SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL _____ COMUNIDAD DE CUIDADO _____ UNIDAD OPERATIVA HOGAR CASA NORTE

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/unidades)	PESO NETO (gramos/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	COLOR (Evaluar entre 2 y 10)	OLOR (Evaluar entre 2 y 10)	SABOR (Evaluar entre 2 y 10)	ASPECTO (Evaluar entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
01/04/22	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		X		X	X		50	89	69	9	9	9	9	X		
01/04/22	8:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE DE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		60	95	70	9	9	9	9	X		
01/04/22	8:00	QUESO DOBLE CREMA	QUESO	4 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
01/04/22	8:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	25 KL	10 KL	X		X			X	40	2	6	9	9	9	9	X		
01/04/22	10:00	LECHE CALIENTE	LECHE DE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		45	80	66	9	9	9	9	X		
01/04/22	10:00	GRANADILLA	GRANADILLA	14,5 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
01/04/22	12:00	CARNE RES BISTECK	CADERA RES	10 KL	10 KL	X		X		X		70	93	68	9	9	9	9	X		
01/04/22	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	4,5 KL	X			X	X		88	86	70	9	9	9	9	X		
01/04/22	12:00	ARROZ BLANCO	AJO	53 gr	50 gr	X		X		X		50	88	70	9	9	9	9	X		
01/04/22	12:00	TORTILLA DE ACELGA	HUEVO GALLINA	40 UDS	40 UDS	X		X		X		50	190	NA	9	9	9	9	X		
01/04/22	12:00	PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO	8 KL	5 KL	X		X		X		60	80	66	9	9	9	9	X		
01/04/22	12:00	SOPA DE PAJARILLA	PAJARILLA	2 KL	2 KL	X		X		X		70	91	69	9	9	9	9	X		
01/04/22	12:00	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA PULPA	5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
01/04/22	15:00	COLADA AVENA / BANANO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	84	68	9	9	9	9	X		
01/04/22	15:00	COLADA AVENA/BANANO	BANANO	9,8 KL	3 KL	X		X		X		60	84	68	9	9	9	9	X		
01/04/22	15:00	COLADA AVENA/BANANO	CANELA	100 gr	100 gr		X		X	X		60	84	68	9	9	9	9	X		
01/04/22	15:00	COLADA AVENA/BANANO	CLAVO	100 gr	100 gr		X		X	X		60	84	68	9	9	9	9	X		
01/04/22	17:00	GOULASH CARNE CERDO	LOMO CERDO	9 KL	9 KL	X		X		X		70	93	69	9	9	9	9	X		
01/04/22	17:00	ARROZ PAISA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	4,5 KL	X			X	X		60	87	66	9	9	9	9	X		
01/04/22	17:00	ARROZ PAISA	PLATANO MADURO	8 KL	5 KL	X		X		X		60	87	66	9	9	9	9	X		
01/04/22	17:00	SOPA DE GUINEO	CADERA DE RES	300 gr	300 gr	X		X		X		90	95	70	9	9	9	9	X		
01/04/22	17:00	SOPA DE GUINEO	PLATANO GUINEO	6,5 KL	4 KL	X		X		X		90	95	70	9	9	9	9	X		
01/04/22	17:00	AROMATICA MORA	MORA PULPA	3,4 KL	2 KL	X		X		X		50	81	69	9	9	9	9	X		
01/04/22	17:00	AROMATICA MORA	AROMATICA	100 gr	100 gr	X		X		X		50	81	69	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 18071379 CARGO: JEFE DE COCINA

Fredy Alexander S CC: 1070781996

Fredy

CamScanner

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR.PSS-243
	PROCEDIMIENTO: OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 19/10/2019
		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
2-09-22	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		X		X	X		55	84	69	9	9	9	9	X		
2-09-22	8:00	FECULA MAÍZ CON MORA	MORA PULPA	3,9 KL	3 KL	X		X		X		60	87	70	9	9	9	9	X		
2-09-22	8:00	FECULA MAÍZ CON MORA	LECHE VACA	18 LT	15 LT	X		X		X		60	87	70	9	9	9	9	X		
2-09-22	8:00	CALDO PAPA HUEVO	HUEVO GALLINA	100UDS	80UDS	X		X		X		70	90	73	9	9	9	9	X		
2-09-22	10:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	82	69	9	9	9	9	X		
2-09-22	10:00	PICADO PIÑA/BANANO	PIÑA PULPA	8,5 KL	5 KL	X		X			X	40	2	6	9	9	9	9	X		
2-09-22	10:00	PICADO PIÑA/BANANO	BANANO PULPA	6,8 KL	5 KL	X		X			X	40	2	6	9	9	9	9	X		
2-09-22	12:00	CARNE CERDO MECHADA	LOMO DE CERDO	10 KL	10 KL	X		X		X		70	84	68	9	9	9	9	X		
2-09-22	12:00	PASTA EN SALSA ROJA	PASTA SPAGHETTI	5 KL	5 KL		X		X	X		60	80	69	9	9	9	9	X		
2-09-22	12:00	PASTA EN SALSA ROJA	SALSA TOMATE	0,5 KL	0,5 KL	X		X		X		60	80	69	9	9	9	9	X		
2-09-22	12:00	ENSALADA ROJA	REMOLACHA	2,5 KL	1,5 KL	X		X		X		70	95	6	9	9	9	9	X		
2-09-22	12:00	PAPA EN CHUPE	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	X		X		X		60	83	66	9	9	9	9	X		
2-09-22	12:00	PAPA EN CHUPE	LECHE VACA	700 ml	700 ml	X		X		X		60	83	66	9	9	9	9	X		
2-09-22	12:00	SOPA DE PATACÓN	CADERA RES	300 gr	300 gr	X		X		X		70	94	69	9	9	9	9	X		
2-09-22	12:00	JUGO TOMATE ÁRBOL	TOMATE ÁRBOL	9,5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
2-09-22	15:00	FRUTA PICADA/QUESO	QUESO	4 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
2-09-22	17:00	FILETE RESAO EMPANIZADO	TILAPIA	13,5 KL	11 KL	X		X		X		50	80	68	9	9	9	9	X		
2-09-22	17:00	TORTILLA VERDURAS	HUEVO GALLINA	80UDS	80UDS	X		X		X		60	150	NA	9	9	9	9	X		
2-09-22	17:00	TORTILLA VERDURAS	MARGARINA	9,5 KL	9,5 KL	X		X		X		60	150	NA	9	9	9	9	X		
2-09-22	17:00	PURE DE PAPA	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	X		X		X		60	90	67	9	9	9	9	X		
2-09-22	17:00	PURE DE PAPA	MARGARINA	200 gr	200 gr	X		X		X		60	90	69	9	9	9	9	X		
2-09-22	17:00	PURE DE PAPA	CREMA LECHE	700 ml	700 ml	X		X		X		60	90	69	9	9	9	9	X		
2-09-22	17:00	AROMATICA UCHUVA	AROMATICA	100 gr	100 gr	X		X		X		50	79	65	9	9	9	9	X		
2-09-22	17:00	AROMATICA UCHUVA	UCHUVA	2 KL	2 KL	X		X		X		50	79	65	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___ANDRES SALAZAR___ TIPO DE DOCUMENTO ___CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1007137 9_ CARGO: ___JEFE DE COCINA___

Andres Anay, CC 1045733407

CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: 1206.PSS.743
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043666 - 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						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓ		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3-04-22	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	9,5 KL	9,5 KL		X		X	X		53	84	68	9	9	9	9	X		
3-04-22	8:00	AGUA PANELA / LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	80	69	9	9	9	9	X		
3-04-22	8:00	TAMAL	TAMAL POLLO	100 UDS	100 UDS		X		X	X		40	79	66	9	9	9	9	X		
3-04-22	8:00	MANDARINA	MANDARINA	15 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
3-04-22	10:00	PICADO MANGO / PAPAYA	MANGO PULPA	10 KL	5 KL	X		X			X	30	3	6	9	9	9	9	X		
3-04-22	10:00	PICADO MANGO / PAPAYA	PAPAYA PULPA	7,8 KL	5 KL	X		X			X	30	3	6	9	9	9	9	X		
3-04-22	12:00	PECHUGA EN SALSA	CARNE POLLO	13,4 KL	10 KL	X		X		X		60	82	68	9	9	9	9	X		
3-04-22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	88	70	9	9	9	9	X		
3-04-22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	X		X		X		55	88	70	9	9	9	9	X		
3-04-22	12:00	ENSALADA PICOGALLO	TOMATE	3,8 KL	3,5 KL	X		X			X	40	2	6	9	9	9	9	X		TOMATE 3,8 Kg / 3,5 Kg
3-04-22	12:00	ENSALADA PICOGALLO	CEBOLLA	3,2 KL	3,5 KL	X		X			X	40	2	6	9	9	9	9	X		
3-04-22	12:00	ENSALADA PICOGALLO	CILANTRO	360 gr	300 gr	X		X			X	40	2	6	9	9	9	9	X		
3-04-22	12:00	ENSALADA PICOGALLO	UMÓN	200 gr	150 ml	X		X			X	40	2	6	9	9	9	9	X		
3-04-22	12:00	PURE PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	X		X		X		60	82	69	9	9	9	9	X		
3-04-22	12:00	PURE PAPA CRIOLLA	MARGARINA	200 gr	200 gr	X		X		X		60	82	69	9	9	9	9	X		
3-04-22	12:00	PURE PAPA CRIOLLA	CREMA LECHE	700 ml	700 ml	X		X		X		60	82	69	9	9	9	9	X		
3-04-22	12:00	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	300 gr	300 gr	X		X		X		70	92	69	9	9	9	9	X		
3-04-22	12:00	JUGO DE MORA	MORA PULPA	9,8 KL	9,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
3-04-22	15:00	SORBETE DE MANGO	MANGO PULPA	9 KL	9,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
3-04-22	15:00	SORBETE DE MANGO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
3-04-22	17:00	CARNE RES / CHAMPIÑON QUESO	CARNE RES	9 KL	9 KL	X		X		X		70	94	68	9	9	9	9	X		
3-04-22	17:00	PLATANO CON BOCADILLO	QUESO D.C	9,5 KL	9,5 KL	X		X		X		60	80	69	9	9	9	9	X		
3-04-22	17:00	SOPA DE ARROZ	CARNE RES	300 gr	300 gr	X		X		X		70	92	70	9	9	9	9	X		
3-04-22	17:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	80	68	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1607137 CARGO: JEFE DE COCINA

