C	9	9	9	9	✓		
24.08.21	12:00	LIMONADA/PANELA	LIMÓN	6 KL	3 KL	✓		✓			✓	35'	22°C	6°C	9	9	9	9	✓		
24.08.21	15:00	FLAN	LECHE VACA	10 Lt	10 Lt	✓		✓		✓		90'	100°C	4°C	9	9	9	9	✓		
24.08.21	15:00	FLAN	HUEVO GALLINA	30 UDS	30 UDS	✓		✓		✓		40'	80°C	4°C	9	9	9	9	✓		
24.08.21	15:00	PATILLA PICADA	PAPAYA PULPA	25 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
24.08.21	17:00	PECHUGA MARINADA	CARNE POLLO	15,4 KL	10 KL	✓			✓	✓		48'	100°C	70°C	9	9	9	9	✓		
24.08.21	17:00	SOPA DE FIDEOS	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓			✓	✓		50'	95°C	66°C	9	9	9	9	✓		
24.08.21	17:00	SOPA DE FIDEOS	FIDEOS	1,5 KL	1,5 KL		✓		✓	✓		50'	90°C	66°C	9	9	9	9	✓		
24.08.21	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		47'	85°C	67°C	9	9	9	9	✓		
24.08.21	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ESPINACA	1,7 KL	1 KL	✓		✓		✓		47'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
24.08.21	17:00	AROMATICA / FRESA	FRESA	2,2 KL	2 KL	✓		✓		✓		45'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
24.08.21	17:00	AROMATICA/FRESA	AROMATICA	100 gr	100 gr		✓		✓		✓	45'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SOLARTE TIPO DE DOCUMENTO: X CC NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1022342416 CARGO: JEFE DE COCINA

Lorena Solarte C.C. 1022342416

Escaneado con CamScanner

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

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

Código: FOR-PSS-242
Versión: 1
Fecha: Memo INT 3910043586 - 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/unidades)	PESO NETO (gramos/unidades)	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 ºC	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL ºC	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
15-8-21	9:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO/CAFÉ	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		50'	92C	65C	9	9	9	9	✓		
25-8-21	8:00	COLADA H. PLATANO	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		50'	95C	65C	9	9	9	9	✓		
25-8-21	8:00	QUESO	QUESO	4 KL	4 KL	✓		✓			✓	35'	2C	5C	9	9	9	9	✓		
25-8-21	8:00	MANGO/PIÑA PICADO	MANGO	10 KL	5 KL	✓		✓			✓	30'	2C	6C	9	9	9	9	✓		
25-8-21	8:00	MANGO/PIÑA PICADO	PIÑA	9,2 KL	5 KL	✓		✓			✓	30'	2C	6C	9	9	9	9	✓		
25-8-21	10:00	SOBRES AVENA/MORA (BANANOS)	LECHE	15 Lt	15 Lt	✓		✓			✓	35'	2C	6C	9	9	9	9	✓		
25-8-21	10:00	BATIDO AVENA/MORA (BANANO)	BANANO	3,3 KL	2,250 KL	✓		✓			✓	35'	2C	6C	9	9	9	9	✓		
25-8-21	10:00	BATIDO AVENA/MORA (BANANO)	MORA	2,5 KL	2,25 KL	✓		✓			✓	35'	2C	6C	9	9	9	9	✓		
25-8-21	12:00	CARNE DE CERDO (CADERA)	LOMO CERDO	10 KL	10 KL	✓			✓	✓		40'	180C	69C	9	9	9	9	✓		
25-8-21	12:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	9,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		45'	86C	90C	9	9	9	9	✓		
25-8-21	12:00	PUREA AHUYAMA	AHUYAMA	9,7 KL	5 KL	✓		✓		✓		40'	80C	65C	9	9	9	9	✓		
25-8-21	12:00	PUREA AHUYAMA	LECHE	700 gr	700 ml	✓		✓		✓		40'	80C	68C	9	9	9	9	✓		
25-8-21	12:00	PAPA EN CHUPE	LECHE	600 ml	600 ml	✓		✓		✓		50'	91C	69C	9	9	9	9	✓		
25-8-21	12:00	PAPA EN CHUPE	PAPA PASUSA	6,25 KL	6,25 KL	✓		✓		✓		50'	91C	69C	9	9	9	9	✓		
25-8-21	12:00	SOPA DE CRIOLLO (TRIGO)	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓			✓	✓		50'	87C	69C	9	9	9	9	✓		
25-8-21	12:00	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	6 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2C	6C	9	9	9	9	✓		
25-8-21	15:00	REFRIGERADA FRESA/MORA	YOGURT	5 Lt	5 Lt	✓		✓			✓	35'	2C	6C	9	9	9	9	✓		
25-8-21	17:00	CARNE DE RES	CADERA RES	9 KL	9 KL	✓			✓	✓		45'	80C	65C	9	9	9	9	✓		
25-8-21	17:00	TORTILLA ACELGA	HUEVO GALLINA	45 UND	45 UND	✓		✓		✓		50'	180C	65C	9	9	9	9	✓		
25-8-21	17:00	SPAGUETTI	SPAGUETTI	5 KL	5 KL		✓		✓	✓		50'	80C	70C	9	9	9	9	✓		
25-8-21	17:00	SPAGUETTI	TOMATE	1 KL	1 KL	✓		✓		✓		50'	85C	70C	9	9	9	9	✓		
25-8-21	17:00	SPAGUETTI	CEBOLLA	0,25 KL	0,5 KL	✓		✓		✓		50'	80C	7C	9	9	9	9	✓		
25-8-21	17:00	AROMATICA/MANZANA	MANZANA	4 KL	2 KL	✓		✓		✓		50'	90C	65C	9	9	9	9	✓		
25-8-21	17:00	AROMATICA/MANZANA	AROMATICA	100 gr	100 gr		✓		✓	✓		50'	90C	65C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SANABRIA TIPO DE DOCUMENTO: X CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007137 CARGO: JEFE DE COCINA

