ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO: OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/12/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado 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
01-10-21	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ/TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		50'	30°C	88°C	9	9	9	9	✓		
01-10-21	8:00	CALDO DE PAPA/CARNE	CARNE DE RES	6 KL	6 KL	✓		✓		✓		60'	93°C	65°C	9	9	9	9	✓		
01-10-21	8:00	COMPOTA DE PERA	PERA MADURO	12 KL	10 KL	✓		✓		✓		40'	98°C	NA	9	9	9	9	✓		
01-10-21	8:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	✓		✓		✓		60'	81°C	67°C	9	9	9	9	✓		
01-10-21	10:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		45'	85°C	68°C	9	9	9	9	✓		
01-10-21	10:00	UVAS	UVA PULPA	11,2 KL	10 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
01-10-21	12:00	FILETE DE PESCADO	TILAPIA	12,5 KL	10 KL	✓		✓		✓		40'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
01-10-21	12:00	ARROZ CON ARVEJOLÍ	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		45'	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
01-10-21	12:00	ENSALADA (CEBOLLA, ZANAHORIA, PEPINO, TOMATE)	ZANAHORIA	2,9 KL	2 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
01-10-21	12:00	ENSALADA (CEBOLLA, ZANAHORIA, PEPINO, TOMATE)	PEPINO	2,7 KL	2 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
01-10-21	12:00	ENSALADA (CEBOLLA, ZANAHORIA, PEPINO, TOMATE)	TOMATE	2,25 KL	2 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
01-10-21	12:00	ENSALADA (CEBOLLA, ZANAHORIA, PEPINO, TOMATE)	CEBOLLA C	1,2 KL	1 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
01-10-21	12:00	PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	✓		✓		✓		40'	80°C	66°C	9	9	9	9	✓		
01-10-21	12:00	SANCOCHITO PESCADO	TILAPIA	4 KL	4 KL	✓		✓		✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
01-10-21	12:00	LIMONADA CON AZÚCAR	LIMÓN PULPA	6 KL	5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
01-10-21	15:00	SOBRETE GUANABANA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
01-10-21	15:00	SOBRETE GUANABANA	GUANABANA	6,5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
01-10-21	19:00	CARNE DE CERDO MECHADA	LOMO DE CERDO	9 KL	9 KL	✓		✓		✓		45'	87°C	66°C	9	9	9	9	✓		
01-10-21	19:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		48'	88°C	67°C	9	9	9	9	✓		
01-10-21	19:00	ARROZ CON ESPINACA	ESPINACA	1,7 KL	1 KL	✓		✓		✓		48'	88°C	67°C	9	9	9	9	✓		
01-10-21	19:00	SOPA DE PATACÓN	CARNE RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		50'	91°C	65°C	9	9	9	9	✓		
01-10-21	19:00	SOPA DE PATACÓN	PLATANO VERDE	7,7 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	92°C	65°C	9	9	9	9	✓		
01-10-21	19:00	AROMATICA CON LIMÓN	LIMÓN	2 KL	1 KL	✓		✓		✓		50'	90°C	67°C	9	9	9	9	✓		
01-10-21	19:00	AROMATICA CON LIMÓN	AROMATICAS	100 gr	100 gr	✓		✓		✓		50'	90°C	67°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SARABIA TIPO DE DOCUMENTO: X CC NÚ de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1022[illegible]085 CARGO: JEFE DE COCINA

Scanned with 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 PRESTACIONES SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/12/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado 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
02-10-21	7:00	CAFÉ BEBIDA CALIENTE	CAFÉ/TINTO	95 KL	95 KL		✓		✓	✓		55'	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
02-10-21	8:00	COLADA, H. PLATANO	LECHE VACA	18 LT	18 LT	✓		✓		✓		50'	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
02-10-21	8:00	HUEVOS REVUELTOS	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	✓		✓		✓		45'	98°C	65°C	9	9	9	9	✓		
02-10-21	8:00	HUEVOS REVUELTOS	QUESO	1,5 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		45'	98°C	65°C	9	9	9	9	✓		
02-10-21	8:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	25 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
02-10-21	10:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		40'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
02-10-21	10:00	ENPANADILLA	ENPANADILLA	33,4 KL	4 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
02-10-21	12:00	CARNE CERDO GUISADA	LOMO CERDO	10 KL	10 KL	✓		✓		✓		50'	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
02-10-21	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		47'	85°C	68°C	9	9	9	9	✓		
02-10-21	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		49'	85°C	68°C	9	9	9	9	✓		
02-10-21	12:00	GUACAMOLE	AGUACATE	5 KL	3 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
02-10-21	12:00	GUACAMOLE	CEBOLLA CAB	1,2 KL	1 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
02-10-21	12:00	GUACAMOLE	TOMATE CHON.	2,5 KL	2 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
02-10-21	12:00	PAPA AL VAPOR	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	85°C	66°C	9	9	9	9	✓		
02-10-21	12:00	CAZUELA DE LENTEJAS	CARNE RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		50'	93°C	68°C	9	9	9	9	✓		
02-10-21	12:00	JUGO DE PIÑA	PIÑA PULPA	9,2 KL	9,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
02-10-21	15:00	SORBETE MANGO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
02-10-21	15:00	SORBETE MANGO	MANGO PULPA	9 KL	9,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
02-10-21	17:00	CARNE RES CILANTRO	CADERA RES	9 KL	9 KL	✓		✓		✓		45'	180°C	65°C	9	9	9	9	✓		
02-10-21	17:00	PROTEICA AHUYAMA	AHUYAMA	7,7 KL	5 KL	✓		✓		✓		40'	95°C	68°C	9	9	9	9	✓		
02-10-21	17:00	PROTEICA AHUYAMA	ARVEJA	2,5 KL	1 KL	✓		✓		✓		40'	75°C	68°C	9	9	9	9	✓		
02-10-21	17:00	SPAGUETTIS	PASTA SPAGUETI	5 KL	5 KL		✓		✓	✓		50'	80°C	66°C	9	9	9	9	✓		
02-10-21	17:00	AROMATICA MARACUYA	MARACUYA	6,7 KL	2 KL	✓		✓		✓		50'	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
02-10-21	17:00	AROMATICA MARACUYA	AROMATICAS	100 gr	100 gr	✓		✓		✓		50'	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

Scanned with 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 Comunidad de Cuidado 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
9-10-21	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		55'	87°C	68°C	9	9	9	9	✓		
3-10-21	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		50'	85°C	67°C	9	9	9	9	✓		
3-10-21	8:00	TAMAL	TAMAL	300 UDS	300 UDS		✓		✓	✓		30'	180°C	65°C	9	9	9	9	✓		
3-10-21	8:00	GRANADILLA	GRANADILLA	13,9 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
3-10-21	10:50	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	14,3 KL	10 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
3-10-21	12:00	COCIDO BOYACENSE	CARNE CERDO	5 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
3-10-21	12:00	COCIDO BOYACENSE	CARNE RES	5 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
3-10-21	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		48'	91°C	68°C	9	9	9	9	✓		
3-10-21	12:00	JUGO DE MORA	MORA PULPA	9 KL	9,5 KL	✓		✓		✓		30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
3-10-21	15:00	COLADA FECULA / FRESA	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		48'	93°C	68°C	9	9	9	9	✓		
3-10-21	15:00	COLADA FECULA / FRESA	FRESA PULPA	3,2 KL	3 KL	✓		✓		✓		48'	93°C	68°C	9	9	9	9	✓		
3-10-21	15:00	COLADA FECULA / FRESA	FECULA MAIZ	1,5 KL	1,5 KL		✓		✓	✓		48'	93°C	68°C	9	9	9	9	✓		
3-10-21	15:00	PAN DE MAIZ	PAN	100 UDS	100 UDS		✓		✓		✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
3-10-21	1900	PECHUGA GRATINADA	CARNE POLLO	15,4 KL	10 KL	✓		✓		✓		45'	180°C	69°C	9	9	9	9	✓		
3-10-21	17:00	PECHUGA GRATINADA	QUESO O CREMA	1 KL	1 KL	✓		✓		✓		45'	180°C	69°C	9	9	9	9	✓		
3-10-21	17:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CERDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		47'	91°C	68°C	9	9	9	9	✓		
3-10-21	17:00	ARROZ AL PEREJIL	PEREJIL	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		47'	91°C	68°C	9	9	9	9	✓		
3-10-21	17:00	ARROZ AL PEREJIL	CEBOLLA JUNCA	150 gr	150 gr	✓		✓		✓		47'	91°C	68°C	9	9	9	9	✓		
3-10-21	17:00	SOPA DE CUCHUCO MAIZ	CUCHUCO MAIZ	1 KL	1 KL		✓		✓	✓		50'	93°C	69°C	9	9	9	9	✓		
3-10-21	17:00	SOPA DE CUCHUCO MAIZ	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		50'	93°C	69°C	9	9	9	9	✓		
3-10-21	17:00	SOPA DE CUCHUCO MAIZ	PAPA PASTUSA	5 KL	4 KL	✓		✓		✓		50'	93°C	69°C	9	9	9	9	✓		
3-10-21	17:00	SOPA DE CUCHUCO MAIZ	ARVEJA VERDE	2,5 KL	1 KL	✓		✓		✓		50'	93°C	69°C	9	9	9	9	✓		
3-10-21	17:00	AGUAPANELA LECHE	PANELA	1,6 KL	1,6 KL	✓		✓		✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
3-10-21	17:00	AGUAPANELA LECHE	LECHE	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES DAGGER ___ TIPO DE DOCUMENTO X CC ___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030[illegible]8 CARGO: ___JEFE DE COCINA ___

Scanned with 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 - 10/13/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado 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
04-10-21	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ TINTO	95 KL	95 KL		/		/	/		50'	82°C	89°C	9	9	9	9	✓		
04-10-21	8:00	COLADA, FECULA MAIZ	LECHE VACA	18 LT	18 LT	/		/		/		49'	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
04-10-21	8:00	HUEVO COCIDO	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	/		/		/		50'	78°C	65°C	9	9	9	9	/		
04-10-21	8:00	COMPOTA MANZANA	MANZANA	10 KL	10 KL	/		/		/		45'	75°C	NA	9	9	9	9	/		
04-10-21	10:00	CHOCOLATE / LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	/		/		/		30'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
04-10-21	10:00	MELÓN / PATILLA	MELÓN	10 KL	5 KL	/		/			/	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	/		
04-10-21	10:00	MELÓN / PATILLA	PATILLA	12,5 KL	5 KL	/		/			/	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	/		
04-10-21	12:00	CARNE RES A LOS TRES HILERAS	ESPALDA RES	10 KL	10 KL	/		/		/		45'	80°C	65°C	9	9	9	9	/		
04-10-21	12:00	ARROZ PAISARITO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	/			/	/		45'	84°C	69°C	9	9	9	9	/		
04-10-21	12:00	PAPA CRIOLLA AL PEREJIL	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	/		/		/		40'	80°C	66°C	9	9	9	9	/		
04-10-21	12:00	MEZCLA AHUYAMA	AHUYAMA	7,7 KL	5 KL	/		/		/		46'	81°C	69°C	9	9	9	9	/		
04-10-21	12:00	MEZCLA AHUYAMA	ARVEJA	2,5 KL	1 KL	/		/		/		46'	81°C	69°C	9	9	9	9	/		
04-10-21	12:00	SOPA CUCHUCO TRIGO	CADERA RES	300 gr	300 gr	/		/		/		50'	90°C	66°C	9	9	9	9	/		
04-10-21	12:00	JUGO MANGO	MANGO PULPA	9 KL	9,5 KL	/		/			/	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	/		
04-10-21	15:00	COLADA AVENA / GUAYABA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	/		/		/		43'	84°C	65°C	9	9	9	9	/		
04-10-21	15:00	COLADA AVENA / GUAYABA	GUAYABA	4 KL	3 KL	/		/		/		45'	84°C	65°C	9	9	9	9	/		
04-10-21	19:00	CARNE CERDO GUISADA	LOMO CERDO	9 KL	9 KL	/		/		/		48'	81°C	69°C	9	9	9	9	/		
04-10-21	19:00	TORTA DE AHUYAMA	HUEVO GALLINA	70 UDS	70 UDS	/		/		/		45'	120°C	NA	9	9	9	9	/		
04-10-21	19:00	TORTA DE AHUYAMA	MARGARINA	300 gr	300 gr		/		/	/		45'	120°C	NA	9	9	9	9	/		
04-10-21	19:00	TORTA DE AHUYAMA	AHUYAMA	7,7 KL	5 KL	/		/		/		45'	120°C	NA	9	9	9	9	/		
04-10-21	19:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	/			/	/		45'	89°C	65°C	9	9	9	9	/		
04-10-21	19:00	ARROZ AL PIMENTÓN	PIMENTÓN	1,3 KL	1, KL	/		/		/		45'	87°C	65°C	9	9	9	9	/		
04-10-21	19:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	/		/		/		40'	93°C	65°C	9	9	9	9	/		
04-10-21	19:00	LECHE CALIENTE	CANELA	300 gr	300 gr		/		/	/		40'	93°C	65°C	9	9	9	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR ___ TIPO DE DOCUMENTO: X CC ___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1020739[illegible] CARGO: ___JEFE DE COCINA ___