Fredy Alexander S CC 1070781996

Fredy

CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR.PRS.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: _____ 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/unidades)	PESO NETO (gramos/litros/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
04/07/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		X		X	X		50	84	69	9	9	9	9	X		
04/07/22	8:00	COLADA AVENA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	90	68	9	9	9	9	X		
04/07/22	8:00	CALDO PAPA / RESHUGA	CARNE POLLO	8 KL	6 KL	X		X		X		70	91	69	9	9	9	9	X		
04/07/22	8:00	GRANADILLA	GRANADILLA	14,5 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
04/07/22	10:00	HELADO	HELADO	6 LT	6 LT		X		X		X	40	+15	-9	9	9	9	9	X		
04/07/22	10:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	10,5 KL	10 KL	X		X			X	90	2	6	9	9	9	9	X		
04/07/22	12:00	CERDO A LA NARANJA	LOMO CERDO	10 KL	10 KL	X		X		X		65	91,9	68	9	9	9	9	X		
04/07/22	12:00	ARROZ PAISA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		55	853	69	9	9	10	9	X		
04/07/22	12:00	ARROZ PAISA	PLATANO MADURO	1,7 KL	1 KL	X		X		X		55	853	69	9	9	9	9	X		
04/07/22	12:00	TAJADA AGUACATE	AGUACATE	10 KL	6 KL	X		X			X	40	2	6	9	9	9	9	X		
04/07/22	12:00	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	X		X		X		70	93,2	68	9	9	9	9	X		
04/07/22	12:00	SOPA DE QUINUA	CADERA RES	300 gr	300 gr	X		X		X		80	99,3	67	9	9	9	9	X		
04/07/22	12:00	JUGO DE MANGO	MANGO PULPA	9 KL	9,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
04/07/22	15:00	COLADA H. PLATANO/GUAYABA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	84	69	9	9	9	9	X		
04/07/22	15:00	COLADA H. PLATANO/GUAYABA	GUAYABA	3,5 KL	3 KL	X		X		X		60	84	69	9	9	9	9	X		
04/07/22	17:00	FILETE ASADO/SALSA	TILAPIA	3,5 KL	3 KL	X		X		X		40	89	68	9	9	9	9	X		
04/07/22	17:00	VERDURA SALTEADA	ARVEJA	3,8 KL	1,5 KL	X		X		X		50	99	66	9	9	9	9	X		
04/07/22	17:00	VERDURA SALTEADA	HABICHUELA	1,2 KL	1 KL	X		X		X		50	99	66	9	9	9	9	X		
04/07/22	17:00	VERDURA SALTEADA	ZAMAHUDIA	4,2 KL	1 KL	X		X		X		50	99	66	9	9	9	9	X		
04/07/22	17:00	VERDURA SALTEADA	CALABAZA	3 KL	2,5 KL	X		X		X		50	99	66	9	9	9	9	X		
04/07/22	17:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		55	88	67	9	9	9	9	X		
04/07/22	17:00	ARROZ AL CILANTRO	CILANTRO	360 gr	360 gr	X		X		X		55	88	67	9	9	9	9	X		
04/07/22	17:00	TE EN LECHE	TE	100 gr	100 gr		X		X	X		50	80	69	9	9	9	9	X		
04/07/22	17:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	80	69	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 16071379 CARGO: JEFE DE COCINA

Fredy Alexander S cc 1070781496.

CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSE-043
Versión: 1
Fecha: Memo SIT 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						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/04/22	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL	x			x	x		50	85	67	9	9	9	9	x		
5/04/22	8:00	FECULA MAÍZ/GUAYABA	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		60	90	68	9	9	9	9	x		
5/04/22	8:00	FECULA MAÍZ/GUAYABA	GUAYABA	4 KL	3 KL	x		x		x		60	90	68	9	9	9	9	x		
5/04/22	8:00	HUEVO EN TORTILLA	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	x		x		x		45	78	67	9	9	9	9	x		
5/04/22	8:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		88	88	69	9	9	9	9	x		
5/04/22	8:00	ARROZ BLANCO	AJO	53gr	50gr	x		x		x		98	88	69	9	9	9	9	x		
5/04/22	10:00	GUAYABA	GUAYABA	4 KL	4 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
5/04/22	10:00	PICADO MELÓN PAPAYA	MELÓN PULPA	10 KL	5 KL	x		x			x	40	3	5,9	9	9	9	9	x		
5/04/22	10:00	PICADO MELÓN PAPAYA	PAPAYA PULPA	28 KL	5 KL	x		x			x	40	3	5,9	9	9	9	9	x		
5/04/22	12:00	CADERA RES MOLIDA	CADERA RES	10 KL	10 KL	x		x		x		70	87	70	9	9	9	9	x		
5/04/22	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	4,5 KL	x			x	x		50	89	69	9	9	9	9	x		
5/04/22	12:00	RODAJAS TOMATE	TOMATE PULPA	7,6 KL	6 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
5/04/22	12:00	PLATANO MADURO C	PLATANO MAD.	8 KL	5 KL	x		x		x		60	85	67	9	9	9	9	x		
5/04/22	12:00	CAZUELA FRIJOLES	CADERA RES	300 gr	300 gr	x		x		x		90	96	70	9	9	9	9	x		
5/04/22	12:00	LIMONADA CON PANELA	LIMÓN PULPA	6 KL	3 KL	x		x			x	40	2	6	9	9	9	9	x		
5/04/22	15:00	FLAN	LECHE VACA	16 LT	15 LT	x		x		x		60	180	NA	9	9	9	9	x		
5/04/22	15:00	FLAN	HUEVO GALLINA	80 UDS	80 UDS	x		x		x		60	180	NA	9	9	9	9	x		
5/04/22	15:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	25 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
5/04/22	17:00	PECHUGA MECHADA	CARNE POLLO	13,9 KL	10 KL	x		x		x		70	80	67	9	9	9	9	x		
5/04/22	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	4,5 KL	x			x	x		60	89	68	9	9	9	9	x		
5/04/22	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ESPINACA	1,7 KL	1 KL	x		x		x		60	89	68	9	9	9	9	x		
5/04/22	17:00	SOPA DE FIDEOS	CADERA RES	300 gr	300 gr	x		x		x		70	92	70	9	9	9	9	x		
5/04/22	17:00	AROMATICA FRESA	FRESA PULPA	2,3 KL	2 KL	x		x		x		80	95	68	9	9	9	9	x		
5/04/22	17:00	AROMATICA FRESA	AROMATICA	100 gr	100 gr	x		x		x		80	95	68	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 16071379 CARGO: JEFE DE COCINA

Freddy Alexander S CC: 1070781996.

CamScanner

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

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

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043568 - 18/10/2019
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
060422	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	25 KL	25 KL		x		x	x		50	80	70	9	9	9	9	x		
060422	8:00	COLADA H. PLATANO	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		70	93	69	9	9	9	9	x		
060422	8:00	QUESO CAMPESINO	QUESO	4 KL	4 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
060422	8:00	MANGO/PIÑA PICADO	MANGO PULPA	10 KL	5 KL	x		x			x	40	2	6	9	9	9	9	x		
060422	8:00	MANGO / PIÑA PICADO	PIÑA PULPA	8,7 KL	5 KL	x		x			x	40	2	6	9	9	9	9	x		
060422	10:00	BATIDO / MORA BANANO	BANANO PULPA	3,2 KL	2,3 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
060422	10:00	BATIDO / BANANO MORA	MORA PULPA	2,5 KL	2,3 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
060422	10:00	BATIDO / BANANO MORA	LECHE VACA	1,5 LT	1,5 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
060422	12:00	CARNE CERDO CASERO	LOMO DE CERDO	10 KL	10 KL	x		x			x	70	93,1	68	9	9	9	9	x		
060422	12:00	ARROZ AL PERESIL	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		50	91,1	66	9	9	9	9	x		
060422	12:00	ARROZ AL PERESIL	PERESIL	300 gr	300 gr	x		x		x		50	91,1	66	9	9	9	9	x		
060422	12:00	PORCIÓN DE AHUYAMA	AHUYAMA	6,8 KL	5 KL	x		x		x		60	108	67	9	9	9	9	x		
060422	12:00	PORCIÓN DE AHUYAMA	ARVEJA FRESA	2,5 KL	1 KL	x		x		x		60	108	67	9	9	9	9	x		
060422	12:00	PORCIÓN DE AHUYAMA	LECHE LIQUIDA	700 ml	700 ml	x		x		x		60	108	67	9	9	9	9	x		
060422	12:00	PAPA EN CHUPE	LECHE VACA	700 ml	700 ml	x		x		x		55	96	69	9	9	9	9	x		
060422	12:00	PAPA EN CHUPE	PAPA POSTOBON	6,25 KL	5 KL	x		x		x		55	96	69	9	9	9	9	x		
060422	12:00	SOPA CACHUCO TIPICO	CARNE RES	300 gr	300 gr	x		x		x		70	89,9	68	9	9	9	9	x		
060422	12:00	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA PULPA	6 KL	4,5 KL	x		x			x	30	5,9	6	9	9	9	9	x		
060422	15:00	GUARNICIÓN FRUTA/YOGUR	YOGUR	5 LT	5 LT	x		x			x	45	2	6	9	9	9	9	x		
060422	17:00	CARNE RES AL CILANTRO	CARNE RES	9 KL	9 KL	x		x			x	70	90	69	9	9	9	9	x		
060422	19:00	TORTILLA ASADERA	HUEVO GALLINA	80 UDS	80 UDS	x		x		x		50	170	NA	9	9	9	9	x		
060422	17:00	SPAGHETTIS	PASTA	5 KL	5 KL		x		x	x		48	79	68	9	9	9	9	x		
060422	17:00	AROMATICA/MANZANILLA	AROMATICA	100 gr	100 gr	x		x		x		55	84	69	9	9	9	9	x		
060422	19:00	AROMATICA/MANZANILLA	MARACUYA	7,5 KL	2 KL	x		x		x		35	84	69	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1607379 CARGO: JEFE DE COCINA

Freddy Alexander S CC 1070781996.

CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PSS.243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435661 - 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	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
7/04/22	7:00	BEBIDA CALIENTE CAFE/TINTO	CAFÉ/TINTO	0,5 KL	0,5 KL		X		X	X		50	84	70	9	9	9	9	X		
7/04/22	8:00	TE EN LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		55	82	69	9	9	9	9	X		
7/04/22	8:00	EMPAREDADO QUESO	QUESO DC	4 KL	4 KL	X		X			X	40	NA	NA	9	9	9	9	X		
7/04/22	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	14,3KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
7/04/22	10:00	REFRESCO FEIJOA	FEIJOA	4,5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
7/04/22	10:00	SOBRETE FEIJOA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
7/04/22	12:00	POLLO EN CHAMPIÑON	CARNE POLLO	3,4 KL	3,0 KL	X			X	X		70	90	72	9	9	9	9	X		
7/04/22	12:00	POLLO EN CHAMPIÑON	CHAMPIÑONES	1,7 KL	1,7 KL	X		X		X		70	90	72	9	9	9	9	X		
7/04/22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	4,5 KL	X			X	X		60	87	68	9	9	9	9	X		
7/04/22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	X		X		X		60	87	68	9	9	9	9	X		
7/04/22	12:00	ENSALADA	ENSALADA	6 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
7/04/22	12:00	PURE DE YUCA	YUCA	6,25 KL	5 KL	X		X		X		70	80	67	9	9	9	9	X		
7/04/22	12:00	SOPA CREMELITA	CADERA RES	300gr	300gr	X		X		X		70	99	69	9	9	9	9	X		
7/04/22	12:00	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA PU.	15 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
7/04/22	15:00	ARROZ CON LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		70	84	69	9	9	9	9	X		
7/04/22	15:00	ARROZ CON LECHE	QUESO	1,5 KL	1,5 KL	X		X		X		70	84	69	9	9	9	9	X		
7/04/22	15:00	ARROZ CON LECHE	ARROZ CRUDO	1,5 KL	1,5 KL	X			X	X		70	84	69	9	9	9	9	X		
7/04/22	19:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	14,3 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
7/04/22	19:00	CARNE RES PICADA	CADERA RES	9 KL	9 KL	X		X		X		70	92	68	9	9	9	9	X		
7/04/22	19:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		50	88	66	9	9	9	9	X		
7/04/22	19:00	SANCOCHITO	CADERA RES	300gr	300gr	X		X		X		70	92	67	9	9	9	9	X		
7/04/22	19:00	SANCOCHITO	MAIZ CRIOLLO	1 KL	1 KL	X		X		X		70	92	67	9	9	9	9	X		
7/04/22	19:00	AROMATICA MORA	MORA PULPA	2,3 KL	2 KL	X		X		X		60	85	69	9	9	9	9	X		
7/04/22	19:00	AROMATICA MORA	AROMATICA	100 gr	100 gr	X		X		X		60	85	69	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Claudia Flores Salazar TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52047579 CARGO: JEFE DE COCINA

Claudia Flores Salazar 52047579.

Clau

CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR.PSS-243

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 1

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo INT 2019043566 - 16/10/2019 | 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
5-04-22	7:00	AROMATICA CEBADA CANELA	TINTO/CAFE AROMATICA	0,5 KL	0,5 KL		X		X	X		50	80	69	9	9	9	9	X		
5-04-22	8:00	AGUAPANELA	PANELA	1,6 KL	1,6 KL	X			X	X		60	90	70	9	9	9	9	X		
5-04-22	8:00	CHANGUA CON HUEVO	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		90	89	68	9	9	9	9	X		
5-04-22	8:00	CHANGUA CON HUEVO	HUEVO GALLINA	100 UD	100 UD	X		X		X		90	89	68	9	9	9	9	X		
5-04-22	8:00	COMPOTA PERA/MORA	PERA PULPA	5,9 KL	5 KL	X		X		X		50	92	NA	9	9	9	9	X		
5-04-22	8:00	COMPOTA PERA/MORA	MORA PULPA	5,6 KL	5 KL	X		X		X		50	92	NA	9	9	9	9	X		
5-04-22	10:00	ENSALADA FRUTA/QUESO PICADO HUEVO	QUESO DC	4 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
5-04-22	12:00	FILETE EMPANADO	TILAPIA	13,5 KL	11 KL	X		X		X		70	80	69	9	9	10	9	X		
5-04-22	12:00	ARROZ CON COCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		80	87	70	9	9	10	9	X		
5-04-22	12:00	ARROZ CON COCO	COCO	2,2 KL	1 KL	X		X		X		80	87	70	9	9	9	9	X		
5-04-22	12:00	ENSALADA TOMATE CEBOLLA	TOMATE PULPA	5 KL	4 KL	X		X			X	40	2	6	9	9	9	9	X		
5-04-22	12:00	ENSALADA TOMATE CEBOLLA	CEBOLLA	2,2 KL	2 KL	X		X			X	40	2	6	9	9	9	9	X		
5-04-22	12:00	TORTA DE PLATANO	PLATANO MADURO	6,4 KL	5 KL	X		X		X		65	90	70	9	9	9	9	X		
5-04-22	12:00	SOPA CEBADA PELADA	CARNE RES	300 gr	300 gr	X		X		X		70	95	69	9	9	9	9	X		
5-04-22	12:00	JUGO DE LULO	LULO PULPA	9,5 KL	9,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
5-04-22	15:00	COLADA PECHA/BANANO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	93	68	9	9	9	9	X		
5-04-22	15:00	COLADA PECHA/BANANO	BANANO	4,5 KL	3 KL	X		X		X		60	93	68	9	9	9	9	X		
5-04-22	17:00	POLLO A LA JARDINERA	CARNE DE POLLO	13,4 KL	10 KL	X		X		X		70	92	69	9	9	9	9	X		
5-04-22	17:00	ENSALADA CAMPESINA	LECHUGA	3,8 KL	3 KL	X		X			X	40	2	6	9	9	9	9	X		
5-04-22	17:00	ENSALADA CAMPESINA	TOMATE	2,5 KL	2 KL	X		X			X	40	2	6	9	9	9	9	X		
5-04-22	17:00	ENSALADA CAMPESINA	MAIZ	1 KL	1 KL	X		X			X	40	2	6	9	9	9	9	X		
5-04-22	17:00	ARROZ ATOLLADO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	87	68	9	9	9	9	X		
5-04-22	17:00	LECHE CANELA MIEL	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	89	69	9	9	9	9	X		
5-04-22	17:00	LECHE CANELA MIEL	MIEL	1 LT	1 LT	X		X		X		80	89	69	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 16071379 CARGO: JEFE DE COCINA

Fredy Alexander S cc: 1070781946

Fredy

CamScanner

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____ COMUNIDAD DE CUIDADO: _____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR CASA NOSTRA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JESSICA PAOLA CABRERA OPERADOR INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL SUR: _____

FECHA (DD/MM/AA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/unidades)	PESO NETO (gramos/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA A ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA A ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR (Evaluar entre 1 y 10)	OLOR (Evaluar entre 1 y 10)	SABOR (Evaluar entre 1 y 10)	ASPECTO (Evaluar entre 1 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
9/09/22	9:00	MERIENDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0.5 KL	0.3 KL	x			x	x		50	85	69	9	9	9	9	x		
9/09/22	10:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	10 LT	10 LT	x		x		x		60	89	70	9	9	9	9	x		
9/09/22	11:00	CALDO PAPA/CARNE	CARNE RES	6 KL	6 KL	x		x		x		70	92	68	9	9	9	9	x		
9/09/22	11:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	25 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
9/09/22	10:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		60	80	68	9	9	9	9	x		
9/09/22	10:00	MANZANILLA	MANZANILLA	1/2 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
9/09/22	12:00	SOBREBARRIGA	SOBREBARRIGA	9 KL	9 KL	x		x		x		70	90	69	9	9	9	9	x		
9/09/22	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4.5 KL	4.5 KL	x			x	x		45	88	66	9	9	9	9	x		
9/09/22	12:00	CAÑAHUA GUISADA	CAÑAHUA	7.8 KL	6 KL	x		x		x		60	79	68	9	9	9	9	x		
9/09/22	12:00	PAPA AL PERDIC	CARNE RES	300 gr	300 gr	x		x		x		70	92	69	9	9	9	9	x		
9/09/22	12:00	SOPA DE ARROZ	PAPA PORCIA	5.2 KL	5 KL	x		x		x		60	87	67	9	9	9	9	x		
9/09/22	12:00	JUGO DE MORA	MORA PULPA	4.8 KL	4.5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
9/09/22	15:00	CANDIL	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		60	81	69	9	9	9	9	x		
9/09/22	15:00	CANDIL	HUEVO GALLINA	4 UNI	4 UNI	x		x		x		60	81	69	9	9	9	9	x		
9/09/22	15:00	MELÓN PICADO	MELON PULPA	20 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
9/09/22	19:00	CARNE CERDO BBQ	CERDO DE CERRO	9 KL	9 KL	x		x		x		70	90	80	9	9	9	9	x		
9/09/22	19:00	CARNE CERDO BBQ	SALSA TOMATE	0.5 KL	0.5 KL	x		x		x		70	90	80	9	9	9	9	x		
9/09/22	19:00	ARROZ AL PUNEADO	ARROZ CRUDO	4.5 KL	4.5 KL	x			x	x		55	87	68	9	9	9	9	x		
9/09/22	19:00	ARROZ AL PUNEADO	PUNEADO	1.2 KL	1 KL	x		x		x		55	87	68	9	9	9	9	x		
9/09/22	19:00	ARROZ AL PUNEADO	AJO	50 gr	50 gr	x		x		x		55	87	68	9	9	9	9	x		
9/09/22	19:00	SOPA DE MAZORCA	CARNE RES	400 gr	400 gr	x		x		x		70	91	70	9	9	9	9	x		
9/09/22	19:00	SOPA DE MAZORCA	MAIZ CHOCLO	2 KL	2 KL	x		x		x		70	91	70	9	9	9	9	x		
9/09/22	19:00	AGUACATICA VICHYA	AGUACATICO	400 gr	400 gr	x		x		x		60	80	69	9	9	9	9	x		
9/09/22	19:00	AGUACATICA VICHYA	VICHYA	2 KL	2 KL	x		x		x		60	80	69	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cloris Tellez Ediz TIPO DE DOCUMENTO: CC NÚMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52047593 CARGO: JEFE DE COCINA