Paola Andrea Forero CC 1013650275.

Escaneado con CamScanner

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20130435886 10110
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
26-08-21	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ/TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		47'	74°C	65°C	9	9	9	9	✓		
26-08-21	8:00	TÉ CON LECHE	LECHE LIQUIDA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		45'	82°C	69°C	9	9	9	9	✓		
26-08-21	8:00	EMPAREDADO QUESO	QUESO D CREMA	4 KL	4 KL	✓		✓			✓	35'	70°C	65°C	9	9	9	9	✓		
26-08-21	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA	14,3 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
26-08-21	10:00	SORBETE FRESA	LECHE	15 Lt	15 Lt	✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
26-08-21	10:00	SORBETE FRESA	FRESA PULPA	4,5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
26-08-21	12:00	POLLO EN SALSA CHAMPIÑON	CARNE POLLO	15 KL	10 KL	✓			✓	✓		45'	90°C	66°C	9	9	9	9	✓		
26-08-21	12:00	POLLO EN SALSA CHAMPIÑON	CHAMPIÑONES	2,2 KL	2,2 KL	✓		✓		✓		45'	90°C	66°C	9	9	9	9	✓		
26-08-21	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		45'	88°C	69°C	9	9	9	9	✓		
26-08-21	12:00	ENSALADA ZANAHORIA Pepino, Tomate	ZANAHORIA	2,1 KL	2 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
26-08-21	12:00	ENSALADA ZANAHORIA Pepino Tomate	PEPINO	2,7 KL	2 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
26-08-21	12:00	ENSALADA ZANAHORIA Pepino Tomate	TOMATE	1,25 KL	1 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
26-08-21	12:00	ENSALADA ZANAHORIA Pepino Tomate	CEBOLLA CABEZONA	1,2 KL	1 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
26-08-21	12:00	ROBE YUCA	YUCA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
26-08-21	12:00	SOPA CAMPESINA	CADERA RES	30 gr	30 gr	✓			✓	✓		50'	95°C	68°C	9	9	9	9	✓		
26-08-21	12:00	JUGO MANDARINA	MANDARINA	15 KL	9,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
26-08-21	15:00	ARROZ CON LECHE	LECHE UNCA	10 Lt	10 Lt	✓		✓		✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
26-08-21	15:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	10,4 KL	10 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
26-08-21	19:00	CARNE DE RES PICADA	CADERA RES	9 KL	9 KL	✓			✓	✓		50'	95°C	66°C	9	9	9	9	✓		
26-08-21	19:00	SANCOCHITO	CADERA RES	30 gr	30 gr	✓			✓	✓		50'	84°C	65°C	9	9	9	9	✓		
26-08-21	19:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		45'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
26-08-21	19:00	ARROZ BLANCO	ACEITE	150cc	150cc		✓		✓	✓		45'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
26-08-21	19:00	AROMATICA/MORA	MORA PULPA	2,3 KL	2 KL	✓		✓		✓		50'	91°C	65°C	9	9	9	9	✓		
26-08-21	19:00	AROMATICA/MORA	AROMATICAS	100 gr	100 gr		✓		✓	✓		50'	91°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: 1069[illegible]9 CARGO: ___JEFE DE COCINA___