Angelica Poblador Lozano CC: 1032388478

Scanned with 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 ...IOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Ciudad 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
05-10-21	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	9,5 KL	9,5 KL		✓		✓	✓		50'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
05-10-21	8:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		40'	79°C	65°C	9	9	9	9		✓	
05-10-21	8:00	CALDO DE PAPA / PECHUGA	CARNE POLLO	8 KL	6 KL	✓		✓		✓		60'	92°C	65°C	9	9	9	9		✓	
05-10-21	8:00	NARANJA	NARANJA	17 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9		✓	
05-10-21	10:00	SORBETE DE MORA	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
05-10-21	10:00	SORBETE DE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
05-10-21	12:00	PECHUGA MECHADA	CARNE POLLO	10 KL	10 KL	✓		✓		✓		45'	90°C	66°C	9	9	9	9	✓		
05-10-21	12:00	SPAGUETTIS	PASTA SPAGUETTI	5 KL	5 KL		✓		✓	✓		50'	82°C	68°C	9	9	9	9	✓		
05-10-21	12:00	ARVEJA, ZANAHORIA, MAIZ	ARVEJA	5 KL	2 KL	✓		✓		✓		40'	75°C	69°C	9	9	9	9	✓		
05-10-21	12:00	ARVEJA, ZANAHORIA, MAIZ	ZANAHORIA	3 KL	2,5 KL	✓		✓		✓		40'	75°C	69°C	9	9	9	9	✓		
05-10-21	12:00	ARVEJA, ZANAHORIA, MAIZ	MAIZ	2,5 KL	2,5 KL	✓		✓		✓		40'	75°C	69°C	9	9	9	9	✓		
05-10-21	12:00	PAPA AL VAPOR	PAPA PASTUSA	5,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		45'	82°C	68°C	9	9	9	9	✓		
05-10-21	12:00	SOPA DE VERDURAS	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
05-10-21	12:00	JUGO DE PIÑA	PIÑA PULPA	8,2 KL	9,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9		✓	
05-10-21	15:00	COLADA HARINA PLATANO	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		50'	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
05-10-21	15:00	MANDARINA	MANDARINA	14,3 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
05-10-21	17:00	CARNE RES A LA PIMIENTA	CADERA RES	9 KL	9 KL	✓		✓		✓		45'	91°C	69°C	9	9	9	9	✓		
05-10-21	17:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		48'	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
05-10-21	17:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		48'	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
05-10-21	17:00	MAZAMORRA CHIQUITA	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		50'	92°C	69°C	9	9	9	9	✓		
05-10-21	17:00	MAZAMORRA CHIQUITA	PAPA PASTUSA	5 KL	4 KL	✓		✓		✓		50'	92°C	69°C	9	9	9	9	✓		
05-10-21	17:00	MAZAMORRA CHIQUITA	MAIZ COMUN	700 gr	700 gr	✓		✓		✓		50'	92°C	69°C	9	9	9	9	✓		
05-10-21	17:00	AROMATICA FRESA	FRESA PULPA	2,2 KL	2 KL	✓		✓		✓		50'	83°C	65°C	9	9	9	9	✓		
05-10-21	17:00	AROMATICA FRESA	AROMATICA	100 gr	100 gr	✓		✓		✓		50'	83°C	65°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SARAZAL TIPO DE DOCUMENTO: X CC ___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: [redacted] CARGO: ___JEFE DE COCINA___

Paola Andrea Torero Ceballos CC. 1013650295.

Scanned with 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 ESPACIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado 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
06-10-21	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		50'	82°C	69°C	9	9	9	9	✓		
06-10-21	8:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE DE VACA	18 Lt	18 Lt		✓		✓	✓		45'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
06-10-21	8:00	MANGO PICADO	MANGO PULPA	20 KL	10 KL		✓		✓		✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
06-10-21	8:00	QUESO CAMPESINO	QUESO	9 KL	9 KL		✓		✓		✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
06-10-21	10:00	BATIDO BANANO	LECHE VACA	95 KL	95 KL		✓		✓		✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
06-10-21	10:00	BATIDO BANANO	BANANO	15 Lt	15 Lt		✓		✓		✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
06-10-21	12:00	CARNE DE CERDO	LOMO CERDO	10 KL	10 KL		✓		✓	✓		45'	93°C	68°C	9	9	9	9	✓		
06-10-21	12:00	CARNE DE CERDO	PIÑA	5,5 KL	3 KL		✓		✓	✓		45'	93°C	68°C	9	9	9	9	✓		
06-10-21	12:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓		✓		✓		45'	89°C	66°C	9	9	9	9	✓		
06-10-21	12:00	RODAJAS DE TOMATE	TOMATE CHONTO	9,5 KL	6 KL		✓		✓		✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
06-10-21	12:00	PLATANO COCIDO	PLATANO HARTON	8,9 KL	5 KL		✓		✓		✓	60'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
06-10-21	12:00	CAZUELA ARVEJA	CADERA RES	300 gr	300 gr		✓		✓		✓	50'	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
06-10-21	12:00	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA PULPA	6 KL	9,5 KL		✓		✓		✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
06-10-21	15:00	ARROZ CON LECHE	LECHE VACA	10 Lt	10 Lt		✓		✓		✓	60'	89°C	66°C	9	9	9	9	✓		
06-10-21	15:00	ARROZ CON LECHE	QUESO	1,5 KL	1,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	66°C	9	9	9	9	✓		
06-10-21	15:00	ARROZ CON LECHE	UVAS PASAS	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓		✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
06-10-21	17:00	CARNE RES MECHADA	CADERA RES	9 KL	9 KL	✓		✓		✓		45'	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
06-10-21	17:00	ENSALADA CAMPESINA	TOMATE	3,8 KL	3 KL	✓		✓			✓	45'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
06-10-21	17:00	ENSALADA CAMPESINA	LECHUGA	3,7 KL	2 KL	✓		✓			✓	45'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
06-10-21	17:00	ENSALADA CAMPESINA	MAIZ COCIDO	1 KL	1 KL	✓		✓		✓		45'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
06-10-21	17:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		47'	88°C	65°C	9	9	9	9	✓		
06-10-21	17:00	ARROZ CON FIDEOS	FIDEOS	400 gr	400 gr		✓		✓	✓		47'	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
06-10-21	17:00	AROMATICA T. ARBOL	T. ARBOL	3 KL	2 KL	✓		✓		✓		50'	81°C	66°C	9	9	9	9	✓		
06-10-21	17:00	AROMATICA T. ARBOL	AROMATICA	100 gr	100 gr	✓		✓		✓		50'	81°C	66°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS JARAMILLO _____ TIPO DE DOCUMENTO: X CC ___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: [redacted] CARGO: ___JEFE DE COCINA ___

Auxiliar Nutrición CC: 1032388478

Scanned with 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: CENTRO DE COMUNIDAD Y CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR CASA NOSTRA

COORDINADOR O RESPONSABLE: OPERADOR:FUNDACION INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
07/10/21	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		40'	85°C	68°C	9	9	9	9	✓		
07/10/21	8:00	COLADA HARINA PLATANO	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		50'	82°C	65°C	9	9	9	9	✓		
07/10/21	8:00	CALDO/CARNE	CARNE RES	6 KL	6 KL	✓		✓		✓		50'	78°C	66°C	9	9	9	9	✓		
07/10/21	8:00	PAN MAÍZ	PAN	100 UDS	100 UDS		✓		✓		✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
07/10/21	10:00	LECHE ENTERA	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		40'	75°C	65°C	9	9	9	9	✓		
07/10/21	12:00	FILETE DE PESCADO	TILAPIA	11 KL	11 KL	✓		✓		✓		40'	75°C	68°C	9	9	9	9	✓		
07/10/21	12:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		40'	79.6	65°C	9	9	9	9	✓		
07/10/21	12:00	ENSALADA AGRIDULCE	LECHUGA	3,6 KL	2,5 KL	✓		✓			✓	38'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
07/10/21	12:00	ENSALADA AGRIDULCE	PIÑA	1,8 KL	1 KL	✓		✓			✓	38'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
07/10/21	12:00	ENSALADA AGRIDULCE	MAYONESA	95 KL	95 KL	✓		✓			✓	38'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
07/10/21	12:00	PURE DE PAPA	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	85°C	68°C	9	9	9	9	✓		
07/10/21	12:00	SOPA DE ARVEJA	CARNE RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		50'	89,6°C	69°C	9	9	9	9	✓		
07/10/21	12:00	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	15 KL	9,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
07/10/21	15:00	FLAN	LECHE	10 Lt	10 Lt	✓		✓		✓		45'	NA	NA	9	9	9	9	✓		
07/10/21	15:00	FLAN	HUEVO	500 UDS	500 UDS	✓		✓		✓		45'	NA	NA	9	9	9	9	✓		
07/10/21	17:00	PECHUGA MECHADA	CARNE DE POLLO	15 KL	10 KL	✓		✓		✓		45'	180°C	65°C	9	9	9	9	✓		
07/10/21	17:00	ARROZ ATOMATADO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		45'	69°C	66°C	9	9	9	9	✓		
07/10/21	17:00	SOPA DE PAPA	CARNE DE RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		50'	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
07/10/21	17:00	TE / LECHE	LECHE	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		30'	78°C	68°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SABARAÍN TIPO DE DOCUMENTO: X CC NÚ de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: [illegible] CARGO: JEFE COCINA

Angélica Población CC: 1032388478

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO: OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/12/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: HOGAR CASA NOSTRA

CCORDINADOR 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/filros/unidad)	PESO NETO (gramos/filros/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
8-10-21	7:00	CAFÉ BEBIDA CALIENTE	TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		50'	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
8-10-21	8:00	CALDO DE PAPA/PESCADO	TILAPIA	7,5 KL	6 KL	✓		✓		✓		55'	93°C	65°C	9	9	9	9	✓		
8-10-21	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	18 KL	18 LT	✓		✓		✓		50'	89°C	66°C	9	9	9	9	✓		
8-10-21	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA	1,43 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
8-10-21	10:00	SOBRE DE CUNUPA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
8-10-21	10:00	SOBRE DE CUNUPA	CUNUPA	9 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
8-10-21	12:00	CARNE EN SALSA CHIMICHURRI	CADERA DE RES	10 KL	10 KL	✓		✓		✓		40'	85°C	69°C	10	10	10	10	✓		
8-10-21	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		45'	91°C	68°C	10	10	10	10	✓		
8-10-21	12:00	VERDURA SALTEADA	ARVEJA	3,8 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		40'	91°C	66°C	10	10	10	9	✓		
8-10-21	12:00	VERDURA SALTEADA	HABICHUELA	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		40'	79°C	66°C	10	10	10	10	✓		
8-10-21	12:00	VERDURA SALTEADA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		40'	79°C	66°C	10	10	10	10	✓		
8-10-21	12:00	VERDURA SALTEADA	CALABAZA	3 KL	2,5 KL	✓		✓		✓		40'	91°C	66°C	10	10	10	10	✓		
8-10-21	12:00	SOPA DE PACORA	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		50'	95°C	69°C	10	10	10	10	✓		
8-10-21	12:00	PAPA A LA FRANCESA	PAPA PASUSA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		60'	85°C	65°C	10	10	10	10	✓		
8-10-21	12:00	JUGO DE T. ÁRBOL	TOMATE PULPA	7,5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	10	10	10	10	✓		
8-10-21	15:00	CANDIL	HUEVO GALLINA	50 UDS	50 UDS	✓		✓		✓		30'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
8-10-21	15:00	CANDIL	LECHE VACA	10 LT	10 LT	✓		✓		✓		30'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
8-10-21	17:00	POLLO DORADO	CARNE POLLO	15 KL	10 KL	✓		✓		✓		45'	83°C	66°C	9	9	9	9	✓		
8-10-21	17:00	CALABAZA GUISADA	CALABAZA	9,1 KL	6 KL	✓		✓		✓		40'	78°C	65°C	9	9	9	9	✓		
8-10-21	17:00	CALABAZA GUISADA	TOMATE	0,5 KL	0,5 KL	✓		✓		✓		40'	78°C	65°C	9	9	9	9	✓		
8-10-21	17:00	CALABAZA GUISADA	CEBOLLA	1 KL	400 gr	✓		✓		✓		40'	78°C	65°C	9	9	9	9	✓		
8-10-21	17:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		49'	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
8-10-21	17:00	AROMATICA UCHUVA	UCHUVA	2 KL	2 KL	✓		✓		✓		50'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
8-10-21	17:00	AROMATICA UCHUVA	AROMATICA	100 gr	100 gr	✓		✓		✓		50'	80°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: 1018497911 CARGO: JEFE DE COCINA