Clau

CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P05-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190410001 - 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/Kilos/unidad)	PESO NETO (gramos/Kilos/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °C INICIAL	°C FINAL	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
10/04/22	7:00	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA PREP	2,3 KL	2 KL	x		x		x		60	87	69	9	9	9	9	x		
10/04/22	7:00	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA PREP	100 V	100 V	x		x		x		60	89	69	9	9	9	9	x		
10/04/22	8:00	CHOCOLATE CON LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		60	90	70	9	9	9	9	x		
10/04/22	8:00	CHOCOLATE CON LECHE	CHOCOLATE MESA	1,5 KL	1,5 KL		x		x	x		60	90	70	9	9	9	9	x		
10/04/22	8:00	TAMAL	TAMAL POLLO	100 UN	100 UN		x		x	x		40	75	68	9	9	9	9	x		
10/04/22	8:00	MANDARINA	MANDARINA	10 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
10/04/22	10:00	UVAS	UVAS	10 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
10/04/22	12:00	CARNE DE RES Y POLLO	CARNE RES	5 KL	5 KL	x		x		x		60	90	69	9	9	9	9	x		
10/04/22	12:00	CARNE DE RES Y POLLO	PECHUGA POLLO	7,5 KL	5 KL	x		x		x		50	89	69	9	9	9	9	x		
10/04/22	12:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		55	87	70	9	9	9	9	x		
10/04/22	12:00	ARROZ CON FIDEOS	FIDEOS	400 gr	400 gr		x		x	x		55	87	70	9	9	9	9	x		
10/04/22	12:00	ENSALADA COLIFLOR TOMATE CEBOLLA	LECHUGA	3 KL	2 KL	x		x			x	40	2	6	9	9	9	9	x		
10/04/22	12:00	ENSALADA COLIFLOR LECHUGA TOMATE CEBOLLA	TOMATE	3 KL	2,5 KL	x		x			x	40	2	6	9	9	9	9	x		
10/04/22	12:00	ENSALADA COLIFLOR LECHUGA TOMATE CEBOLLA	CEBOLLA	1,5 KL	1,5 KL	x		x			x	40	2	6	9	9	9	9	x		
10/04/22	12:00	YUCA COCIDA	YUCA	6,25 KL	5 KL	x		x		x		50	78	67	9	9	9	9	x		
10/04/22	12:00	SOPA CUCHUCO MAÍZ	CARNE RES	300 gr	300 gr	x		x		x		70	93	68	9	9	9	9	x		
10/04/22	12:00	JUGO GUANABANA	GUANABANA	3,5 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
10/04/22	15:00	FECULA MAÍZ MAIZENA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		60	85	66	9	9	9	9	x		
10/04/22	17:00	TORTILLA PAPAS HUEVOS	CARNE TERNERA	9 KL	9 KL	x		x		x		80	95	67	9	9	9	9	x		
10/04/22	17:00	VERDURAS CHINAS	VERDURAS CHINAS	6 KL	6 KL	x		x		x		50	78	68	9	9	9	9	x		
10/04/22	17:00	ARROZ CON ALVERJON	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		50	88	66	9	9	9	9	x		
10/04/22	17:00	ARROZ CON ALVERJON	ALVERJON	400 gr	400 gr		x		x	x		50	88	66	9	9	9	9	x		
10/04/22	17:00	AGUAPANELA / LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		55	89	67	9	9	9	9	x		
10/04/22	17:00	AGUAPANELA / LECHE	PANELA	1,6 KL	1,6 KL	x			x	x		55	89	69	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 16071379 CARGO: JEFE DE COCINA

Lorena Briceño Ayala C.C 1022392416

Lorena

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	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
1/04/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ/TINTO	0,5KL	0,5 KL		x		x	x		50	84	69	9	9	9	9	x		
1/04/22	8:00	COLADA AVENA	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		60	93	70	9	9	9	9	x		
1/04/22	8:00	HUEVOS POCHOS	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	x		x		x		50	79	69	9	9	9	9	x		
1/04/22	8:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		45	89	68	9	9	9	9	x		
1/04/22	8:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	10,5KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
1/04/22	10:00	HELADO	HELADO	6 LT	6 LT		x		x		x	40	-10	2	9	9	9	9	x		
1/04/22	10:00	MANTECADA	MANTECADA	100 UDS	100 UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
1/04/22	10:00	MANGO PICADO	MANGO PULPA	20 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
1/04/22	12:00	CARNE EN SALSA CRIOLLA	CADERA RES	10 KL	10 KL	x		x		x		70	99	70	9	9	9	9	x		
1/04/22	12:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		50	88	69	9	9	9	9	x		
1/04/22	12:00	ARROZ AL PEREJIL	PEREJIL	300gr	300gr	x		x		x		50	88	69	9	9	9	9	x		
1/04/22	12:00	ENSALADA CAMPESINA	LECHUGA	3,9 KL	2 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
1/04/22	12:00	ENSALADA CAMPESINA	TOMATES	3,6 KL	3 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
1/04/22	12:00	ENSALADA CAMPESINA	MAIZ CAMÍN	1 KL	1 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
1/04/22	12:00	PAPA COCIDA/CHEPARA	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	x		x		x		70	90	70	9	9	9	9	x		
1/04/22	12:00	SOPA DE VERDURAS	CADERA RES	300 gr	300 gr	x		x		x		90	99	68	9	9	9	9	x		
1/04/22	12:00	NARANJADA	NARANJADA	10 KL	5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
1/04/22	15:00	SORBETE DE GUAYABA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
1/04/22	15:00	SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA	9 KL	9,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
1/04/22	17:00	POLLO GUISADO	CARNE POLLO	13 KL	10 KL	x		x		x		60	89	72	9	9	9	9	x		
1/04/22	17:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		55	87	68	9	9	9	9	x		
1/04/22	17:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	2 KL	1 KL	x		x		x		55	87	68	9	9	9	9	x		
1/04/22	17:00	SOPA DE VERDURAS	CADERA DE RES	300 gr	300 gr	x		x		x		70	95	70	9	9	9	9	x		
1/04/22	19:00	LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE DE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		50	80	69	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___ANDRÉS SALAZAR _____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1007137_ CARGO: ___JEFE DE COCINA__

Constanza Rodriguez F. CC. 57890221 Terapeuta Ocupacional.

CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043596 - 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						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/04/22	7:00	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA LULO	3,5KL	2 KL	x		x		x		60	84	70	9	9	9	9	x		
12/04/22	8:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE DE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		50	80	69	9	9	9	9	x		
12/04/22	8:00	CALDO PAPA/PESCADO	FILETE TILAPIA	9,5 KL	6 KL	x		x		x		70	92	72	9	9	9	9	x		
12/04/22	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	14,5KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
12/04/22	10:00	SORBETE MARACUYA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	40	2	6	9	9	9	9	x		
12/04/22	10:00	SORBETE MARACUYA	MARACUYA	15 KL	9,5 KL	x		x			x	40	2	6	9	9	9	9	x		
12/04/22	12:00	GOULASH DE CARNE RES	CADERA DE RES	10 KL	10 KL	x		x		x		70	95	68	9	9	9	9	x		
12/04/22	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		55	89	69	9	9	9	9	x		
12/04/22	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	PIMENTÓN	1,2 KL	1 KL	x		x		x		55	87	69	9	9	9	9	x		
12/04/22	12:00	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	x		x		x		50	80	66	9	9	9	9	x		
12/04/22	12:00	SOPA DE CONCHITAS	CADERA RES	300gr	300 gr	x		x		x		70	89	67	9	9	9	9	x		
12/04/22	12:00	JUGO DE UVA	UVA ISABELLA	5 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
12/04/22	15:00	AGUAPANELA/QUESO	PANELA	1,6 KL	1,6 KL	x			x	x		60	87	68	9	9	9	9	x		
12/04/22	15:00	AGUAPANELA/QUESO	QUESO CAMPESINO	4 KL	4 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
12/04/22	15:00	COMPOTA MANZANA BANANO	MANZANA	5,8 KL	5 KL	x		x		x		70	80	NA	9	9	9	9	x		
12/04/22	15:00	COMPOTA MANZANA BANANO	BANANO	5,7 KL	5 KL	x		x			x	70	2	NA	9	9	9	9	x		
12/04/22	17:00	LENGUA EN SALSA	LENGUA RES	9 KL	9 KL	x		x		x		70	90	70	9	9	9	9	x		
12/04/22	17:00	TORTA ZANAHORIA	ZANAHORIA	7 KL	6 KL	x		x		x		50	180	NA	9	9	9	9	x		
12/04/22	17:00	TORTA ZANAHORIA	HUEVO GALLINA	80 UDS	80 UDS	x		x		x		50	180	NA	9	9	9	9	x		
12/04/22	17:00	TORTA ZANAHORIA	MARGARINA	9,5 KL	9,5 KL		x		x	x		50	180	NA	9	9	9	9	x		
12/04/22	17:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x				x		60	88	69	9	9	9	9	x		
12/04/22	17:00	ARROZ CON FIDEOS	FIDEOS	400gr	400gr		x		x	x		60	88	69	9	9	9	9	x		
12/04/22	17:00	AROMATICA MORA	AROMATICA	100gr	100 gr	x		x		x		60	80	68	9	9	9	9	x		
12/04/22	17:00	AROMATICA MORA	MORA PULPA	2,3 KL	2 KL	x		x		x		60	80	68	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDRÉS SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _16071379_ CARGO: ___JEFE DE COCINA___