Juan Araya CC 1045733407

Escaneado con CamScanner

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

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-210
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043568 - 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/Kilos/unidad)	PESO NETO (gramos/Kilos/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	
27-08-21	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ/TINTO	95 KL	95 KL		✓		✓	✓		55'	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
27-08-21	8:00	ALMOJABANA	ALMOJABANA	100 UDS	100 UDS		✓		✓		✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
27-08-21	8:00	QUESO	QUESO	9 KL	9 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
27-08-21	8:00	CHOCOLATE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	✓		✓		✓		50'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
27-08-21	8:00	NARANJA	NARANJA	16,8 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
27-08-21	10:00	FLAN DE FRESA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
27-08-21	10:00	UVAS CHILENAS	UVAS CHILENAS	13 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
27-08-21	12:00	ARROZ CON ARVEJA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		45'	85°C	66°C	9	9	9	9	✓		
27-08-21	12:00	ENSALADA ESPINACA	LECHUGA	1,8 KL	1 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
27-08-21	12:00	ENSALADA ESPINACA	FRESA	9,3 KL	9 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
27-08-21	12:00	ENSALADA ESPINACA	ESPINACA	1,7 KL	1 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
27-08-21	12:00	ENSALADA ESPINACA	YOGURT	700 ml	700 ml	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
27-08-21	12:00	PECHUGA ASADA	CARNE POLLO	13,9 KL	10 KL	✓			✓	✓		45'	82°C	65°C	9	9	9	9	✓		
27-08-21	12:00	CROQUETAS ARRACACHA	ARRACACHA	6,2 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	95°C	66°C	9	9	9	9	✓		
27-08-21	12:00	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	15 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
27-08-21	12:00	MUTE SANTANDEREANO	CADERA RES	350 gr	350 gr	✓			✓	✓		50'	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
27-08-21	15:00	TORTA CUMBIAÑOS	HUEVO GALLINA	100 UDS	80 UDS	✓		✓		✓		45'	180°C	NA	9	9	9	9	✓		
27-08-21	15:00	BEBIDA MORA	LECHE	15 LT	15 LT	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
27-08-21	15:00	MANDARINA	MANDARINA	3,3 KL	2,0 KL	✓		✓			✓	20'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
27-08-21	17:00	ARROZ ATOLLADO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		45'	84°C	66°C	9	9	9	9	✓		
27-08-21	17:00	ENSALADA DE (MANGO) LECHUGA	MANGO	6 KL	3 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
27-08-21	17:00	CARNE DE RES BISTEC	CADERA RES	9 KL	9 KL	✓			✓	✓		50'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
27-08-21	17:00	SOPA MAZAMORRA	CADERA RES	350 gr	350 gr	✓			✓	✓		50'	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		
27-08-21	17:00	TÉ FRUTOS ROJOS	FRESA	2,4 KL	2 KL	✓		✓		✓		50'	92°C	66°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: X CC ___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1022362216 CARGO: ___ JEFE DE COCINA ___

Escaneado con CamScanner

Código: FOR-PSS-249
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043668 10/10/2019
Página: 1 de 1