Maura Varela

C.C. 1018497911

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha Memo INT 2019043566 - 10/12/2019
		Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: HOGAR CASA NOSTRA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JESSICA PAOLA CABRERA OPERADOR: INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
9-10-21	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		95'	58°C	66°C	9	9	9	9	✓		
9-10-21	8:00	COLADA AVENA	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
9-10-21	8:00	HUEVO EN TORTILLA	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	✓		✓		✓		40'	75°C	68°C	9	9	9	9	✓		
9-10-21	8:00	MANDARINA	MANDARINA	1,43 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
9-10-21	10:00	KUMIS	KUMIS ENTERO	20 Lt	20 Lt	✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
9-10-21	10:00	GRANADILLA	GRANADILLA	1,34 KL	9 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
9-10-21	12:00	CARNE DE CERDO/ATO	LOMO CERDO	10 KL	10 KL	✓		✓		✓		45'	93°C	68°C	9	9	9	9	✓		
9-10-21	12:00	ARROZ CON AJONJOLÍ	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		47'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
9-10-21	12:00	ARROZ CON AJONJOLÍ	AJONJOLÍ	400 gr	400 gr				✓	✓		47'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
9-10-21	12:00	TAJADA AGUACATE	AGUACATE	10 KL	6 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
9-10-21	12:00	CHIPS DE YUCA	YUCA CRUDA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		40'	90°C	66°C	9	9	9	9	✓		
9-10-21	12:00	SOPA DE CONCHITOS	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		50'	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
9-10-21	12:00	JUGO DE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
9-10-21	15:00	SOBRERO CURUBA	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
9-10-21	15:00	SOBRERO CURUBA	CURUBA	9 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
9-10-21	17:00	CARNE DES CILANTRO	CADERA RES	9 KL	9 KL	✓		✓		✓		40'	95°C	66°C	9	9	9	9	✓		
9-10-21	17:00	CARNE DES CILANTRO	CILANTRO	340 gr	300 gr	✓		✓		✓		40'	95°C	66°C	9	9	9	9	✓		
9-10-21	17:00	SPAGUETTIS	PASTA	5 KL	5 KL		✓		✓	✓		45'	80°C	68°C	9	9	9	9	✓		
9-10-21	17:00	SPAGUETTIS	TOMATE	1 KL	1 KL	✓		✓		✓		45'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
9-10-21	17:00	SPAGUETTIS	CEBOLLA	0,5 KL	0,5 KL	✓		✓		✓		45'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
9-10-21	17:00	SOPA COCHUCO TRIGO	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		50'	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
9-10-21	17:00	SOPA COCHUCO TRIGO	COCHUCO TRIGO	1 KL	1 KL	✓			✓	✓		50'	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
9-10-21	17:00	AROMATICA LULO	LULO POLPA	3,1 KL	2 KL	✓		✓		✓		50'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
9-10-21	17:00	AROMATICA LULO	AROMATICA	100 gr	100 gr	✓		✓		✓		50'	85°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: [illegible] CARGO: JEFE DE COCINA

Scanned with 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 - 10/12/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___
COORDINADOR O RESPONSABLE: ___ JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR: INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
10-10-21	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		50'	85°C	68°C	9	9	9	9	✓		
10-10-21	8:00	AGUAPANELA / LECHE	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		45'	90°C	65°C	9	9	9	9			
10-10-21	8:00	TAMAL	TAMAL POLLO	100 UDS	100 UDS		✓		✓	✓		35'	17°C	68°C	9	9	9	9			
10-10-21	8:00	UVAS	UVA ISABELLA	11,2 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9			
10-10-21	10:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	25 KL	20 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9			
10-10-21	12:00	POLLO GUISADO	CARNE POLLO	13,4 KL	10 KL	✓		✓		✓		50'	17°C	69°C	9	9	9	9			
10-10-21	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		50'	80°C	68°C	9	9	9	9			
10-10-21	12:00	ZANAHORIA RALLADA	ZANAHORIA	8,1 KL	6 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9			
10-10-21	12:00	TAJADA PLATANO	PLATANO MADURO	8,4 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	80°C	65°C	9	9	9	9			
10-10-21	12:00	ASIACO	CARNE POLLO	400gr	400gr	✓		✓		✓		80'	95°C	68°C	9	9	9	9			
10-10-21	12:00	ASIACO	CREMA LECHE	200gr	200gr	✓		✓		✓		80'	95°C	68°C	9	9	9	9			
10-10-21	12:00	ASIACO	GUASCAS	4,5 KL	0,5 KL	✓		✓		✓		80'	95°C	68°C	9	9	9	9			
10-10-21	12:00	LIMONADA PANELA	LIMON	6 KL	3 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9			
10-10-21	15:00	COLADA FECULA CON MORA	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		48'	85°C	68°C	9	9	9	9			
10-10-21	15:00	COLADA FECULA CON MORA	MORA PULPA	3,4 KL	3 KL	✓		✓		✓		48'	85°C	68°C	9	9	9	9			
10-10-21	17:00	FILETE PESCADO	TILAPIA	13,8 KL	11 KL	✓		✓		✓		50'	9°C	65°C	9	9	9	9			
10-10-21	17:00	VERDURA CALIENTE	ARVEJA VERDE	3,8 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		45'	75°C	69°C	9	9	9	9			
10-10-21	17:00	VERDURA CALIENTE	CALABAZA	4,8 KL	4,5 KL	✓		✓		✓		45'	75°C	69°C	9	9	9	9			
10-10-21	17:00	VERDURA CALIENTE	HABICHUELA	17 KL	4,5 KL	✓		✓		✓		45'	75°C	69°C	9	9	9	9			
10-10-21	17:00	VERDURA CALIENTE	ZANAHORIA	4,8 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		45'	75°C	69°C	9	9	9	9			
10-10-21	17:00	VERDURA CALIENTE	AJO	55gr	50gr	✓		✓		✓		45'	75°C	69°C	9	9	9	9			
10-10-21	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓		✓			✓	45'	85°C	65°C	9	9	9	9			
10-10-21	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ESPINACA	3,7 KL	1 KL	✓		✓			✓	45'	69°C	68°C	9	9	9	9			
10-10-21	17:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		40'	80°C	69°C	9	9	9	9			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLU[illegible]OCIAL	Código FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha Memo INT 20190435665 - 10/12/2019
		Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: HOGAR CASA NOSTRA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JESSICA PAOLA CABRERA OPERADOR: INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
11-10-21	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		30'	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		
11-10-21	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		45'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
11-10-21	8:00	CALDO DE PAPA/CARNE	CARNE RES	6 KL	6 KL	✓		✓		✓		50'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
11-10-21	8:00	GRANADILLA	GRANADILLA	3,4 KL	4 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
11-10-21	10:00	ENSALADA FRUTA CON QUESO	BANANO	2,2 KL	1,5 KL	✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
11-10-21	10:00	ENSALADA FRUTA CON QUESO	PAPAYA	2,2 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
11-10-21	10:00	ENSALADA FRUTA CON QUESO	MELÓN	10 KL	5 KL	✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
11-10-21	10:00	ENSALADA FRUTA CON QUESO	MANZANA	3,4 KL	2 KL	✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
11-10-21	10:00	ENSALADA FRUTA CON QUESO	QUESO	4 KL	4 KL	✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
11-10-21	12:00	CARNE RES GUISADA	CADERA RES	10 KL	10 KL	✓		✓		✓		50'	95°C	65°C	9	9	9	9	✓		
11-10-21	12:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		45'	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
11-10-21	12:00	ARROZ CON ESPINACA	ESPINACA	1,8 KL	1 KL	✓		✓		✓		45'	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
11-10-21	12:00	POTECA AHUYAMA	AHUYAMA	7,7 KL	5 KL	✓		✓		✓		40'	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		
11-10-21	12:00	POTECA AHUYAMA	ARVEJA VERDE	2,5 KL	1 KL	✓		✓		✓		40'	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		
11-10-21	12:00	POTECA AHUYAMA	LECHE VACA	900 ml	900 ml	✓		✓		✓		40'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
11-10-21	12:00	FRITADA PLATANO	PLATANO MADURO	3,4 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
11-10-21	12:00	SOPA CEBADA PERLADA	CARNE RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		50'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
11-10-21	12:00	LIMONADA CON PANELA	CANCIÓN POLLA	6 KL	3 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
11-10-21	15:00	COLADA FECULA GUAYABA	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		50'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
11-10-21	9:00	PECHUGA MECHADA	CARNE POLLO	3,4 KL	10 KL	✓		✓		✓		50'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
11-10-21	17:00	AJIACO	CARNE POLLO	400 gr	400 gr	✓		✓		✓		60'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
11-10-21	17:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		45'	89°C	66°C	9	9	9	9	✓		
11-10-21	17:00	ARROZ AL PEREJIL	PEREJIL	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		45'	89°C	66°C	9	9	9	9	✓		
11-10-21	17:00	AROMATICA T. ÁRBOL	T. ÁRBOL	3 KL	2 KL	✓		✓		✓		50'	81°C	65°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Paola Andrea Forero TIPO DE DOCUMENTO: X CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013650275 CARGO: JEFE DE COCINA

Paola Andrea Forero CC 1013650275

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha Memo INT 20190043995 10/12/2019
		Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: Comunidad de cuidado 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
12/10/21	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	25 KL	25 KL		✓		✓	✓		50'	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		
12-10-21	8:00	COLADA, AVENA	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		50'	95°C	68°C	9	9	9	9	✓		
12-10-21	8:00	HUEVOS PERICOS	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	✓		✓		✓		50'	71°C	69°C	9	9	9	9	✓		
12-10-21	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	25 KL	20 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
12-10-21	10:00	BATIDO DE FRESA	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
12-10-21	10:00	BATIDO DE FRESA	FRESA	4,8 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
12-10-21	12:00	CARNE DE CERDO	LOMO CERDO	10 KL	10 KL	✓		✓		✓		48'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
12-10-21	12:00	ARROZ CON ARVEJAS	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		45'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
12-10-21	12:00	VERDURA ORIENTAL	CHAMPIÑON	1,5 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		40'	75°C	65°C	9	9	9	9	✓		
12-10-21	12:00	VERDURA ORIENTAL	ZANAHORIA	1,8 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		40'	75°C	65°C	9	9	9	9	✓		
12-10-21	12:00	VERDURA ORIENTAL	CALABAZA	1,8 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		40'	75°C	65°C	9	9	9	9	✓		
12-10-21	12:00	VERDURA ORIENTAL	TOMATE	9,5 KL	9,5 KL	✓		✓		✓		40'	75°C	65°C	9	9	9	9	✓		
12-10-21	12:00	PAPA DORADA	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
12-10-21	12:00	CAZUELA GARBANZO	MONDO	4 KL	4 KL	✓		✓		✓		90'	92°C	68°C	9	9	9	9	✓		
12-10-21	12:00	JUGO DE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
12-10-21	15:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		50'	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
12-10-21	15:00	MANDARINA	MANDARINA	13 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	NA	NA	9	9	9	9	✓		
12-10-21	17:00	CARNE RES FINAS HIERBAS	CADERA RES	9 KL	9 KL	✓		✓		✓		50'	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
12-10-21	17:00	CALABAZA Y MAIZ	CALABAZA	5,9 KL	5 KL	✓		✓		✓		40'	85°C	66°C	9	9	9	9	✓		
12-10-21	17:00	CALABAZA Y MAIZ	MAIZ	1 KL	1 KL	✓		✓		✓		40'	80°C	66°C	9	9	9	9	✓		
12-10-21	17:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		45'	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
12-10-21	17:00	ARROZ CON FIDEOS	PASTA FIDEOS	400 gr	400 gr		✓		✓	✓		45'	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
12-10-21	17:00	AROMATICA CON LULO	LULO PULPA	3,4 KL	2 KL	✓		✓		✓		50'	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		
12-10-21	17:00	AROMATICA CON LULO	AROMATICA	100 gr	100 gr	✓		✓		✓		50'	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SANABRIA TIPO DE DOCUMENTO: X CC NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: [illegible] CARGO: JEFE DE COCINA

Scanned with 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 20190435666 - 10/10/2019
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado 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 tc	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
13-10-21	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ/TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		50'	84°C	65°C	9	9	9	9	✓		
13-10-21	8:00	TE EN LECHE	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		47'	83°C	66°C	9	9	9	9	✓		
13-10-21	8:00	CALDO PAPA/PECHUGA	CARNE POLLO	8 KL	6 KL	✓		✓		✓		50'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
13-10-21	8:00	COMPOTA MANZANA	MANZANA	11,8 KL	10 KL	✓		✓		✓		40'	NA	NA	9	9	9	9	✓		
13-10-21	10:00	SOBRETE GUAYABANA	GUAYABANA	6,5 KL	4,5 KL	✓		-			✓	240'	4°C	6°C	9	9	9	9	✓		
13-10-21	10:00	SOBRETE GUAYABANA	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓			✓	240'	4°C	6°C	9	9	9	9	✓		
13-10-21	12:00	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	TILAPIA	12,5 KL	10 KL	✓		✓		✓		50'	80°C	66°C	9	9	9	9	✓		
13-10-21	12:00	FILETE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	CEBOLLA JUNCA TOMATE CHONTO	1,25 KL	0,5 KL	✓		✓		✓		50'	80°C	66°C	9	9	9	9	✓		
13-10-21	12:00	FILETE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	CEBOLLA JUNCA TOMATE CHONTO	1 KL	1 KL	✓		✓		✓		50'	80°C	66°C	9	9	9	9	✓		
13-10-21	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		48'	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
13-10-21	12:00	ENSALADA CAMPESINA	TOMATE	3,75 KL	3 KL	✓		✓			✓	60'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
13-10-21	12:00	ENSALADA CAMPESINA	LECHUGA	2,7 KL	2 KL	✓		✓			✓	60'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
13-10-21	12:00	ENSALADA CAMPESINA	MAÍZ	1 KL	1 KL	✓		✓		✓		60'	90°C	6°C	9	9	9	9	✓		
13-10-21	12:00	PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	✓		✓		✓		40'	78°C	65°C	9	9	9	9	✓		
13-10-21	12:00	SOPA CONCHITAS	CARNE RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		50'	92°C	69°C	9	9	9	9	✓		
13-10-21	12:00	JUGO DE PIÑA	PIÑA PULPA	9,2 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	35'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
13-10-21	15:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		40'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
13-10-21	15:00	MANGO PICADO	MANGO POLPA	20 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
13-10-21	17:00	POLLO DORADO	CARNE POLLO	13,4 KL	10 KL	✓		✓		✓		50'	85°C	68°C	9	9	9	9	✓		
13-10-21	17:00	SOPA AHUYAMA	CARNE RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		50'	91°C	69°C	9	9	9	9	✓		
13-10-21	17:00	SOPA AHUYAMA	ARVEJA VERDE	2,5 KL	1 KL	✓		✓		✓		50'	91°C	69°C	9	9	9	9	✓		
13-10-21	17:00	SOPA AHUYAMA	AHUYAMA	4,7 KL	3 KL	✓		✓		✓		50'	91°C	69°C	9	9	9	9	✓		
13-10-21	17:00	SOPA AHUYAMA	PAPA PASUSA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	91°C	69°C	9	9	9	9	✓		
13-10-21	17:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		40'	79°C	65°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013650295 CARGO: JEFE DE COCINA