Paola Paola Andrea Forero Ceballos C.C. 1013650275

CamScanner

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO: OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____ 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
130922	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	5,5 KL	5,5 KL		x		x	x		50	83	69	9	9	9	9	x		
130922	8:00	FECULA DE MAIZ	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		60	93	70	9	9	9	9	x		
130922	8:00	EMPAREDADO JAMON Y QUESO	JAMÓN POLLO	2 KL	2 KL	x		x			x	50	NA	NA	9	9	9	9	x		
130922	8:00	EMPAREDADO JAMON Y QUESO	QUESO DC	4 KL	4 KL	x		x			x	50	NA	NA	9	9	9	9	x		
130922	8:00	MANDARINA	MANDARINA	15 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
130922	10:00	BATIDO GUANABANA CON AVENA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
130922	10:00	BATIDO GUANABANA CON AVENA	GUANABANA	7,5 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
130922	12:00	POLLO A LAS FINAS HIERBAS	CARNE POLLO	15A KL	10 KL	x		x		x		70	89	70	9	9	9	9	x		
130922	12:00	ARROZ ATOMATADO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		50	85	68	9	9	9	9	x		
130922	12:00	ARROZ ATOMATADO	TOMATES	1,2 KL	1 KL	x		x		x		50	85	68	9	9	9	9	x		
130922	12:00	VERDURA ORIGINAL	CHAMPIGNONES	1,7 KL	1,7 KL	x		x		x		40	78	67	9	9	9	9	x		
130922	12:00	PLATANO CON BOCADILLO Y QUESO	PLATANO HARTON	5 KL	5 KL	x		x		x		65	90	69	9	9	9	9	x		
130922	12:00	PLATANO CON BOCADILLO Y QUESO	QUESO DC	0,5 KL	0,5 KL	x		x		x		65	90	69	9	9	9	9	x		
130922	12:00	PLATANO CON BOCADILLO Y QUESO	BOCADILLO	0,5 KL	0,5 KL		x		x	x		65	90	69	9	9	9	9	x		
130922	12:00	SOPA DE ARVEJA	CARNERA RES	300 gr	300 gr	x		x		x		70	95	70	9	9	9	9	x		
130922	12:00	JUGO DE LULO	LULO PULPA	7,5 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
130922	15:00	POSTRE MAIZ DULCE	LECHE VACA	10 LT	10 LT	x		x		x		90	87	68	9	9	9	9	x		
130922	15:00	POSTRE MAIZ DULCE	QUESO	1,5 KL	1,5 KL	x		x		x		90	87	68	9	9	9	9	x		
130922	15:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	25 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
130922	17:00	CARNE RES PICADA	CARNERA RES	9 KL	9 KL	x		x		x		70	92	67	9	9	9	9	x		
130922	17:00	TAJADA AGRIDULCE	AGRIDULCE PULPA	10 KL	6 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
130922	17:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		50	89	66	9	9	9	9	x		
130922	17:00	SOPA CARNELITA	CARNERA RES	300 gr	300 gr	x		x		x		70	86	69	9	9	9	9	x		
130922	17:00	AGUARDIENTE FRESA	FRESA PULPA	7,5 KL	7 KL	x		x		x		50	80	67	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007/1979 CARGO: JEFE DE COCINA

ENFERMERA DIPLOMADA

Angel Perez Bautista C.C. 1032388478

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 2019643566 - 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
14/01/22	8:00	BEBIDA CALIENTE	AROMÁTICA CAFÉ / TINTO	9,5 KL	9,5 KL		x		x	x		50	81	68	9	9	9	9	x		
14/01/22	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE DE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		60	89	69	9	9	9	9	x		
14/01/22	8:00	QUESO	QUESO CAMPESINO	4 KL	4 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
14/01/22	8:00	ARREPAS RELLENAS POLLO	CARNE POLLO	6 KL	6 KL	x		x		x		90	85	66	9	9	9	9	x		
14/01/22	8:00	MANDARINA	MANDARINA	14,5 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
14/01/22	10:00	ASPIC DE FRUTA	PAPAYA	7,8 KL	5 KL	x		x			x	60	2	6	9	9	9	9	x		
14/01/22	10:00	ASPIC DE FRUTA	BANANO	7,8 KL	5 KL	x		x			x	60	2	6	9	9	9	9	x		
14/01/22	10:00	ASPIC DE FRUTA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	60	2	6	9	9	9	9	x		
14/01/22	10:00	ASPIC DE FRUTA	CREMA DE LECHE	5 UDS	5 UDS	x		x			x	60	2	6	9	9	9	9	x		
14/01/22	12:00	CAMARONES EN SALSA	CAMARON JUMBO	15,7 KL	10 KL	x		x		x		40	80	69	9	9	9	9	x		
14/01/22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		50	88	70	9	9	9	9	x		
14/01/22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	x		x		x		50	88	70	9	9	9	9	x		
14/01/22	12:00	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	10 KL	6 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
14/01/22	12:00	CROQUETA DE YUCA	YUCA	6,25 KL	5 KL	x		x		x		70	95	69	9	9	9	9	x		
14/01/22	12:00	SANCOCHO PESCADO	TILAPIA	7,5 KL	6 KL	x		x		x		70	90	68	9	9	9	9	x		
14/01/22	12:00	LIMONADA COCO	LIMÓN PULPA	6 KL	3 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
14/01/22	15:00	AGUAPANELA / LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		60	82	69	9	9	9	9	x		
14/01/22	15:00	UVAS CHILENAS	UVAS	KRA	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
14/01/22	19:00	POLLO EN SALSA BBQ	CARNE POLLO	15 KL	10 KL	x		x		x		70	87	68	9	9	9	9	x		
14/01/22	19:00	ENSALADA FRIA	ENSALADA FRIA	6 KL	6 KL	x		x		x		60	13	5	9	9	9	9	x		
14/01/22	17:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		55	89	66	9	9	9	9	x		
14/01/22	17:00	ARROZ CON FIDEOS	FIDEOS	400 gr	400 gr		x		x	x		55	89	66	9	9	9	9	x		
14/01/22	19:00	TÉ DE FRUTOS ROJOS	TÉ	100 gr	100 gr		x		x	x		50	80	69	9	9	9	9	x		
14/01/22	19:00	TÉ DE FRUTOS ROJOS	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		50	80	69	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDRES SALAZAR____ TIPO DE DOCUMENTO ____CC____Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _16071379_ CARGO: ___JEFE DE COCINA __

SEMANA 3 MENÚ 18. MENÚ ESPECIAL JUEGOS SANTO Constanzo Rodriguez F. CC 71.698.221

CamScanner

PROCESO: INCLUSIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO: OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P00-XXX

Versión: 1

Fecha: Memo INT 20190433668 - 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/fracción/unidad)	PESO NETO (gramos/fracción/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/04/22	7:00	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA CAFE/TINTO	95 KL	95 KL		x		x	x		50	83	67	9	9	9	9	x		
15/04/22	8:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE DE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		60	90	69	9	9	9	9	x		
15/04/22	8:00	QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE C.	4 KL	4 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
15/04/22	8:00	EMBUTIDO MARRANA	EMBUTIDO MARRANA	100 UN	100 UN		x		x	x		40	70	67	9	9	9	9	x		
15/04/22	8:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	10,5KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
15/04/22	10:00	YOGURT GRIEGO	YOGUR GRIEGO	5 LT	5 LT	x		x			x	40	2	6	9	9	9	9	x		
15/04/22	10:00	CHOCO CRISPIS	CHOCO CRISPIS	5 KL	5 KL		x		x		x	40	NA	NA	9	9	9	9	x		
15/04/22	10:00	ENSALADA FRUTAS	ENSALADA FRUTAS	5 KL	5 KL	x		x			x	40	2	6	9	9	9	9	x		
15/04/22	12:00	PESCADO GUISADO	TILAPIA	14,5KL	11 KL	x		x		x		45	80	69	9	9	9	9	x		
15/04/22	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CRUDO	95 KL	95 KL	x			x	x		50	88	69	9	9	9	9	x		
15/04/22	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	PIMENTÓN	2,2 KL	2 KL	x		x		x		50	88	69	9	9	9	9	x		
15/04/22	12:00	ENSALADA COCHINO CEBOLLA	ENSALADA COCHINO CEBOLLA	6 KL	6 KL	x		x			x	40	2	6	9	9	9	9	x		
15/04/22	12:00	PURE PAPA GRATINADO	PAPA PASTUSA	6,5KL	5 KL	x		x		x		60	120	70	9	9	9	9	x		
15/04/22	12:00	PURE PAPA GRATINADO	QUESO D.C	1 KL	1 KL	x		x		x		60	120	70	9	9	9	9	x		
15/04/22	12:00	CREMA ARVEJANA	CARNE POLLO	400gr	400 gr	x		x		x		70	90	69	9	9	9	9	x		
15/04/22	12:00	LULADA	LULO PULPA	11,8KL	4,5KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
15/04/22	15:00	SOBREMESA MANZANA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
15/04/22	15:00	MILHOJA / ARREGLADO	MILHOJA	100 UN	100 UN		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
15/04/22	17:00	POLLO APANADO	CARNE POLLO	15A KL	10 KL	x		x		x		70	87	68	9	9	9	9	x		
15/04/22	17:00	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	6 KL	6 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
15/04/22	19:00	ARROZ CON ALMENDRAS	ARROZ CRUDO	9,5KL	9,5 KL	x			x	x		50	89	70	9	9	9	9	x		
15/04/22	19:00	CONSOME DE POLLO	CARNE DE POLLO	2 KL	2 KL	x		x		x		70	93	68	9	9	9	9	x		
15/04/22	19:00	CONSOME DE POLLO	PAPA PASTUSA	6,5KL	5 KL	x		x		x		70	93	68	9	9	9	9	x		
15/04/22	19:00	AROMATICA ETIQUETA JORNADA	AROMATICA	100 gr	100 gr	x		x		x		60	80	70	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007...378 CARGO: JEFE DE COCINA

Paola Andrea Forero CC CC. 1013650275. Paola A. Forero C.

CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PUPSS-014 | Versión: 1 | Fecha: Mayo del 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/Kilo/unidades)	PESO NETO (gramos/Kilo/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
16/09/22	7:00	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA PANELA	2,5 KL	2 KL	X		X		X		30	80	69	9	9	9	9	X		
16/09/22	9:00	COLADA HABBINA/AVENA	LECHE VACA	20 LT	20 LT	X		X		X		60	93	70	9	9	9	9	X		
16/09/22	8:00	HUEVOS CON PAN	HUEVO GALLINA	100 UND	100 UND	X		X		X		35	78	66	9	9	9	9	X		
16/09/22	8:00	HUEVOS CON QUESO	QUESO D CABRA	1,5 KL	1,5 KL	X		X		X		35	78	66	9	9	9	9	X		
16/09/22	8:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	2,5 KL	2,0 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
16/09/22	8:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	2,5 LT	2,5 LT	X		X		X		30	80	68	9	9	9	9	X		
16/09/22	10:00	GUARAPOLLA	GUARAPOLLA	1,5 KL	1,4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
16/09/22	12:00	CREMA CEBOLLA ENTERA	CEBOLLA DE CABEZA	2,0 KL	2,0 KL	X		X		X		70	92	67	9	9	9	9	X		
16/09/22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	1,5 KL	1,5 KL	X			X	X		55	87	68	9	9	9	9	X		
16/09/22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	X		X		X		55	87	68	9	9	9	9	X		
16/09/22	12:00	GUACAMOLE	AGUACATE	10 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
16/09/22	12:00	PAPA AL VAPOR	PAPA PASTUSA	6,5 KL	5 KL	X		X		X		50	80	69	9	9	9	9	X		
16/09/22	12:00	ARVEJA LENTEJA	CADERA RES	300 gr	300 gr	X		X		X		70	93	72	9	9	9	9	X		
16/09/22	12:00	JUGO DE PIÑA	PIÑA PULPA	8 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
16/09/22	15:00	SORBETE MANGO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
16/09/22	15:00	SORBETE MANGO	MANGO PULPA	9 KL	9 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
16/09/22	15:00	ROSCÓN	ROSCÓN	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
16/09/22	17:00	CARNE RES AL CILANTRO	CADERA RES	9 KL	9 KL	X		X		X		70	89	65	9	9	9	9	X		
16/09/22	17:00	PERCA AHUMADA	AHUMADA	6,5 KL	6 KL	X		X		X		50	79	68	9	9	9	9	X		
16/09/22	17:00	PERCA AHUMADA	ARVEJA	2,5 KL	1 KL	X		X		X		50	79	68	9	9	9	9	X		
16/09/22	17:00	PERCA AHUMADA	LECHE VACA	1 gal	1 gal	X		X		X		50	79	68	9	9	9	9	X		
16/09/22	17:00	SPAGHETTIS	PASTA	5 KL	5 KL		X		X	X		60	87	70	9	9	9	9	X		
16/09/22	17:00	AROMATICA MARACUYA	AROMATICA	100 gr	100 gr	X		X		X		50	87	69	9	9	9	9	X		
16/09/22	17:00	AROMATICA MARACUYA	MARACUYA	6,5 KL	2 KL	X		X		X		50	84	69	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1607379 CARGO: JEFE DE COCINA

Daren José Anaya Pallares CC 1045733407 Nutricionista

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCESO MISIONAL OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P33-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20180048566 - 10/10/2018
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/Mililitros/Unidades)	PESO NETO (gramos/Mililitros/Unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/09/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	2,5 KL	2,5 KL		x		x	x		50	80	70	9	9	9	9	x		
19/09/22	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		55	84	69	9	9	9	9	x		
19/09/22	8:00	TAMAL	TAMAL POLLO	100 UDS	100 UDS		x		x	x		40	82	68	9	9	9	9	x		
19/09/22	8:00	GRANADILLA	GRANADILLA	14 KL	4 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
19/09/22	12:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA FIJA	11,5 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
19/09/22	12:00	COCIDO BOYACENSE	LOMO DE CERDO	5 KL	5 KL	x		x		x		90	89	92	9	9	9	9	x		
19/09/22	12:00	COCIDO BOYACENSE	CABEZA DE RES	5 KL	5 KL	x		x		x		90	89	92	9	9	9	9	x		
19/09/22	12:00	COCIDO BOYACENSE	CUBIOS	2 KL	2 KL	x		x		x		90	89	92	9	9	9	9	x		
19/09/22	12:00	COCIDO BOYACENSE	CHUGUAS	2 KL	2 KL	x		x		x		90	89	92	9	9	9	9	x		
19/09/22	12:00	COCIDO BOYACENSE	HABAS	2 KL	2 KL	x		x		x		90	89	92	9	9	9	9	x		
19/09/22	12:00	COCIDO BOYACENSE	ARVEJA VERDE	3 KL	1,2 KL	x		x		x		90	89	92	9	9	9	9	x		
19/09/22	12:00	COCIDO BOYACENSE	MAÍZ COMÚN	1,2 KL	1,2 KL	x		x		x		90	89	92	9	9	9	9	x		
19/09/22	12:00	COCIDO BOYACENSE	PAPA PASTUSA	5 KL	5 KL	x		x		x		90	89	92	9	9	9	9	x		
19/09/22	12:00	COCIDO BOYACENSE	PAPA CRIOLLA	2 KL	2 KL	x		x		x		90	89	92	9	9	9	9	x		
19/09/22	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		50	85	69	9	9	9	9	x		
19/09/22	12:00	JUGO DE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
19/09/22	15:00	FECULA MAIZ/FRESA	FRESA PULPA	3,2 KL	3 KL	x		x		x		60	85	66	9	9	9	9	x		
19/09/22	15:00	FECULA MAIZ/FRESA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		60	85	66	9	9	9	9	x		
19/09/22	19:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		55	87	69	9	9	9	9	x		
19/09/22	19:00	ARROZ AL PEREJIL	PEREJIL	300 gr	300 gr	x		x		x		55	87	69	9	9	9	9	x		
19/09/22	19:00	SOPA CUCHUCO MAIZ	CUCHUCO MAIZ	1 KL	1 KL	x		x		x		90	94	68	9	9	9	9	x		
19/09/22	19:00	SOPA CUCHUCO MAIZ	CABEZA RES	300 gr	300 gr	x		x		x		90	94	69	9	9	9	9	x		
19/09/22	19:00	AGUAPANELA / LECHE	PANELA	1,6 KL	1,6 KL	x			x	x		50	86	68	9	9	9	9	x		
19/09/22	19:00	AGUAPANELA / LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		50	86	68	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANGELICA PATRICIA TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032380428 CARGO: JEFE DE COCINA

CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: TOP-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043586 - 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
18/04/22	7:00	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA TA.	5 KL	2 KL	x		x		x		60	81	69	9	9	9	9	x		
18/04/22	8:00	FECULA MAÍZ	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		60	90	70	9	9	9	9	x		
18/04/22	8:00	HUEVO COCIDO	HUEVO GALLINA	180 UDS	180 UDS	x		x		x		90	78	66	9	9	9	9	x		
18/04/22	9:00	COMPOTA DE MANZANA	MANZANA PULPA	10 KL	10 KL	x		x		x		60	80	NA	9	9	9	9	x		
18/04/22	10:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		55	83	67	9	9	9	9	x		
18/04/22	10:00	PICADO PATILLA/MOLIDO	PATILLA PULPA	2,5 KL	5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
18/04/22	10:00	PICADO PATILLA/MOLIDO	MOLIDO PULPA	10 KL	5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
18/04/22	12:00	CARNE DE RES MOLIDA	CARNE RES	10 KL	10 KL	x		x		x		90	90	70	9	9	9	9	x		
18/04/22	12:00	ARROZ PAJARITO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		60	88	69	9	9	9	9	x		
18/04/22	12:00	ARROZ PAJARITO	PLATANO MADURO	8,1 KL	5 KL	x		x		x		60	88	69	9	9	9	9	x		
18/04/22	12:00	PIERNA AHUYAMA	AHUYAMA	7,5 KL	6 KL	x		x		x		50	78	68	9	9	9	9	x		
18/04/22	12:00	PIERNA AHUYAMA	ARVEJA	2,5 KL	1 KL	x		x		x		50	78	68	9	9	9	9	x		
18/04/22	12:00	PIERNA AHUYAMA	LECHE VACA	700ml	700ml	x		x		x		50	78	68	9	9	9	9	x		
18/04/22	12:00	PAPA CÁSCARA AL PERSIL	PAPA CÁSCARA	5 KL	5 KL	x		x		x		50	79	69	9	9	9	9	x		
18/04/22	12:00	PAPA CÁSCARA AL PERSIL	PERSIL	360gr	350gr	x		x		x		50	79	69	9	9	9	9	x		
18/04/22	12:00	SOPA DE COSTILLA T.	CARNE RES	350gr	350 gr	x		x		x		70	92	68	9	9	9	9	x		
18/04/22	12:00	JUGO DE MANGO	MANGO PULPA	9 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
18/04/22	15:00	COLADO AVENA HOJUELA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		90	87	66	9	9	9	9	x		
18/04/22	19:30	CARNE CERDO ENTERA	LOMO CERDO	9 KL	9 KL	x		x		x		70	85	69	9	9	9	9	x		
18/04/22	19:30	TORTA AHUYAMA	HUEVO GALLINA	80 UDS	80 UDS	x		x		x		50	180	70	9	9	9	9	x		
18/04/22	19:30	TORTA AHUYAMA	AHUYAMA	6,8 KL	5 KL	x		x		x		50	180	70	9	9	9	9	x		
18/04/22	19:30	ARROZ AL PIMIENTON	ARROZ CRUDO	9,5 ML	4,5 KL	x			x	x		55	87	68	9	9	9	9	x		
18/04/22	19:30	ARROZ AL PIMIENTON	PIMIENTON	1,2 KL	1 KL	x		x		x		55	87	68	9	9	9	9	x		
18/04/22	19:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		50	80	67	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS ___ANDRES SALAZAR ___ TIPO DE DOCUMENTO ___CC___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD _16071379_ CARGO ___JEFE DE COCINA ___