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

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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/unidades)	PESO NETO (gramos/litros/unidades)	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
28-08-24	17:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	9,5 KL	9,5 KL		✓		✓	✓		55'	91°C	65°C	9	9	9	9	✓		
28-08-24	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		50'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
28-08-24	8:00	CALDO DE PAPA/CARNE	CARNE RES	6 KL	6 KL	✓			✓	✓		50'	91°C	66°C	9	9	9	9	✓		
28-08-24	8:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	25 KL	10 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
28-08-24	10:00	TE EN LECHE	LECHE	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		40'	80°C	68°C	9	9	9	9	✓		
28-08-24	10:00	MANDARINA	MANDARINA	14,3 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
28-08-24	12:00	SOBREBARRIGA SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	10 KL	10 KL	✓			✓	✓		50'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
28-08-24	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		45'	83°C	65°C	9	9	9	9	✓		
28-08-24	12:00	CALABAZA GUISADA	CALABAZA	7,1 KL	6 KL	✓		✓		✓		38'	75°C	66°C	9	9	9	9	✓		
28-08-24	12:00	PAPA AL PERDEJIL	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		40'	95°C	68°C	9	9	9	9	✓		
28-08-24	12:00	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	300 gr	300 gr	✓			✓	✓		50'	95°C	88°C	9	9	9	9	✓		
28-08-24	12:00	JUGO DE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
28-08-24	15:00	CANDIL	LECHE	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		40'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
28-08-24	15:00	CANDIL	HUEVO	30 UDS	30 UDS	✓		✓		✓		40'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
28-08-24	15:00	MELÓN PICADO	MELÓN PULPA	10 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
28-08-24	17:00	CARNE CERDO BBQ	LOMO CERDO	9 KL	9 KL	✓			✓	✓		45'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
28-08-24	17:00	SOPA DE MAZORCA	CARNE RES	300 gr	300 gr	✓			✓	✓		48'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
28-08-24	17:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		45'	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
28-08-24	17:00	ARROZ AL PIMENTÓN	PIMENTÓN	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		45'	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
28-08-24	17:00	ARROZ AL PIMENTÓN	CEBOLLA JUNCA	400 gr	350 gr	✓		✓		✓		45'	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
28-08-24	17:00	ARROZ AL PIMENTÓN	AJO	53 gr	50 gr	✓		✓		✓		45'	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
28-08-24	19:30	AROMATICA UCHUVA	UCHUVA	2 KL	2 KL	✓		✓		✓		50'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
28-08-24	19:00	AROMATICA UCHUVA	PANELA	4,2 KL	4,2 KL	✓			✓	✓		50'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
28-08-24	19:00	AROMATICA UCHUVA	AROMATICA	300 gr	300 gr		✓		✓	✓		50'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: X CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069879 CARGO: JEFE DE COCINA