Paola Andrea Forero CC 1013650295

Scanned with CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código FOR-SIS-249
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha Memo 20194000 - 10/12/2019 | Página 1 de 4

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado 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
14-10-21	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		50'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
14-10-21	8:00	COLADA, H. PLATANO	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		50'	87°C	69°C	9	9	9	9	✓		
14-10-21	8:00	HUEVOS REVUELTOS	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	✓		✓		✓		48'	79°C	65°C	9	9	9	9	✓		
14-10-21	8:00	BANANO	BANANO	14,5KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	NA	NA	9	9	9	9	✓		
14-10-21	10:00	SORBETE MORA	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
14-10-21	10:00	SORBETE MORA	MORA POLPA	5 KL	4,5KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
14-10-21	12:00	POLLO SALSA BBQ	CARNE POLLO	13A KL	10 KL	✓		✓		✓		50'	95°C	65°C	9	9	9	9	✓		
14-10-21	12:00	CUBIOS GUISADOS	CUBIO CRUDO	6 KL	6 KL	✓		✓		✓		40'	78°C	66°C	9	9	9	9	✓		
14-10-21	12:00	CHIP ARRACACHA	ARRACACHA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		40'	90°C	67°C	9	9	9	9	✓		
14-10-21	12:00	PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	84 KL	5 KL	✓		✓		✓		60'	150°C	68°C	9	9	9	9	✓		
14-10-21	12:00	SOPA DE VERDURAS	CARNE RES	300gr	300 gr	✓		✓		✓		50'	89°C	68°C	10	10	10	10	✓		
14-10-21	12:00	JUGO	PULPA	6,5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
14-10-21	15:00	PETO MAIZ DULCE	LECHE	10 Lt	10 Lt	✓		-		✓		65'	120°C	69°C	9	9	9	9	✓		
14-10-21	15:00	PETO MAIZ DULCE	MAIZ	2 KL	2 KL	✓			✓	✓		65'	120°C	69°C	9	9	9	9	✓		
14-10-21	15:00	PETO MAIZ DULCE	QUESO	1,5 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		65'	120°C	69°C	9	9	9	9	✓		
14-10-21	17:00	TERNERA GUISADA	CARNE TERNERA	9 KL	9 KL	✓		✓		✓		45'	120°C	68°C	9	9	9	9	✓		
14-10-21	17:00	VERDURA MIXTA	ARVEJA	6,25 KL	2,5 KL	✓		✓		✓		40'	75°C	69°C	9	9	9	9	✓		
14-10-21	17:00	VERDURA MIXTA	HABICHUELA	3A KL	3 KL	✓		✓		✓		40'	75°C	69°C	9	9	9	9	✓		
14-10-21	17:00	VERDURA MIXTA	CEBOLLA	1 KL	900 gr	✓		✓		✓		40'	75°C	69°C	9	9	9	9	✓		
14-10-21	17:00	VERDURA MIXTA	PIMENTÓN	250 gr	200 gr	✓		✓		✓		40'	75°C	69°C	9	9	9	9	✓		
14-10-21	19:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓		✓		✓		45'	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
14-10-21	19:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		45'	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
14-10-21	19:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
14-10-21	19:00	TÉ EN LECHE	TÉ	300gr	300 gr	✓		✓		✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: X CC NO de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: [illegible] CARGO: JEFE DE COCINA

Auxiliar de Bodega CC: 1032388478

Scanned with 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 20190043566 - 10/12/2019
Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado 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
15-10-21	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		50'	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
15-10-21	8:00	CAFE CON LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	✓		✓		✓		50'	93°C	65°C	9	9	9	9	✓		
15-10-21	8:00	EMPANADA	EMPANADA	100 UNDS	100 UNDS		✓		✓	✓		30'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
15-10-21	8:00	MANDARINA	MANDARINA	143 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	NA	NA	9	9	9	9	✓		
15-10-21	10:00	MALTEADA	HELADO	10 LT	10 LT		✓		✓		✓	30'	-10°C	6	9	9	9	9	✓		
15-10-21	10:00	KIWI PICADO	KIWI	12 KL	10 KL	✓		✓			✓	90'	NA	NA	9	9	9	9	✓		
15-10-21	12:00	ARROZ ATOLLADO	PECHUGA	6 KL	4 KL	✓		✓		✓		70'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
15-10-21	12:00	ARROZ ATOLLADO	CADERA RES	3 KL	3 KL	✓		✓		✓		90'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
15-10-21	12:00	ARROZ ATOLLADO	LOMO CERDO	3 KL	3 KL	✓		✓		✓		90'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
15-10-21	12:00	ARROZ ATOLLADO	APIO	240 gr	200 gr	✓		✓		✓		90'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
15-10-21	12:00	ARROZ ATOLLADO	PIMENTON	230 gr	200 gr	✓		✓		✓		90'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
15-10-21	12:00	ARROZ ATOLLADO	CEBOLLA JUNCA	300 gr	200 gr	✓		✓		✓		90'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
15-10-21	12:00	CREMA CHAMPIÑON	CHAMPIÑON	2,5 KL	2,5 KL	✓		✓		✓		60'	89°C	65°C	8	8	8	8	✓		
15-10-21	12:00	CREMA CHAMPIÑON	CARNE POLLO	400 gr	400 gr	✓		✓		✓		60'	89°C	65°C	8	8	8	8	✓		
15-10-21	12:00	PAPA A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	5,5 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
15-10-21	12:00	ENSALADA CAMPESINA	LECHUGA	3,8 KL	2 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
15-10-21	12:00	ENSALADA CAMPESINA	TOMATE	3,5 KL	3 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
15-10-21	12:00	ENSALADA CAMPESINA	MAIZ CAMÚN	1 KL	1 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
15-10-21	12:00	ARROZ ATOLLADO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		70'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
15-10-21	12:00	LIMONADA / PANELA	LIMON PIPA	6 KL	0 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
15-10-21	15:00	TORTA CUMPLEAÑOS	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	✓		✓		✓		60'	180°C	NA	9	9	9	9	✓		
15-10-21	15:00	JUGO FRUTA	FRUTA PULPA	9 KL	9,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
15-10-21	17:00	CONSOME POLLO	CARNE POLLO	400 gr	400 gr	✓		✓		✓		90'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
15-10-21	17:00	BOCADITOS DE PESCADO	TILAPIA	13 KL	11 KL	✓		✓		✓		45'	120°C	70°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: [illegible] CARGO: JEFE DE COCINA Angélica Poblador CC: 1032388478

MENU ESPECIAL DE CUMPLEAÑOS PERSONAS MAYORES

Scanned with 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 20190435666 - 10/10/2019 | Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado 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
15-10-21	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		48'	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		
15-1021	18:00	ENSALADA FRIA	PAPA PASTUSA	5,25 KL	4 KL	✓		✓		✓		50'	79°C	NA	9	9	9	9	✓		
15-1021	18:00	ENSALADA FRIA	ARVEJA	2,5 KL	1 KL	✓		✓		✓		50'	79°C	NA	9	9	9	9	✓		
15-1021	18:00	ENSALADA FRIA	HABICHUELA	500 gr	500 gr	✓		✓		✓		50'	79°C	NA	9	9	9	9	✓		
15-1021	18:00	ENSALADA FRIA	CEBOLLA CAB-	500 gr	300 gr	✓		✓			✓	50'	79°C	NA	9	9	9	9	✓		
15-1021	17:00	TE EN LECHE	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		50'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
15-1021	17:00	TE EN LECHE	TÉ HOJAS	100 gr	100 gr	✓			✓	✓		50'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
16-10-21	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	9,5 KL	9,5 KL		✓		✓	✓		50'	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		
16-1021	8:00	COLADA FECULA/MORA	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		50'	95°C	68°C	9	9	9	9	✓		
16-1021	8:00	COLADA FECULA/MORA	MORA PULPA	3,5 KL	3 KL	✓		✓		✓		50'	95°C	68°C	9	9	9	9	✓		
16-10-21	8:00	CALDO PAPA CON HUEVO	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	✓		✓		✓		50'	89°C	66°C	9	9	9	9	✓		
16-10-21	10:00	CAFE CON LECHE	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		50'	85°C	67°C	9	9	9	9	✓		
16-10-21	10:00	PICADO PIÑA/BANANO	PIÑA	9,1 KL	5 KL	✓		✓			✓	30'	NA	NA	9	9	9	9	✓		
16-10-21	10:00	PICADO PIÑA/BANANO	BANANO	9,2 KL	5 KL	✓		✓			✓	30'	NA	NA	9	9	9	9	✓		
16-10-21	12:00	CARNE CERDO MECHADA	LOMO CERDO	10 KL	10 KL	✓		✓		✓		45'	79°C	65°C	9	9	9	9	✓		
16-10-21	12:00	PASTA EN SALSA ROJA	PASTA	5 KL	5 KL		✓		✓	✓		40'	78°C	67°C	9	9	9	9	✓		
16-10-21	12:00	ENSALADA ROJA	MAYONESA	9,5 KL	9,5 KL	✓		✓			✓	45'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
16-10-21	12:00	PAPA EN CHUPE	PAPA PASTUSA	5,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		40'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
16-1021	12:00	SOPA DE PATACÓN	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		50'	95°C	68°C	9	9	9	9	✓		
16-1021	12:00	JUGO DE T. ÁRBOL	TOMATE PULPA	9,5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6C	9	9	9	9	✓		
16-10-21	15:00	FRUTA PICADA	PAPAYA	9,3 KL	3 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6C	9	9	9	9	✓		
16-10-21	15:00	FRUTA PICADA	MANGO	6 KL	3 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
16-10-21	15:00	FRUTA PICADA	QUESO	4 KL	4 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
16-10-21	17:00	FILETE PESCADO GUISADO	TILAPIA	3,8 KL	11 KL	✓		✓		✓		40'	50°C	68°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: X CC NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: [illegible] CARGO: JEFE DE COCINA

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUS[illegible]CIAL — Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES — Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS — Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/12/2019 — Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO — SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado — UNIDAD OPERATIVA: HOGAR CASA NOSTRA
COORDINADOR O RESPONSABLE: JESSICA PAOLA CABRERA — OPERADOR: INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
16-10-21	17:00	TORTILLA DE VERDURAS	HUEVO GALLINA	50 UDS	50 UDS	✓		✓		✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
16-10-21	17:00	PURE PAPA	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		45'	89°C	66°C	9	9	9	9	✓		
16-10-21	17:00	AROMATICA UCHUVA	UCHUVA MADURO	2 KL	2 KL	✓		✓		✓		50'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
17-10-21	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFE/TINTO	9,5 KL	9,5 KL		✓		✓	✓		50'	84°C	68°C	9	9	9	9	✓		
17-10-21	8:00	AGUAPANELA/LECHE	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		49'	93°C	69°C	9	9	9	9	✓		
17-10-21	8:00	TAMAL	TAMAL POLLO	100 UDS	100 UDS		✓		✓	✓		30'	80°C	68°C	9	9	9	9	✓		
17-10-21	8:00	MANDARINA	MANDARINA	13,3 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
17-10-21	10:00	PICADO MANGO/PAPAYA	MANGO PULPA	10 KL	5 KL	✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
17-10-21	10:00	PICADO MANGO/PAPAYA	PAPAYA PULPA	7,2 KL	5 KL	✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
17-10-21	12:00	PECHUGA MECHADA	CARNE POLLO	13,4 KL	10 KL	✓		✓		✓		50'	92°C	69°C	9	9	9	9	✓		
17-10-21	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		45'	90°C	89°C	9	9	9	9	✓		
17-10-21	12:00	ENSALADA PICO GALLO	TOMATE	5 KL	4 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
17-10-21	12:00	ENSALADA PICO GALLO	CEBOLLA	2,3 KL	2 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
17-10-21	12:00	PURE PAPA CRIOLLA	CREMA LECHE	700 ml	700 ml	✓		✓		✓		40'	79°C	66°C	9	9	9	9	✓		
17-10-21	12:00	SOPA DE AVENA	CADERA RES	350 gr	350 gr	✓		✓		✓		50	95°C	68°C	9	9	9	9	✓		
17-10-21	12:00	JUGO DE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
17-10-21	15:00	SOBREMESA MANGO	MANGO PULPA	9 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
17-10-21	15:00	SOBREMESA MANGO	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
17-10-21	17:00	CARNE RES EN SALSA DE CHAMPIÑONES	CADERA RES	9 KL	9 KL	✓		✓		✓		50'	92°C	68°C	9	9	9	9	✓		
17-10-21	17:00	CARNE RES EN SALSA DE CHAMPIÑONES	CHAMPIÑONES	2,2 KL	2,2 KL	✓		✓		✓		50'	92°C	68°C	9	9	9	9	✓		
17-10-21	17:00	PLATANO CON QUESO RALLADO	PLATANO MADURO	8,4 KL	5 KL	✓		✓		✓		60'	99°C	66°C	9	9	9	9	✓		
17-10-21	17:00	PLATANO CON QUESO Y DOCADILLO	QUESO	0,5 KL	0,5 KL	✓		✓		✓		60'	99°C	66°C	9	9	9	9	✓		
17-10-21	17:00	SOPA DE ARROZ	CADERA RES	350 gr	350 gr										9	9	9	9	✓		
17-10-21	17:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		50'	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] SALAZAR — TIPO DE DOCUMENTO: X CC __ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: [illegible] — CARGO: JEFE DE COCINA