Claudia Tolics Sosa 52647593.

Clau

CamScanner

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: TURNUETO 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/Kilos/Unidades)	PESO NETO (gramos/Kilos/Unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
19/04/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ/TINTO	0,5 lt	0,5 KL		x		x	x		50	82	69	9	9	9	9	x		
19/04/22	9:00	LECHE VACA	LECHE CALIENTE	15 LT	15 LT	x		x		x		60	89	70	9	9	9	9	x		
19/04/22	8:00	CARNE PARA/PECHUGA	CARNE POLLO	8 KL	6 KL	x		x		x		90	86	69	9	9	9	9	x		
19/04/22	8:00	NARANJA	NARANJA PULPA	12 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
19/04/22	10:00	SOBRESTE MORA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
19/04/22	10:00	SOBRESTE MORA	MORA PULPA	4,8 KL	4,3 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
19/04/22	12:00	PECHUGA MECHADA	CARNE DE RES	16 KL	10 KL	x		x		x		60	83	69	9	9	9	9	x		
19/04/22	12:00	SPAGHETTIS	PASTA	5 KL	5 KL		x		x	x		50	79	66	9	9	9	9	x		
19/04/22	12:00	MAIZ ARVEJA, ZANAHORIA	ARVEJA	3,5 KL	2 KL	x		x		x		55	82	69	9	9	9	9	x		
19/04/22	12:00	MAIZ ARVEJA, ZANAHORIA	ZANAHORIA	2,8 KL	2,5 KL	x		x		x		55	82	69	9	9	9	9	x		
19/04/22	12:00	MAIZ ARVEJA, ZANAHORIA	MAIZ	1,5 KL	1,5 KL	x		x		x		55	82	69	9	9	9	9	x		
19/04/22	12:00	PAPA AL VAPOR	PAPA PASTUSA	6,2 KL	5 KL	x		x		x		60	87	70	9	9	9	9	x		
19/04/22	12:00	SOPA DE VERDURAS	CARNE RES	300 gr	300 gr	x		x		x		70	92	68	9	9	9	9	x		
19/04/22	12:00	JUGO DE PIÑA	PIÑA PULPA	3,5 KL	3,3 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
19/04/22	15:00	COLADA H. PLATANO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		55	86	67	9	9	9	9	x		
19/04/22	15:00	MANDARINA	MANDARINA	17 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
19/04/22	15:00	PAN ROLLO	PAN ROLLO	100 UDS	100 UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
19/04/22	19:00	CARNE RES AL PINCHIN	CARNE RES	9 KL	9 KL	x		x		x		90	89	67	9	9	9	9	x		
19/04/22	19:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		55	87	68	9	9	9	9	x		
19/04/22	19:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	x		x		x		55	89	68	9	9	9	9	x		
19/04/22	19:00	HAMBURGUESA CASERA	CARNE RES	350 gr	300 gr	x		x		x		70	94	72	9	9	9	9	x		
19/04/22	19:00	MILANESA CASERA	CARNE DE RES	400 gr	400 gr	x		x		x		70	94	72	9	9	9	9	x		
19/04/22	19:00	AGUAPANELA CON FRESA	FRESA PULPA	2,5 KL	2 KL	x		x		x		50	80	67	9	9	9	9	x		
19/04/22	19:00	AGUAPANELA CON FRESA	AGUAPANELA	300 gr	300 gr	x		x		x		50	80	67	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO Y IDENTIDAD: 16071379 CARGO: JEFE DE COCINA

FIRMA CC. Freddy Alexander S CC: 1070781996

CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PCR-PSS-240
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
2/04/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA FRUTOS ROJOS	23 KL	2 KL	x		x		x		50	89	70	9	9	9	9	x		
2/04/22	8:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		55	92	69	9	9	9	9	x		
2/04/22	8:00	QUESO CAMPESINO	QUESO CAMP	4 KL	4 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
2/04/22	8:00	AREPA	AREPA QUESO	1 KL	1 KL	x		x		x		70	80	67	9	9	9	9	x		
2/04/22	8:00	MANGO PICADO	MANGO PULPA	20 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
2/04/22	10:00	BATIDO BANANO	BANANO PULPA	6,5 KL	9,7 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
2/04/22	10:00	BATIDO BANANO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
2/04/22	12:00	CARNE DE CERDO	LOMO DE CERDO	10 KL	10 KL	x		x		x		70	85	68	9	9	9	9	x		
2/04/22	12:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		55	87	67	9	9	9	9	x		
2/04/22	12:00	ARROZ AL PEREJIL	PEREJIL	360 gr	300 gr	x		x		x		55	87	67	9	9	9	9	x		
2/04/22	12:00	RODAJAS DE TOMATE	TOMATE	7,8 KL	6 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
2/04/22	12:00	PLACARO MADURO	MADURO COCHO	8,4 KL	5 KL	x		x		x		60	85	69	9	9	9	9	x		
2/04/22	12:00	CARNE DE RES	CARNE RES	300 gr	300 gr	x		x		x		70	99	70	9	9	9	9	x		
2/04/22	12:00	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	6 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
2/04/22	15:00	ARROZ CON LECHE	LECHE VACA	10 LT	10 LT	x		x		x		60	88	69	9	9	9	9	x		
2/04/22	15:00	ARROZ CON LECHE	QUESO D.C	1,5 KL	1,5 KL	x		x		x		60	88	69	9	9	9	9	x		
2/04/22	15:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	10,8 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
2/04/22	19:00	CARNE RES BBQ	CADERA RES	9 KL	9 KL	x		x		x		70	89	70	9	9	9	9	x		
2/04/22	19:00	ENSALADA CAMPESINA	LECHUGA	3,7 KL	2 KL	x		x			x	50	2	6	9	9	9	9	x		
2/04/22	19:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		55	88	69	9	9	9	9	x		
2/04/22	19:00	ARROZ CON FIDEOS	FIDEOS	400 gr	400 gr		x		x	x		55	88	69	9	9	9	9	x		
2/04/22	19:00	ARROZ CON FIDEOS	ACEITE	150 cc	150 cc		x		x	x		55	88	69	9	9	9	9	x		
2/04/22	19:00	AROMATICA TOMATE A	T. ARBOL	3,4 KL	2 KL	x		x		x		60	89	68	9	9	9	9	x		
2/04/22	19:00	AROMATICA TOMATE A	AROMATICA	100 gr	100 gr	x		x		x		60	89	68	9	9	9	9		x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDRÉS SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1607379_ CARGO: __JEFE DE COCINA __

Constanza Rodriguez R. CC. 51890221 Terapeuta Ocupacional

Cony

CamScanner

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019040506 - 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
21-04-22	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		x		x	x		89	89	69	9	9	9	9	x		60 MINUTOS
21-04-22	8:00	COLADA HARINA PLATANO/MORA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		70	93	68	9	9	9	9	x		
21-04-22	8:00	COLADA HARINA PLATANO/MORA	MORA PULPA	3,5 KL	3 KL	x		x		x		70	93	68	9	9	9	9	x		
21-04-22	8:00	CALDO PAPA/CARNE	CADERA DES	6 KL	6 KL	x		x		x		70	92	69	9	9	9	9	x		
21-04-22	10:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		50	80	68	9	9	9	9	x		
21-04-22	10:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	10,5 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
21-04-22	12:00	FILETE REZADO	TILAPIA	13,5 KL	11 KL	x		x		x		50	83	72	9	9	9	9	X		
21-04-22	12:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		90	89	70	9	9	9	9	X		
21-04-22	12:00	ARROZ AL CILANTRO	CILANTRO	350 gr	300 gr	x		x		x		70	89	70	9	9	9	9	X		
21-04-22	12:00	ENSALADA AGRIDULCE	LECHUGA	3,7 KL	2,5 KL	x		x			x	50	2	6	9	9	9	9	x		
21-04-22	12:00	ENSALADA AGRIDULCE	ZANAHORIA	3 KL	2,5 KL	x		x			x	50	2	6	9	9	9	9	X		
21-04-22	12:00	ENSALADA AGRIDULCE	PIÑA PULPA	2 KL	1 KL	x		x		x		50	2	6	9	9	9	9	X		
21-04-22	12:00	PURE DE PAPA	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	x		x		x		50	78	66	9	9	9	9	X		
21-04-22	12:00	SOPA DE AVENA	CADERA RES	300 gr	300 gr	x		x		x		70	90	70	9	9	9	9	X		
21-04-22	12:00	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA PULPA	15 KL	15 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	X		
21-04-22	15:00	FLAN	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		60	180	NA	9	9	9	9	x		
21-04-22	15:00	FLAN	HUEVO GALLINA	30 UDS	30 UDS	x		x		x		60	180	NA	9	9	9	9	x		
21-04-22	15:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA	15 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
21-04-22	17:00	PECHUGA ASADA	CARNE POLLO	15,4 KL	10 KL	x		x		x		60	88	70	9	9	9	9	x		
21-04-22	19:00	ARROZ ATOMATADO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		50	89	66	9	9	9	9	x		
21-04-22	19:00	ARROZ ATOMATADO	TOMATE	6,2 KL	6 KL	x		x		x		50	89	66	9	9	9	9	x		
21-04-22	17:00	SOPA PASTA	CADERA RES	300 gr	300 gr	x		x		x		70	92	69	9	9	9	9	x		
21-04-22	17:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		60	80	68	9	9	9	9	x		
21-04-22	17:00	TÉ EN LECHE	TÉ	100 gr	100 gr	x		x		x		60	80	68	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 16071379 CARGO: JEFE DE COCINA