Nutricionista Validador CC: 1032396418

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 2019043568 - 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		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	
29/08/21	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	9,5 KL	9,5 KL	✓		✓		✓		50'	80°C	67°C	9	9	9	9	✓		
29/08/21	8:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		50'	92°C	68°C	9	9	9	9	✓		
29/08/21	8:00	TAMAL	TAMAL POLLO	100 UDS	100 UDS		✓		✓	✓		30'	180°C	65°C	9	9	9	9	✓		
29/08/21	8:00	NARANJA	NARANJA ZUMO	12 KL	10 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
29/08/21	10:00	UVAS	UVAS	12 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
29/08/21	12:00	CARNE DE RES / PECHUGA	CARNE RES	5 KL	5 KL	✓			✓	✓		45'	92°C	65°C	9	9	9	9	✓		
29/08/21	12:00	CARNE DE RES / PECHUGA	CARNE DE POLLO	5,7 KL	5 KL	✓			✓	✓		45'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
29/08/21	12:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		45'	83°C	66°C	9	9	9	9	✓		
29/08/21	12:00	ENSALADA CEBOLLA TOMATE/LECHUGA	CEBOLLA CABEZONA	1,2 KL	1 KL	✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
29/08/21	12:00	ENSALADA CEBOLLA TOMATE/LECHUGA	TOMATE	3,2 KL	2,5 KL	✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
29/08/21	12:00	ENSALADA CEBOLLA TOMATE/LECHUGA	LECHUGA	4,8 KL	3,5 KL	✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
29/08/21	12:00	YUCA COCIDA	YUCA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		40'	71°C	65°C	9	9	9	9	✓		
29/08/21	12:00	SOPA DE GUCHUCO MAÍZ	CARNE RES	300gr	300gr	✓			✓	✓		50'	95°C	70°C	9	9	9	9	✓		
29/08/21	12:00	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	6,5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
29/08/21	15:00	COLADA DE AVENA/MORA	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		50'	93°C	65°C	9	9	9	9	✓		
29/08/21	15:00	COLADA DE AVENA/MORA	MORA PULPA	3,4 KL	3 KL	✓		✓		✓		50'	93°C	65°C	9	9	9	9	✓		
29/08/21	19:00	POLLO A LAS 4 HIERBAS	CARNE POLLO	13,4 KL	10 KL	✓			✓	✓		48'	170°C	65°C	9	9	9	9	✓		
29/08/21	19:00	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		45'	82°C	67°C	9	9	9	9	✓		
29/08/21	19:00	VERDURAS CHINAS	CALABAZA	3,8 KL	2,5 KL	✓		✓		✓		40'	95°C	66°C	9	9	9	9	✓		
29/08/21	19:00	VERDURAS CHINAS	ZANAHORIA	2,4 KL	2 KL	✓		✓		✓		40'	95°C	66°C	9	9	9	9	✓		
29/08/21	19:00	VERDURAS CHINAS	APIO	1 KL	0,5 KL	✓		✓		✓		40'	95°C	66°C	9	9	9	9	✓		
29/08/21	19:00	VERDURAS CHINAS	REPOLLO	2,9 KL	2 KL	✓		✓		✓		40'	95°C	66°C	9	9	9	9	✓		
29/08/21	19:00	AGUA DE PANELA/LECHE	LECHE	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
29/08/21	19:00	AGUA DE PANELA/LECHE	PANELA	1,6 KL	1,6 KL	✓			✓	✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SOLARTE TIPO DE DOCUMENTO: X CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1090... CARGO: JEFE DE COCINA

Constanza Rodriguez R. CC. 39890221

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 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
30-08-21	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFE / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		50'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
30-08-21	8:00	COLADA DE AVENA	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
30-08-21	8:00	HUEVOS PERICOS	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	✓		✓		✓		50'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
30-08-21	8:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	3 KL	3 KL	✓			✓	✓		45'	92°C	66°C	9	9	9	9	✓		
30-08-21	8:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	12 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
30-08-21	10:00	HELADO	HELADO CREMA	6 Lt	6 Lt		✓		✓		✓	40'	-10°C	-3°C	9	9	9	9	✓		
30-08-21	10:00	MANGO PICADO	MANGO PULPA	20 KL	10 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
30-08-21	12:00	CARNE DE RES SALSA CAMPESINA	CADERA RES	10 KL	10 KL	✓			✓	✓		45'	150°C	66°C	9	9	9	9	✓		
30-08-21	12:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		40'	82°C	69°C	9	9	9	9	✓		
30-08-21	12:00	ENSALADA CAMPESINA	TOMATE	3,8 KL	3 KL	✓		✓			✓	2°C	6°C	6°C	9	9	9	9	✓		
30-08-21	12:00	ENSALADA CAMPESINA	LECHUGA	3,7 KL	2 KL	✓		✓			✓	2°C	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
30-08-21	12:00	ENSALADA CAMPESINA	MAÍZ	1 KL	1 KL	✓		✓		✓	✓	70°C	70°C	6°C	9	9	9	9	✓		
30-08-21	12:00	PAPA COCIDA CASCARA	PAPA PASTUSA	5 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	91°C	65°C	9	9	9	9	✓		
30-08-21	12:00	SOPA DE VERDURAS	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓			✓	✓		50'	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
30-08-21	12:00	NARANJADA	NARANJA	5 KL	3 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
30-08-21	15:00	SORBETE DE CURUBA	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
30-08-21	15:00	SORBETE DE CURUBA	CURUBA	9 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
30-08-21	17:00	POLLO GUISADO	CARNE POLLO	13,9 KL	10 KL	✓			✓	✓		50'	180°C	65°C	9	9	9	9	✓		
30-08-21	17:00	SOPA DE ARRACACHA	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓			✓	✓		50'	90°C	66°C	9	9	9	9	✓		
30-08-21	17:00	SOPA DE ARRACACHA	ARRACACHA	3,2 KL	2,5 KL	✓		✓		✓		50'	90°C	66°C	9	9	9	9	✓		
30-08-21	17:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		45'	84°C	69°C	9	9	9	9	✓		
30-08-21	17:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		45'	84°C	69°C	9	9	9	9	✓		
30-08-21	17:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		40'	98°C	65°C	9	9	9	9	✓		
30-08-21	17:00	LECHE CALIENTE	MIEL	1 Lt	1 Lt	✓		✓		✓		40'	98°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: [redacted] CARGO: JEFE DE COCINA