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUS... OCIAL		Código FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha Memo INT 2019043566 - 10/13/2019
		Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Ciudadanía 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
18/10/21	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	95 KL		✓		✓	✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
18/10/21	8:00	COLADA AVENA	LECHE VACA	18 LT	18 LT	✓		✓		✓		50'	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
18/10/21	8:00	CALDO DE PAPA POLLO	PECHUGA POLLO	8 KL	6 KL	✓		✓		✓		50	97°C	55°C	9	9	9	9	✓		
18/10/21	8:00	GRANADILLA	GRANADILLA	5 KL	4 KL	✓		✓			✓	30'	NA	NA	9	9	9	9	✓		
18/10/21	10:00	HELADO	HELADO CREMA	6 LT	6 LT		✓		✓		✓	30'	-10°C	4°C	9	9	9	9	✓		
18/10/21	10:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	10,5 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	NA	NA	9	9	9	9	✓		
18/10/21	12:00	CARNE CERDO A LA NARANJA	LOMO CERDO	10 KL	10 KL	✓		✓		✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
18/10/21	12:00	ARROZ PAJARITO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓		✓		✓		45'	89°C	66°C	9	9	9	9	✓		
18/10/21	12:00	ARROZ PAJARITO	PLATANO MADURO	1,7 KL	1 KL	✓		✓		✓		45'	89°C	66°C	9	9	9	9	✓		
18/10/21	12:00	TAJADA AGUACATE	AGUACATE CORONA	10 KL	6 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
18/10/21	12:00	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	88°C	65°C	9	9	9	9	✓		
18/10/21	12:00	SOPA DE GUINEO	CABEZA RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		80'	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
18/10/21	12:00	JUGO DE MANGO	MANGO PULPA	9 KL	9,5 KL		✓		✓		✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
18/10/21	15:00	COLADA HARINA PLATANO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		60'	92°C	69°C	9	9	9	9	✓		
18/10/21	15:00	COLADA HARINA PLATANO	GUAYABA	4 KL	3 KL	✓		✓		✓		60'	92°C	69°C	9	9	9	9	✓		
18/10/21	19:00	FILETE PESCADO SALSA CRIOLLA	TILAPIA	13,4 KL	11 KL	✓		✓		✓		40'	28°C	69°C	9	9	9	9	✓		
18/10/21	19:00	VERDURA SALTEADA	ARVEJA	3,8 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		45'	75°C	65°C	9	9	9	9	✓		
18/10/21	19:00	VERDURA SALTEADA	HABICHUELA	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		45'	95°C	65°C	9	9	9	9	✓		
18/10/21	19:00	VERDURA SALTEADA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		45'	95°C	65°C	9	9	9	9	✓		
18/10/21	19:00	VERDURA SALTEADA	CALABAZA	3 KL	2,5 KL	✓		✓		✓		45'	95°C	65°C	9	9	9	9	✓		
18/10/21	19:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		48'	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
18/10/21	19:00	ARROZ AL CILANTRO	CILANTRO			✓		✓		✓		48'	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
18/10/21	19:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
18/10/21	19:00	TÉ EN LECHE	TÉ HOJAS	100 gr	100 gr	✓		✓		✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SAMAYOA TIPO DE DOCUMENTO: X CC __ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: [illegible] CARGO: __JEFE DE COCINA __

Scanned with 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: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___
COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúe entre 2 y 10)	OLOR (Evalúe entre 2 y 10)	SABOR (Evalúe entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
19.10.21	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	9,5 KL	9,5 KL		✓		✓	✓		50'	80°c	65°c	9	9	9	9	✓		
19-10-21	8:00	COLADA, FECULA/GUAYABA	LECHE VACA	18 LT	18 LT	✓		✓		✓		45'	92°c	69°c	9	9	9	9	✓		
19-10-21	8:00	COLADA FECULA/GUAYABA	GUAYABA	4 KL	3 KL	✓		✓		✓		45'	92°c	67°c	9	9	9	9	✓		
19-10-21	08:00	HUEVO EN TORTILLA	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	✓		✓		✓		40'	78°c	65°c	9	9	9	9	✓		
19-10-21	8:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		60'	90°c	70°c	9	9	9	9	✓		
19-10-21	10:00	PICADO PAPAYA/MELÓN	PAPAYA	7,2 KL	5 KL	✓		✓			✓	40'	2°c	5°c	9	9	9	9	✓		
19-10-21	10:00	PICADO PAPAYA/MELÓN	MELÓN	10 KL	5 KL	✓		✓			✓	40'	2°c	5°c	9	9	9	9	✓		
19-10-21	10:00	QUESO CUAJADA	CUAJADA	4 KL	4 KL	✓		✓			✓	40'	2°c	5°c	9	9	9	9	✓		
19-10-21	12:00	CARNE RES MOLIDA	CADERA RES	10 KL	10 KL	✓		✓		✓		45'	82°c	69°c	9	9	9	9	✓		
19-10-21	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		45'	89°c	65°c	9	9	9	9	✓		
19-10-21	12:00	RODAJAS TOMATE	TOMATE PULPA	7,5 KL	6 KL	✓		✓			✓	35'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
19-10-21	12:00	PLATANO MADURO	PLATANO M.	8,9 KL	5 KL	✓		✓		✓		80°c	80°c	66°c	9	9	9	9	✓		55' EN COCCIÓN.
19-10-21	12:00	CAZUELA FRIJOLES	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		70'	93°c	68°c	9	9	9	9	✓		
19-10-21	12:00	LIMONADA/PANELA	LIMON PULPA	6 KL	3 KL	✓		✓			✓	35'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
19.10.21	15:00	FLAN	LECHE VACA	100 LT	100 LT	✓		✓		✓		45'	180°c	NA	9	9	9	9	✓		
19.10.21	15:00	FLAN	HUEVO GALLINA	80 UDS	80 UDS	✓		✓		✓		45'	180°c	NA	9	9	9	9	✓		
19.10.21	15:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	25 KL	25 KL	✓		✓			✓	30'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
19.10.21	17:00	PECHUGA MECHADA	CARNE POLLO	13A KL	10 KL	✓		✓		✓		45'	170°c	70°c	9	9	9	9	✓		
19.10.21	17:00	SOPA DE FIDEOS	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		50'	90°c	65°c	9	9	9	9	✓		
19.10.21	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		45'	93°c	69°c	9	9	9	9	✓		
19.10.21	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ESPINACA	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		45'	95°c	69°c	9	9	9	9	✓		
19.10.21	17:00	AROMATICA FRESA	PANELA	1,2 KL	1,2 KL	✓			✓	✓		50'	89°c	65°c	9	9	9	9	✓		
19.10.21	17:00	AROMATICA FRESA	FRESA PULPA	2,2 KL	2 KL	✓		✓		✓		50'	89°c	65°c	9	9	9	9	✓		
19.10.21	17:00	AROMATICA FRESA	AROMATICA	100 gr	100 gr	✓		✓		✓		50'	89°c	61°c	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO: OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/12/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: HOGAR CASA NOSTRA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JESSICA PAOLA CABRERA OPERADOR: INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/libras/unidad)	PESO NETO (gramos/libras/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	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
20-10-21	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ/TINTO	9,5 KL	9,5 KL		✓		✓		✓	50'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
20-10-21	8:00	COLADA HARINA PLATANO	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		60'	87°C	65°C	9	9	9	9	✓		
20-10-21	8:00	QUESO CAMPESINO	QUESO C.	4 KL	4 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
20-10-21	8:00	MANGO/PIÑA PICADO	MANGO	10 KL	5 KL	✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
20-10-21	8:00	MANGO/PIÑA PICADO	PIÑA	9,1 KL	5 KL	✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
20-10-21	10:00	BATIDO MORA/BANANO	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
20-10-21	10:00	BATIDO MORA/BANANO	MORA PULPA	2,5 KL	2,25 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
20-10-21	10:00	BATIDO MORA/BANANO	BANANO PULPA	2,3 KL	2,25 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
20-10-21	12:00	CERDO CARAMELIZADO	CERDO	10 KL	10 KL	✓		✓		✓		48'	93°C	69°C	9	9	9	9	✓		
20-10-21	12:00	ARROZ AL PERETIL	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		46'	83°C	65°C	9	9	9	9	✓		
20-10-21	12:00	PATACA AHUYAMA	AHUYAMA	7,7 KL	5 KL	✓		✓		✓		40'	75°C	68°C	9	9	9	9	✓		
20-10-21	12:00	PATACA AHUYAMA	ARVEJA	2,5 KL	1 KL	✓		✓		✓		40'	75°C	68°C	9	9	9	9	✓		
20-10-21	12:00	PATACA AHUYAMA	LECHE VACA	700 ml	700 ml	✓		✓		✓		40'	75°C	68°C	9	9	9	9	✓		
20-10-21	12:00	PAPA EN CHUPE	PAPA PASTUSA	5,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	99°C	69°C	9	9	9	9	✓		
20-10-21	12:00	SOPA CUCHUCO TRIGO	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		50'	94°C	69°C	9	9	9	9	✓		
20-10-21	12:00	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA PULPA	6 KL	9,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
20-10-21	15:00	ARROZ CON LECHE	LECHE VACA	10 Lt	10 Lt	✓		✓		✓		60'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
20-10-21	15:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	12 KL	10 KL	✓		✓		✓		30'	NA	NA	9	9	9	9	✓		
20-10-21	17:00	CARNE DE RES AL CILANTRO	CADERA RES	9 KL	9 KL	✓		✓		✓		50'	91°C	68°C	9	9	9	9	✓		
20-10-21	17:00	TORTILLA ACELGA	HUEVO GALLINA	80 UDS	80 UDS	✓		✓		✓		45'	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		
20-10-21	17:00	TORTILLA ACELGA	ACELGA	2 KL	2 KL	✓		✓		✓		45'	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		
20-10-21	17:00	SPAGUETTIS	PASTA	5 KL	5 KL		✓		✓	✓		40	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
20-10-21	17:00	AROMATICA MORADA	AROMATICA	100 gr	100 gr	✓		✓		✓		50'	84°C	65°C	9	9	9	9	✓		
20-10-21	17:00	AROMATICA MANZANA	MANZANILLA	2,1 KL	2 KL	✓		✓		✓		50'	84°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: CARGO: JEFE DE COCINA

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUS... CIAL
PROCEDIMIENTO: OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código FOR-PSS-243
Versión 1
Fecha Memo INT 2019043566 - 10/12/2019
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___
COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR: INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
21-10-21	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓			50'	89°c	65°c	9	9	9	9	✓		
21-10-21	8:00	TE EN LECHE	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		10'	95°c	67°c	9	9	9	9	✓		
21-10-21	8:00	EMPAREDADO QUESO	QUESO D. CREMA	4 KL	4 KL	✓		✓			✓	35'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
21-10-21	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	10,3 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
21-10-21	10:00	SORBETE FRUTA	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓			✓	35'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
21-10-21	10:00	SORBETE FRUTA	FRUTA	9,5 KL	9,5 KL	✓		✓			✓	35'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
21-10-21	12:00	POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	CARNE POLLO	15,4 KL	10 KL	✓		✓		✓		55'	95°c	70°c	9	9	9	9	✓		
21-10-21	12:00	POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	CHAMPIÑONES	2,2 KL	2,2 KL	✓		✓		✓		55'	95°c	70°c	9	9	9	9	✓		
21-10-21	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		95'	95°c	66°c	9	9	9	9	✓		
21-10-21	12:00	ENSALADA PEPINO	ZANAHORIA	2,4 KL	2 KL	✓		✓			✓	40'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
21-10-21	12:00	ENSALADA PEPINO	PEPINO	2,7 KL	2 KL	✓		✓			✓	40'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
21-10-21	12:00	ENSALADA PEPINO	TOMATE	1,25 KL	1 KL	✓		✓			✓	40'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
21-10-21	12:00	ENSALADA PEPINO	CEBOLLA	1,2 KL	1 KL	✓		✓			✓	40'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
21-10-21	12:00	PURE DE YUCA	YUCA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	90°c	69°c	9	9	9	9	✓		
21-10-21	12:00	SOPPA CARMELITA	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		55'	95°c	68°c	9	9	9	9	✓		
21-10-21	12:00	JUGO MARACUYA	MARACUYA	15 KL	9,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
21-10-21	15:00	PICADO PAPAYA/MANGO	PAPAYA PULPA	7,8 KL	5 KL	✓		✓			✓	30'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
21-10-21	15:00	PICADO PAPAYA/MANGO	MANGO PULPA	10 KL	5 KL	✓		✓			✓	30'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
21-10-21	9:00	CARNE RES PICADA	CADERA RES	9 KL	9 KL	✓		✓		✓		45'	89°c	68°c	9	9	9	9	✓		
21-10-21	17:00	SANCOCHITO	CARNE RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		50'	95°c	69°c	9	9	9	9	✓		
21-10-21	17:00	SANCOCHITO	YUCA	4,9 KL	4,5 KL	✓		✓		✓		50'	95°c	69°c	9	9	9	9	✓		
21-10-21	17:00	SANCOCHITO	PLATANO VERDE	9,7 KL	3 KL	✓		✓		✓		50'	95°c	69°c	9	9	9	9	✓		
21-10-21	17:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		45'	89°c	66°c	9	9	9	9	✓		
21-10-21	17:00	AUTOMATICA MORA	MORA PULPA	2,3 KL	2 KL	✓		✓		✓		50'	95°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: 1033... CARGO: ___JEFE DE COCINA ___
Constanza Rodriguez. CC 51890221 Terapeuta Ocupacional.

Scanned with 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 20190043566 - 10/12/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: HOGAR CASA NOSTRA
COORDINADOR O RESPONSABLE: JESSICA PAOLA CABRERA OPERADOR: INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/filetes/unidad)	PESO NETO (gramos/filetes/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: 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
22-10-21	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		50'	69°C	68°C	9	9	9	9	✓		
22-10-21	8:00	AGUA DE PANELA	PANELA	1,6 KL	1,6 KL	✓		✓		✓		55'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
22-10-21	8:00	CHANGUA CON HUEVO	LECHE VACA	13 Lt	13 Lt	✓		✓		✓		60'	92°C	69°C	9	9	9	9	✓		
22-10-21	8:00	CHANGUA CON HUEVO	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	✓		✓		✓		60'	92°C	69°C	9	9	9	9	✓		
22-10-21	8:00	COMPOTA DE PERA MORA	PERA PULPA	6 KL	5 KL	✓		✓		✓		40'	90°C	NA	9	9	9	9	✓		
22-10-21	8:00	COMPOTA DE PERA MORA	MORA PULPA	5,6 KL	5 KL	✓		✓		✓		40'	90°C	NA	9	9	9	9	✓		
22-10-21	10:00	ENSALADA FRUTAS CON QUESO	PAPAYA	2,2 KL	1,5 KL	✓		✓			✓	45'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
22-10-21	10:00	ENSALADA DE FRUTA CON QUESO	MANZANA	1,8 KL	1,5 KL	✓		✓			✓	45'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
22-10-21	10:00	ENSALADA DE FRUTA CON QUESO	MANGO	3 KL	1,5 KL	✓		✓			✓	45'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
22-10-21	10:00	ENSALADA FRUTA CON QUESO SOBRE CREMA	QUESO O CREMA	4 KL	4 KL	✓		✓			✓	45'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
22-10-21	10:00	ENSALADA FRUTA CON QUESO SOBRE CREMA	BANANO	2,2 KL	1,5 KL	✓		✓			✓	45'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
22-10-21	12:00	FILETE PESCADO PINTO HIDRATA	TILAPIA	12,5 KL	10 KL	✓		✓		✓		40'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
22-10-21	12:00	ARROZ CON COCO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓		✓		✓		47'	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		
22-10-21	12:00	ENSALADA TOMATE Y CEBOLLA	TOMATE	5 KL	4 KL	✓		✓			✓	28'	4°C	6°C	9	9	9	9	✓		
22-10-21	12:00	ENSALADA TOMATE Y CEBOLLA	CEBOLLA	2,3 KL	2 KL	✓		✓			✓	28'	4°C	6°C	9	9	9	9	✓		
22-10-21	12:00	TORTA DE PLATANO	HUEVO GALLINA	40 UDS	40 UDS	✓		✓		✓		50'	170°C	65°C	9	9	9	9	✓		
22-10-21	12:00	SOPA COSTADO PERDIDA	CARNE RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		50'	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		
22-10-21	12:00	JUGO DE LULO	LULO PULPA	4,5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
22-10-21	15:00	COLADA FECULA/BANANO	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		50'	91°C	69°C	9	9	9	9	✓		
22-10-21	15:00	COLADA FECULA/BANANO	BANANO	4,3 KL	3 KL	✓		✓		✓		50'	91°C	69°C	9	9	9	9	✓		
22-10-21	17:00	PECHUGA A LA JARDINERA	CARNE POLLO	13 KL	10 KL	✓		✓		✓		50'	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
22-10-21	17:00	ARROZ ATOMATADO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		49'	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
22-10-21	17:00	ENSALADA CAMPESINA	LECHUGA	2,9 KL	2 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
22-10-21	17:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		50	91°C	68°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAMANCA TIPO DE DOCUMENTO: X CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1[illegible] CARGO: JEFE DE COCINA

Scanned with 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 - 16/12/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
23-10-21	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	95 KL	95 KL		✓		✓		✓	50'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
23-10-21	8:00	CALDO DE PAPA/CARNE	CABEZA RES	6 KL	6 KL	✓		✓		✓		50'	93°C	65°C	9	9	9	9	✓		
23-10-21	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	✓		✓		✓		45'	89°C	66°C	9	9	9	9	✓		
23-10-21	8:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	25 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
23-10-21	10:00	TE EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		90'	85°C	68°C	9	9	9	9	✓		
23-10-21	10:00	MANDARINA	MANDARINA	395 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
23-10-21	12:00	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	CARNE DE RES	10 KL	10 KL	✓		✓		✓		60'	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
23-10-21	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		45'	88°C	66°C	9	9	9	9	✓		
23-10-21	12:00	CALABAZA GUISADA	CALABAZA	7,1 KL	6 KL	✓		✓		✓		90'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
23-10-21	12:00	PAPA AL PEREJIL	PAPA PASUSA	6,5 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
23-10-21	12:00	SOPA DE ARROZ	CABEZA RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		50'	92°C	68°C	9	9	9	9	✓		
23-10-21	12:00	JUGO DE MORA	MORA PULPA	5 KL	9,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
23-10-21	15:00	CANDIL	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		30'	95°C	68°C	9	9	9	9	✓		
23-10-21	15:00	CANDIL	HUEVO GALLINA	10 UDS	10 UDS	✓		✓		✓		30'	75°C	68°C	9	9	9	9	✓		
23-10-21	15:00	MELÓN PICADO	MELÓN PULPA	20 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
23-10-21	17:00	CARNE CERDO BBQ	LOMO CERDO	30 KL	30 KL	✓		✓		✓		45'	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
23-10-21	17:00	SOPA DE MINESTRA	CARNE POLLO	400 gr	400 gr	✓		✓		✓		60'	78°C	68°C	9	9	9	9	✓		
23-10-21	17:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		45'	86°C	69°C	9	9	9	9	✓		
23-10-21	17:00	ARROZ AL PIMENTÓN	PIMENTON	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		45'	86°C	69°C	9	9	9	9	✓		
23-10-21	17:00	ARROZ AL PIMENTÓN	CEBOLLA JUNCA	400 gr	350 gr	✓		✓		✓		45'	86°C	69°C	9	9	9	9	✓		
23-10-21	17:00	ARROZ AL PIMENTÓN	AJO	55 gr	50 gr		✓		✓	✓		45'	86°C	69°C	9	9	9	9	✓		
23-10-21	17:00	AROMATICA UCHUVA	UCHUVA	2 KL	2 KL	✓		✓		✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
23-10-21	17:00	AROMATICA UCHUVA	AROMATICA	100 gr	100 gr	✓		✓		✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
23-10-21	17:00	AROMATICA UCHUVA	PANELA	1,2 KL	1,2 KL	✓			✓	✓		50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SOLARTE ___ TIPO DE DOCUMENTO: X CC ___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1[illegible]9 CARGO: ___JEFE DE COCINA ___

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACION 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 20190#3566 - 10/12/2019
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Ciudad UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

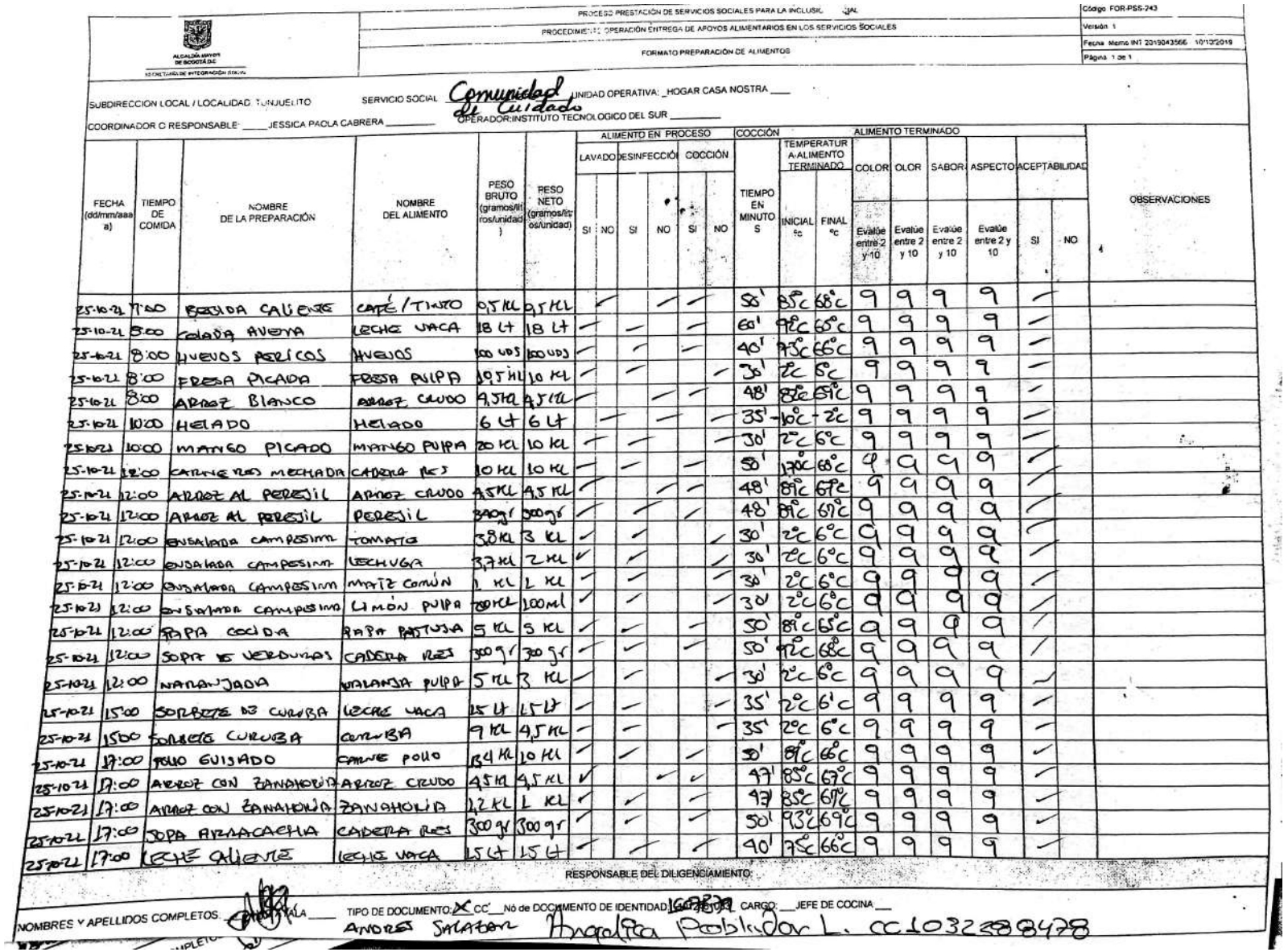
COORDINADOR O RESPONSABLE ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR:INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