Maura Alejandra Varela C.C. 1018497611

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

Código: FOR-PSS-243 | Versión: 1 | Fecha: Memo INT 20190403566 - 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
31/08/21	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		50'	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
31/08/21	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	✓		✓		✓		50'	92°C	66°C	9	9	9	9	✓		
31/08/21	8:00	SANDWICH POLLO	POLLO	10 KL	10 KL	✓			✓	✓		45'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
31/08/21	8:00	SANDWICH POLLO	QUESO	4 KL	4 KL	✓		✓		✓		45'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
31/08/21	8:00	JAMÓN CERDO	JAMÓN CERDO	4 KL	4 KL	✓		✓		✓		45'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
31/08/21	8:00	UCHUVA	UCHUVA	10 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
31/08/21	10:00	PERA PICADA	PERA	12 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
31/08/21	10:00	POSTRE MARACUYA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓			✓		2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
31/08/21	12:00	LASAGNA POLLO	CARNE POLLO	14 KL	10 KL	✓			✓	✓		60'	180°C	65°C	9	9	9	9	✓		
31/08/21	12:00	CROQUETA YUCA	YUCA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		60'	90°C	66°C	9	9	9	9	✓		
31/08/21	12:00	ENSALADA HAWAIANA	LECHUGA	6,8 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
31/08/21	12:00	ENSALADA HAWAIANA	PIÑA	1,5 KL	1 KL	✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
31/08/21	12:00	ENSALADA HAWAIANA	MANGO	6 KL	3 KL	✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
31/08/21	12:00	ENSALADA HAWAIANA	CREMA LECHE	700 ml	700 ml	✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
31/08/21	12:00	CONSOME DE POLLO	CARNE DE POLLO	3 KL	3 KL	✓			✓	✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
31/08/21	12:00	JUGO DE TOMATE ARBOL	TOMATE PULPA	6 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
31/08/21	15:00	SOBRE FEIJOA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
31/08/21	15:00	SOBRE FEIJOA	FEIJOA	9 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
31/08/21	17:00	PIZZA POLLO/QUESO	CARNE POLLO	14 KL	10 KL	✓			✓	✓		45'	180°C	65°C	9	9	9	9	✓		
31/08/21		PIZZA POLLO/QUESO	QUESO	4 KL	4 KL	✓		✓		✓		45'	180°C	65°C	9	9	9	9	✓		
31/08/21		PURE PAPA	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	90°C	66°C	9	9	9	9	✓		
31/08/21		CREMA AHUYAMA	CARNE POLLO	400 gr	400 gr	✓			✓	✓		45'	92°C	67°C	9	9	9	9	✓		
31/08/21		ENSALADA FRIA	MAYONESA	700 gr	700 gr	✓		✓			✓	50'	95°C	6°C	9	9	9	9	✓		
31/08/21		TE MARACUYA	MARACUYA	15 KL	6 KL	✓		✓		✓		50'	92°C	67°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: X CC __ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1694929 CARGO: __JEFE DE COCINA __

Claude Tolics 52047593

Escaneado con CamScanner