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
24-10-21	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	9,5 KL	9,5 KL		✓		✓	✓		50'	81°C	69°C	9	9	9	9	✓		
24-10-21	8:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		55'	85°C	68°C	9	9	9	9	✓		
24-10-21	8:00	TAMAL	TAMAL POLLO	100 UDS	100 UDS		✓		✓	✓		38'	17°C	65°C	9	9	9	9	✓		
24-10-21	8:00	NARANJA	NARANJA	6,7 KL	2,0 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
24-10-21	10:00	UVAS	UVA ISABELLA	11,2 KL	10 KL	✓		✓		✓		30'	95°C	NA	9	9	9	9	✓		
24-10-21	12:00	CARNE DE RES Y POLLO	CADERA RES	5 KL	5 KL	✓		✓		✓		60'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
24-10-21	12:00	CARNE RES PECHUGA	PECHUGA POLLO	8,7 KL	5 KL	✓		✓		✓		60'	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
24-10-21	12:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		45'	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
24-10-21	12:00	ARROZ CON FIDEOS	FIDEOS	400 gr	400 gr		✓		✓	✓		45'	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
24-10-21	12:00	ENSALADA TOMATE, CEBOLLA LECHUGA	TOMATE	3,2 KL	2,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
24-10-21	12:00	ENSALADA TOMATE, CEBOLLA LECHUGA	CEBOLLA	1,2 KL	1 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
24-10-21	12:00	ENSALADA TOMATE, CEBOLLA LECHUGA	LECHUGA	4,6 KL	2,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
24-10-21	12:00	YUCA COCIDA	YUCA CRUDA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		
24-10-21	12:00	SOPA CUCHUCO MAIZ	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		50'	95°C	65°C	9	9	9	9	✓		
24-10-21	12:00	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	6,5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
24-10-21	15:00	COLADA FECULA MORA	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		50'	92°C	68°C	9	9	9	9	✓		
24-10-21	15:00	COLADA FECULA MORA	MORA PULPA	3,9 KL	3 KL	✓		✓		✓		50'	92°C	68°C	9	9	9	9	✓		
24-10-21	17:00	FORMULA FINAS HIERBAS	CARNE TERNERA	9 KL	9 KL	✓		✓		✓		45'	120°C	69°C	9	9	9	9	✓		
24-10-21	17:00	VERDURAS CHINAS	CALABAZA	2,9 KL	2 KL	✓		✓		✓		40'	78°C	65°C	9	9	9	9	✓		
24-10-21	17:00	VERDURAS CHINAS	ZANAHORIA	2,4 KL	2 KL	✓		✓		✓		40'	78°C	65°C	9	9	9	9	✓		
24-10-21	17:00	VERDURAS CHINAS	APIO	2 KL	1 KL	✓		✓		✓		40'	78°C	65°C	9	9	9	9	✓		
24-10-21	17:00	ARROZ CON PIMIENTO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		45'	88°C	69°C	9	9	9	9	✓		
24-10-21	17:00	ARROZ CON PIMIENTO	PIMIENTO	400 gr	400 gr		✓		✓	✓		45'	88°C	69°C	9	9	9	9	✓		
24-10-21	17:00	AGUAPANELA CON LECHE	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		50'	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: X CC' __Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1000[illegible] CARGO: __JEFE DE COCINA__

Scanned with 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 10/12/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO — SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado — UNIDAD OPERATIVA: HOGAR CASA NOSTRA
COORDINADOR O RESPONSABLE: JESSICA PAOLA CABRERA — OPERADOR: INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
25-10-21	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL	✓			✓	✓		50'	85°c	68°c	9	9	9	9	✓		
25-10-21	8:00	COLADA AVENA	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		60'	98°c	65°c	9	9	9	9	✓		
25-10-21	8:00	HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS	100 UDS	100 UDS	✓		✓		✓		40'	95°c	66°c	9	9	9	9	✓		
25-10-21	8:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	10,5 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
25-10-21	8:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		48'	89°c	69°c	9	9	9	9	✓		
25-10-21	10:00	HELADO	HELADO	6 Lt	6 Lt		✓	✓		✓		35'	10°c	2°c	9	9	9	9	✓		
25-10-21	10:00	MANGO PICADO	MANGO PULPA	10 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
25-10-21	12:00	CARNE RES MECHADA	CADERA RES	10 KL	10 KL	✓		✓		✓		50'	170°c	68°c	9	9	9	9	✓		
25-10-21	12:00	ARROZ AL PERESIL	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		48'	89°c	69°c	9	9	9	9	✓		
25-10-21	12:00	ARROZ AL PERESIL	PERESIL	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		48'	89°c	69°c	9	9	9	9	✓		
25-10-21	12:00	ENSALADA CAMPESINA	TOMATE	3,8 KL	3 KL	✓		✓			✓	30'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
25-10-21	12:00	ENSALADA CAMPESINA	LECHUGA	3,7 KL	2 KL	✓		✓			✓	30'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
25-10-21	12:00	ENSALADA CAMPESINA	MAIZ COMÚN	1 KL	1 KL	✓		✓			✓	30'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
25-10-21	12:00	ENSALADA CAMPESINA	LIMÓN PULPA	100 KL	100 ml	✓		✓			✓	30'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
25-10-21	12:00	PAPA COCIDA	PAPA PASTUSA	5 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	89°c	65°c	9	9	9	9	✓		
25-10-21	12:00	SOPA DE VERDURAS	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		50'	92°c	68°c	9	9	9	9	✓		
25-10-21	12:00	NARANJADA	NARANJA PULPA	5 KL	3 KL	✓		✓			✓	30'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
25-10-21	15:00	SORBETE DE CURUBA	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓			✓	35'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
25-10-21	15:00	SORBETE CURUBA	CURUBA	9 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	35'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
25-10-21	17:00	POLLO GUISADO	CARNE POLLO	13,4 KL	10 KL	✓		✓		✓		30'	89°c	66°c	9	9	9	9	✓		
25-10-21	17:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		47'	85°c	69°c	9	9	9	9	✓		
25-10-21	17:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		47'	85°c	69°c	9	9	9	9	✓		
25-10-21	17:00	SOPA ARMACACHA	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		50'	93°c	69°c	9	9	9	9	✓		
25-10-21	17:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		40'	75°c	66°c	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR — TIPO DE DOCUMENTO: X CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: [illegible] — CARGO: JEFE DE COCINA

Angelica Poblador L. cc1032488478

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/12/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Ciudadanía 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
26-10-21	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ TINTO	9,5 KL	9,5 KL		✓		✓	✓		50'	89°c	65°c	9	9	9	9	✓		
26-10-21	8:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		55'	90°c	68°c	9	9	9	9	✓		
26-10-21	8:00	CALDO DE PAPA/PESCADO	TILAPIA	7,5 KL	6 KL	✓		✓		✓		60'	89°c	64°c	9	9	9	9	✓		
26-10-21	8:00	AREPA	MARGARINA	140 gr	140 gr		✓		✓	✓		60'	95°c	65°c	9	9	9	9	✓		
26-10-21	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA	13,3 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
26-10-21	10:00	SORBETE MARACUYA	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓			✓	35'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
26-10-21	10:00	SORBETE MARACUYA	MARACUYA	15 KL	9,5 KL	✓		✓			✓	35'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
26-10-21	12:00	GOULASH DE CARNE	CADERA RES	10 KL	10 KL	✓		✓		✓		50'	80°c	69°c	9	9	9	9	✓		
26-10-21	12:00	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		48'	89°c	69°c	9	9	9	9	✓		
26-10-21	12:00	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	90°c	68°c	9	9	9	9	✓		
26-10-21	12:00	SOPA DE CONCHITAS	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		50	98°c	65°c	9	9	9	9	✓		
26-10-21	12:00	JUGO DE UVA	UVA ISABELINA	5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
26-10-21	15:00	AGUA DE PANELA/QUESO	QUESO CAMPESINO	9 KL	9 KL	✓		✓		✓		30'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
26-10-21	15:00	AGUA DE PANELA/QUESO	PANELA	1,6 KL	1,6 KL	✓			✓	✓		50'	90°c	68°c	9	9	9	9	✓		
26-10-21	15:00	COMPOTA BANANO MANZANA	BANANO	7,2 KL	5 KL	✓		✓			✓	40'	NA	NA	9	9	9	9	✓		
26-10-21	15:00	COMPOTA BANANO MANZANA	MANZANA	5,9 KL	5 KL	✓		✓		✓		40'	95°c	NA	9	9	9	9	✓		
26-10-21	15:00	PAN INTEGRAL	PAN TAJADO	2,4 KL	2,4 KL		✓		✓		✓	30'	NA	NA	9	9	9	9	✓		
26-10-21	17:00	LENGUA EN SALSA CRIOLLA	LENGUA DE RES	9,5 KL	9 KL	✓		✓		✓		60'	90°c	65°c	9	9	9	9	✓		
26-10-21	17:00	TORTA DE BANAHORIA	HUEVO GALLINA	30 UDS	30 UDS	✓		✓		✓		45'	180°c	65°c	9	9	9	9	✓		
26-10-21	17:00	TORTA DE BANAHORIA	BANAHORIA	6 KL	5 KL	✓		✓		✓		45'	180°c	64°c	9	9	9	9	✓		
26-10-21	17:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		50'	89°c	69°c	9	9	9	9	✓		
26-10-21	17:00	ARROZ CON FIDEOS	FIDEOS	400 gr	400 gr		✓		✓	✓		50'	89°c	69°c	9	9	9	9	✓		
26-10-21	19:00	AROMATICA CON MORA	MORA PULPA	2,3 KL	2 KL	✓		✓		✓		50'	89°c	69°c	9	9	9	9	✓		
26-10-21	19:00	AROMATICA CON MORA	AROMATICAS	2,2 KL	2,2 KL	✓		✓		✓		50'	89°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: 1698[illegible] CARGO: JEFE DE COCINA

Claudia Tolosa Sosa

Scanned with CamScanner

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

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLU[illegible]OCIAL		Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO: OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/12/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado 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
27-10-21	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	9,5 KL	9,5 KL		—	—	—			30'	87°C	68°C	9	9	9	9	✓		
27-10-21	8:00	colada, FECULA MAIZ	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	—	—		—			55'	93°C	65°C	9	9	9	9	—		
27-10-21	8:00	EMPAREDADO JAMON QUESO	JAMÓN	2 KL	2 KL	—	—			10		5'	120°C	NA	9	9	9	9	—		
27-10-21	8:00	EMPAREDADO QUESO JAMON	QUESO	4 KL	4 KL	—	—		—			5'	120°C	NA	9	9	9	9	—		
27-10-21	8:00	MANDARINA	MANDARINA	19,3 KL	10 KL	—	—				—	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	—		
27-10-21	10:00	BATIDO GUANABANA	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	—	—			—		30'	2°C	6°C	9	9	9	9	—		
27-10-21	10:00	BATIDO GUANABANA	GUANABANA	6,5 KL	4,5 KL	—	—			—		30'	2°C	6°C	9	9	9	9	—		
27-10-21	12:00	POLLO A LOS FINOS HIERBAS	CARNE POLLO	13,4 KL	10 KL	—	—		—	—		50'	91°C	68°C	10	10	10	10	✓		
27-10-21	12:00	ARROZ AROMATIZADO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	—		—	—			50'	85°C	66°C	10	10	10	10	✓		
27-10-21	12:00	VERDURA ORIENTAL	CABEZA	3,6 KL	3 KL	—	—		—			40'	72°C	65°C	10	10	10	10	✓		
27-10-21	12:00	VERDURA ORIENTAL	CHAMPIÑON	1,5 KL	1,5 KL	—	—		—			40'	72°C	65°C	10	10	10	10	✓		
27-10-21	12:00	VERDURA ORIENTAL	BANANERA	1,8 KL	1,5 KL	—	—		—			40'	72°C	65°C	10	10	10	10	✓		
27-10-21	12:00	PLATANO CON QUESO	PLATANO	8,4 KL	5 KL	—	—		—			60'	90°C	66°C	10	10	10	10	✓		
27-10-21	12:00	PLATANO CON QUESO	QUESO D CREMA	1 KL	1 KL	—	—		—			60'	90°C	66°C	10	10	10	10	✓		
27-10-21	12:00	SOPA DE AVENA	CARNE RES	300 gr	300 gr	—	—		—			50'	95°C	69°C	10	10	10	10	✓		
27-10-21	12:00	JUGO DE LULO	LULO PULPA	9,5 KL	9,5 KL	—	—				—	30'	2°C	5°C	10	10	10	10	✓		
27-10-21	15:00	PETO MAIZ DULCE	LECHE VACA	10 Lt	10 Lt	—	—		—			60'	95°C	66°C	9	9	9	9	—		
27-10-21	15:00	PETO MAIZ DULCE	QUESO D CREMA	4,5 KL	4,5 KL	—	—		—			60'	95°C	66°C	9	9	9	9	—		
27-10-21	15:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	25 KL	20 KL	—	—				—	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	—		
27-10-21	17:00	CARNE RES PICADA	CARNE RES	9 KL	9 KL	—	—		—			50'	120°C	65°C	9	9	9	9	—		
27-10-21	17:00	SOPA CREMITA	CARNE RES	300 gr	300 gr	—	—		—			55'	98°C	65°C	9	9	9	9	—		
27-10-21	17:00	TAJADA AGUACATE	AGUACATE	10 KL	6 KL	—	—				—	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	—		
27-10-21	17:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	—		—	—			45'	89°C	66°C	9	9	9	9	—		
27-10-21	17:00	AROMATICA FRESA	FRESA PULPA	2,3 KL	2 KL	—	—		—			50'	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: C.C. 1018497911 — CARGO: JEFE DE COCINA

Maura Varela

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO: OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/12/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidados UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___
COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR: INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
25-10-21	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	9,5 KL	9,5 KL		✓		✓	✓		30'	90°C	66°C	9	9	9	9	✓		
25-10-21	8:00	CHANGUA CON HUEVO	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		30'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
25-10-21	8:00	CHANGUA CON HUEVO	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	✓		✓		✓		30'	85°C	67°C	9	9	9	9	✓		
25-10-21	8:00	BANANO	BANANO PULPA	1,93 KL	1,0 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
25-10-21	10:00	ENSALADA FRUTA YOGURT	BANANO	2,2 KL	1,5 KL	✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
25-10-21	10:00	ENSALADA FRUTA YOGURT	PAPAYA	2,2 KL	1,5 KL	✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
25-10-21	10:00	ENSALADA FRUTA YOGURT	MANZANA	1,8 KL	1,5 KL	✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
25-10-21	10:00	ENSALADA FRUTA YOGURT	MANGO	3 KL	1,5 KL	✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
25-10-21	10:00	ENSALADA FRUTA YOGURT	YOGURT	5 Lt	5 Lt	✓		✓			✓	40'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
25-10-21	12:00	ALBONDIGAS	CARNE MOLIDA	10 KL	10 KL	✓		✓		✓		45'	90°C	69°C	9	9	9	9		✓	
25-10-21	12:00	SPAGUETTIS	PASTA SPAGUETTI	5 KL	5 KL		✓		✓	✓		30'	85°C	68°C	9	9	9	9	✓		
25-10-21	12:00	CUBIOS GUISADOS	CUBIOS LIMPIOS	6 KL	6 KL	✓		✓		✓		30'	69°C	65°C	9	9	9	9	✓		
25-10-21	12:00	TAJADA P. MADURO	PLATANO M.	8,9 KL	5 KL	✓		✓		✓		60'	70°C	69°C	9	9	9	9	✓		
25-10-21	12:00	SOPA DE MENUDENCIA	CORAZONES HIGADO MENUDENCIA	9 KL	9 KL	✓		✓		✓		50'	95°C	65°C	9	9	9	9	✓		
25-10-21	12:00	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA PULPA	9 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	8°C	9	9	9	9	✓		
25-10-21	15:00	COLADA AVENA GUAYABA	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		50'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
25-10-21	15:00	COLADA AVENA GUAYABA	GUAYABA	4 KL	3 KL	✓		✓		✓		50'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
25-10-21	17:00	FILETE DE PESCADO	TILAPIA	13,8 KL	11 KL	✓		✓		✓		50'	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
25-10-21	17:00	CALABAZA GUISADA	CALABAZA	7,1 KL	6 KL	✓		✓		✓		45'	78°C	65°C	9	9	9	9	✓		
25-10-21	17:00	CALABAZA GUISADA	CEBOLLA	1 KL	0,9 KL	✓		✓		✓		45'	78°C	65°C	9	9	9	9	✓		
25-10-21	17:00	CALABAZA GUISADA	TOMATE	0,5 KL	0,5 KL	✓		✓		✓		45'	78°C	65°C	9	9	9	9	✓		
25-10-21	17:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓		✓		✓		45'	89°C	66°C	9	9	9	9	✓		
25-10-21	17:00	ARROZ AL CILANTRO	CILANTRO	340 gr	340 gr	✓		✓		✓		45'	89°C	66°C	9	9	9	9	✓		
25-10-21	19:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 Lt		✓		✓		✓		40'	85°C	70°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [redacted] TIPO DE DOCUMENTO: X CC__ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1607899 CARGO: __JEFE DE COCINA__

Scanned with CamScanner

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

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓ[illegible]AL		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: Comunidad el Ocultado 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/lit/os/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
29/07/21	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ/TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓		✓	50'	80°c	69°c	9	9	9	9	—		
29/07/21	8:00	CAFÉ EN LECHE	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		50'	85°c	69°c	9	9	9	9	—		
29/07/21	8:00	HUEVOS PERICOS.	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	✓		✓		✓		48'	75°c	65°c	9	9	9	9	—		
29/07/21	8:00	MANDARINA	MANDARINO	15 KL	10 KL	✓		✓			✓	30'	7°c	6°c	9	9	9	9	—		
29/07/21	10:00	HASPID PAPAYA KARGADO	PAPAYA PULPA	7,8 KL	5 KL	✓		✓			✓	30'	7°c	6°c	9	9	9	9	—		
29/07/21	10:00	HASPID PAPAYA PELADO	PLATANO PULPA	7 KL	5 KL	✓		✓			✓	30'	7°c	6°c	9	9	9	9	—		
29/07/21	10:00	YOGURT	YOGURT	5 Lt	5 Lt	✓		✓			✓	30'	2°c	6°c	9	9	9	9	—		
29/07/21	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		45'	89°c	66°c	9	9	9	9	✓		
29/07/21	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		45'	89°c	66°c	9	9	9	9	✓		
29/07/21	12:00	CAMARONES SALSA ROSA	CAMARON JUMBO	13,4 KL	12 KL	✓		✓		✓		50'	71°c	69°c	9	9	9	9	✓		
29/07/21	12:00	CROQUETA YUCA	YUCA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	91°c	69°c	9	9	9	9	✓		
29/07/21	12:00	ENSALADA ROJA	REMOLACHA	5 KL	4,9 KL	✓		✓		✓		60'	88°c	66°c	9	9	9	9	✓		
29/07/21	12:00	SANCOCHO PESCADO	TILAPIA	7,6 KL	5 KL	✓		✓		✓		55'	75°c	65°c	9	9	9	9	✓		
29/07/21	12:00	LIMONADA CON AZÚCAR	LIMÓN PULPA	6 KL	3 KL	✓		✓		✓		30'	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
29/07/21	12:00	AGUAPANELA LECHE	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		50'	85°c	69°c	9	9	9	9	—		
29/07/21	15:00	DURAZNO PICADO	DURAZNO PULPA	15 KL	10 KL	✓		✓			✓	35'	2°c	6°c	9	9	9	9	—		
29/07/21	17:00	CREMA ESPINACA	CARNE POLLO	400 gr	400 gr	✓		✓		✓		50'	85°c	69°c	9	9	9	9	—		
29/07/21	17:00	CREMA ESPINACA	LECHE VACA	10 Lt	10 Lt	✓		✓		✓		50'	85°c	69°c	9	9	9	9	—		
29/07/21	17:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		45'	79°c	65°c	9	9	9	9	—		
29/07/21	17:00	ARROZ CON FIDEOS	FIDEOS	400 gr	400 gr		✓	✓		✓		45'	74°c	65°c	9	9	9	9	—		
29/07/21	17:00	PESCADO EN SALSA	TILAPIA	13,4 KL	11 KL	✓		✓		✓		40'	120°c	68°c	9	9	9	9	—		
29/07/21	17:00	PESCADO EN SALSA	CREMA LECHE	700 ml	700 ml	✓		✓		✓		40'	160°c	68°c	9	9	9	9	—		
29/07/21	17:00	TE EN LECHE	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		50'	85°c	66°c	9	9	9	9	—		
29/07/21	17:00	TE EN LECHE	TÉ	100 gr	100 gr	✓		✓		✓		50'	85°c	66°c	9	9	9	9	—		
29/07/21	19:00	TE EN LECHE	MENU ESPECIAL																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS JAIMAR[illegible] TIPO DE DOCUMENTO: X CC NÚ de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: [illegible] CARGO: JEFE DE COCINA

Constanza Rodriguez K. cc 31849221 Apoyo a la Compañía

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACION 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 20180435566 - 10/12/2018
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado 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/filros/unidad)	PESO NETO (gramos/filros/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
30-10-21 7:00	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	95 ML	95 ML		✓		✓		✓	30'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
30-10-21	8:00	COLADA HARINA/PANELA	LECHE VACA	18 LT	18 LT		✓		✓		✓	50'	81°C	70°C	9	9	9	9	✓		
30-10-21	8:00	HUEVOS REVUELTOS	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS		✓		✓		✓	60'	79°C	68°C	9	9	9	9	✓		
30-10-21	8:00	HUEVOS REVUELTOS	QUESO D CAMPO	1,5 KL	1,5 KL		✓		✓		✓	60'	79°C	68°C	9	9	9	9	✓		
30-10-21	8:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	25 KL	10 KL		✓		✓		✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
30-10-21	10:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 LT	15 LT		✓		✓		✓	40'	70°C	65°C	9	9	9	9	✓		
30-10-21	10:00	GRANADILLA	GRANADILLA	13,9 KL	4 KL		✓		✓		✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
30-10-21	12:00	CARNE CERDO GUISADA	LOMO DE CERDO	10 KL	10 KL		✓		✓		✓	50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
30-10-21	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL		✓		✓		✓	45'	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
30-10-21	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL		✓		✓		✓	45'	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
30-10-21	12:00	ENSALADA	AGUACATE	5 KL	3 KL		✓		✓		✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
30-10-21	12:00	PAPA AL VAPOR	PAPA PASUSA	6,25 KL	5 KL		✓		✓		✓	45'	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
30-10-21	12:00	CAZUELA LENTEJAS	CADERA RES	300 gr	300 gr		✓		✓		✓	50'	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		
30-10-21	12:00	JUGO DE PIÑA	PIÑA PULPA	32 KL	4,5 KL		✓		✓		✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
30-10-21	15:00	SORBETE MANGO	LECHE VACA	15 LT	15 LT		✓		✓		✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
30-10-21	15:00	SORBETE MANGO	MANGO PULPA	9 KL	4,5 KL		✓		✓		✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
30-10-21	17:00	CARNE RES AL CILANTRO	CADERA RES	9 KL	9 KL		✓		✓		✓	50'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
30-10-21	17:00	CARNE RES AL CILANTRO	CILANTRO	300 gr	300 gr		✓		✓		✓	50'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
30-10-21	17:00	PATECA AHUYAMA	AHUYAMA	7,7 KL	5 KL		✓		✓		✓	50'	79°C	65°C	9	9	9	9	✓		
30-10-21	17:00	PATECA AHUYAMA	ARVEJA	2,5 KL	1 KL		✓		✓		✓	50'	79°C	65°C	9	9	9	9	✓		
30-10-21	17:00	PATECA AHUYAMA	LECHE VACA	700 ml	700 ml		✓		✓		✓	50'	79°C	65°C	9	9	9	9	✓		
30-10-21	19:00	SPAGUETTI	PASTA	5 KL	5 KL		✓		✓		✓	50'	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
30-10-21	19:00	AROMATICA MARACUYA	MARACUYA	6,7 KL	2 KL		✓		✓		✓	50'	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
30-10-21	19:00	AROMATICA MARACUYA	AROMATICA	100 gr	100 gr		✓		✓		✓	50'	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: [illegible] CARGO: JEFE DE COCINA

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
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 - 10/12/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___
COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR: INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/saaa)	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
31-10-21	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	9,5 KL	9,5 KL		✓		✓		✓	50'	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
31-10-21	8:00	CAFÉ SIN LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	✓			✓		✓	30'	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
31-10-21	8:00	TAMAL	TAMAL POLLO	100 UDS	100 UDS		✓		✓		✓	40'	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
31-10-21	8:00	GRANADILLA	GRANADILLA	13,4 KL	9 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
31-10-21	10:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	14,3 KL	10 KL	✓		✓			✓	31'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
31-10-21	12:00	COCIDO BOYACENSE	LOMO CERDO	5 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
31-10-21	12:00	COCIDO BOYACENSE	CADERA RES	5 KL	5 KL	✓		✓		✓		50'	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
31-10-21	12:00	COCIDO BOYACENSE	CHAGUAS	1,2 KL	1,2 KL	✓		✓		✓		50'	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
31-10-21	12:00	COCIDO BOYACENSE	CURIDS	1,2 KL	1,2 KL	✓		✓		✓		50'	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
31-10-21	12:00	COCIDO BOYACENSE	ARVEJA VERDE	2,5 KL	1 KL	✓		✓		✓		50'	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
31-10-21	12:00	COCIDO BOYACENSE	MAIZ COMÓN	1,2 KL	1,2 KL	✓		✓		✓		50'	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
31-10-21	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL		✓		✓		✓	50'	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
31-10-21	12:00	JUGO DE MORA	MORA PULPA	5 KL	9,5 KL	✓		✓			✓	30'	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
31-10-21	15:00	COLADA FECULA PREGA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		50'	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
31-10-21	15:00	COLADA FECULA FRESA	FRESA PULPA	3,2 KL	3 KL	✓		✓		✓		50'	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
31-10-21	17:00	PECHUGA GRATINADA	CARNE POLLO	15,4 KL	10 KL	✓		✓		✓		45'	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
31-10-21	17:00	PECHUGA GRATINADA	QUESO CRIOLLO	1 KL	1 KL	✓		✓		✓		45'	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
31-10-21	17:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓		✓		✓		45'	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
31-10-21	17:00	PIRLOS AL PEREJIL	PEREJIL	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		45'	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
31-10-21	17:00	SOPA DE CUCHUCO MAIZ	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		60'	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
31-10-21	17:00	SOPA DE CUCHUCO MAIZ	CUCHUCO MAIZ	1 KL	1 KL	✓		✓		✓		60'	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
31-10-21	17:00	SOPA DE CUCHUCO MAIZ	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		60'	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
31-10-21	19:00	AGUAPANELA LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		50'	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
31-10-21	19:00	AGUAPANELA LECHE	PANELA	1,6 KL	1,6 KL	✓		✓		✓		50'	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:
ANDRÉS SALAZAR
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: K CC NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014200013 CARGO: JEFE DE COCINA

Scanned with CamScanner