Freddy Alexander S cc: 1070781996

CamScanner

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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/unidad)	PESO NETO (gramos/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA INICIAL °c	TEMPERATURA FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
20/04/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA PIÑA	6 KL	3,5 KL	x		x		x		60	80	70	9	9	9	9	x		
20/04/22	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		55	84	69	9	9	9	9	x		
20/04/22	8:00	CALDO DE PAPA	PESCADO TILAPIA	9 KL	7,5 KL	x		x		x		70	90	70	9	9	9	9	x		
20/04/22	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	14,5 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
20/04/22	10:00	SORBETE CURUBA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
20/04/22	10:00	SORBETE CURUBA	CURUBA PULPA	9 KL	9,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
20/04/22	12:00	CARNE RES SUDADA	CARNE RES	10 KL	10 KL	x		x		x		90	85	70	9	9	9	9	x		
20/04/22	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		50	87	69	9	9	9	9	x		
20/04/22	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	PIMENTÓN	1,2 KL	1 KL	x		x		x		50	87	69	9	9	9	9	x		
20/04/22	12:00	VERDURAS SALTEADAS	VERDURAS SURTIDAS	6 KL	6 KL	x		x		x		45	78	90	9	9	9	9	x		
20/04/22	12:00	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	6,5 KL	5 KL	x		x		x		60	89	67	9	9	9	9	x		
20/04/22	12:00	SOPA DE PATACÓN	CARNE RES	300gr	300gr	x		x		x		70	95	68	9	9	9	9	x		
20/04/22	12:00	JUGO DE TOMATE A.	T. ÁRBOL	7,5 KL	9,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
20/04/22	15:00	GRANOL	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	60	80	69	9	9	9	9	x		
20/04/22	15:00	CANOL	HUEVO GALLINA	40 UDS	40 UDS	x		x			x	60	80	69	9	9	9	9	x		
20/04/22	15:00	CANOL	PANELA	1,6 KL	1,6 KL	x				x	x	60	80	69	9	9	9	9	x		
20/04/22	15:00	MELÓN PICADO	MELÓN PULPA	20 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
20/04/22	19:00	POLLO DORADO	CARNE POLLO	15,4 KL	10 KL	x		x		x		60	80	67	9	9	9	9	x		
20/04/22	19:00	ARROZ BLANCO	SAL	25gr	25gr		x		x	x		50	87	68	9	9	9	9	x		
20/04/22	19:00	ARROZ BLANCO	AJO	53gr	50 gr	x		x		x		50	87	68	9	9	9	9	x		
20/04/22	19:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		50	87	68	9	9	9	9	x		
20/04/22	19:00	ARROZ BLANCO	ACEITE	150cc	150cc		x		x	x		50	87	68	9	9	9	9	x		
20/04/22	19:00	AROMATICA UCHUVA	UCHUVA	2 KL	2 KL	x		x		x		60	84	67	9	9	9	9	x		
20/04/22	19:00	AROMATICA UCHUVA	AROMATICA	100 gr	100 gr	x		x		x		60	84	67	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1607137 CARGO: JEFE DE COCINA

Angelica Patricia Salazar CC: 1032388478

CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-245
Version: 1
Fecha: Memo INT 2019043586 - 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/libras/unidad)	PESO NETO (gramos/libras/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
23/04/22	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	9,5 KL	9,5 KL		x		x	x		55	80	69	9	9	9	9	x		
23/04/22	8:00	COLADA DE AVENA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		60	92	70	9	9	9	9	x		
23/04/22	8:00	HUEVO EN TORTILLA	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	x		x		x		50	78	67	9	9	9	9	x		
23/04/22	8:00	MANDARINA	MANDARINA P.	10 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
23/04/22	10:00	KUMIS	KUMIS	20 LT	20 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
23/04/22	10:00	GALLETA SABORIZADA	GALLETA DUX	100 UDS	100 UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
23/04/22	10:00	GRANADILLA	GRANADILLA	4 KL	4 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
23/04/22	12:00	CARNE DE CERDO	LOMO DE CERDO	10 KL	10 KL	x		x		x		70	68	69	9	9	9	9	x		
23/04/22	12:00	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x				x		55	89	70	9	9	9	9	x		
23/04/22	12:00	ARROZ CON AJONJOLI	AJONJOLI	400 gr	400 gr		x		x	x		55	89	70	9	9	9	9	x		
23/04/22	12:00	TAPADA DE AGUACATE	AGUACATE	10 KL	6 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
23/04/22	12:00	CHIPS DE YUCA	YUCA	5 KL	5 KL	x		x		x		60	80	69	9	9	9	9	x		
23/04/22	12:00	SOPA DE CONCHITAS	CADERA RES	350 gr	350 gr	x		x		x		70	93	70	9	9	9	9	x		
23/04/22	12:00	JUGO MORA TOMATE ÁRBOL	T. ÁRBOL/MORA	5 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
23/04/22	15:00	SORBETE CURUBA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
23/04/22	15:00	SORBETE CURUBA	CURUBA	9 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
23/04/22	15:00	TORTA NEGRA	TORTA NEGRA	100 UDS	100 UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
23/04/22	17:00	CARNE RES/CILANTRO	CADERA RES	9 KL	9 KL	x		x		x		70	85	68	9	9	9	9	x		
23/04/22	17:00	CARNE RES/CILANTRO	CILANTRO	350 gr	300 gr	x		x		x		70	85	68	9	9	9	9	x		
23/04/22	17:00	SPAGUETTIS	PASTA	5 KL	5 KL		x		x	x		60	68	70	9	9	9	9	x		
23/04/22	17:00	SOPA CUCHUCO TRIGO	CADERA RES	350 gr	300 gr	x		x		x		70	92	72	9	9	9	9	x		
23/04/22	17:00	SOPA CUCHUCO TRIGO	CUCHUCO TRIGO	1 KL	1 KL	x			x	x		70	92	72	9	9	9	9	x		
23/04/22	17:00	AROMATICA DE LULO	LULO POLPA	3 KL	2 KL	x		x		x		55	80	67	9	9	9	9	x		
23/04/22	17:00	AROMATICA DE LULO	AROMATICA	100 gr	100 gr	x		x		x		55	80	67	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDRÉS SALAZAR_____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _16071379_ CARGO: ___JEFE DE COCINA___

Claudia Esperanza Tolles Sosa 52047593

CamScanner

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	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
24/04/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA MANZANA	2,5 KL	2 KL	x		x		x		50	80	68	9	9	9	9	x		
24/04/22	8:00	AGUAPANELA CON LECHE	LECHE DE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		60	84	69	9	9	9	9	x		
24/04/22	8:00	AGUAPANELA CON LECHE	PANELA	1,6 KL	1,6 KL	x			x	x		60	84	69	9	9	9	9	x		
24/04/22	8:00	TAMAL	TAMAL POLLO	100 UDS	100 UDS		x		x	x		40	90	70	9	9	9	9	x		
24/04/22	8:00	PAN BIMBO	PAN BIMBO	100 UDS	100 UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
24/04/22	8:00	UVAS	UVAS	11,2 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9		x	
24/04/22	10:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	25 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
24/04/22	8:00	POLLO GUISADO	CARNE POLLO	13 KL	10 KL	x		x		x		60	89	70	9	9	9	9	x		
24/04/22	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		50	88	69	9	9	9	9	x		
24/04/22	12:00	ZANAHORIA RALLADA	ZANAHORIA	7 KL	6 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
24/04/22	12:00	TAJADA DE PLATANO	PLATANO MADURO	8,4 KL	5 KL	x		x		x		70	85	68	9	9	9	9	x		
24/04/22	12:00	AJIACO	CARNE DE POLLO	400 gr	400 gr	x		x		x		70	89	69	9	9	9	9	x		
24/04/22	12:00	LIMONADA/ PANELA	LIMÓN	6 KL	5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
24/04/22	12:00	Limonada/panela	PANELA	1,6 KL	1,6 KL	x			x		x	30	2	6	9	9	9	9	x		
24/04/22	15:00	colada fecula/mora	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		50	82	67	9	9	9	9	x		
24/04/22	15:00	colada fecula/mora	MORA PULPA	3,4 KL	3 KL	x		x		x		50	82	67	9	9	9	9	x		
24/04/22	15:00	TORTA NARANJA	TORTA NARANJA	100 UDS	100 UDS		x		x		x	30	NA	NA	9	9	9	9	x		
24/04/22	19:00	FILETE PESCADO	TILAPIA	13 KL	11 KL	x		x		x		50	89	71	9	9	9	9	x		
24/04/22	19:00	VERDURA CALIENTE	ARVEJA VERDE	3 KL	3 KL	x		x		x		45	80	68	9	9	9	9	x		
24/04/22	19:00	VERDURA CALIENTE	ZANAHORIA	4,8 KL	4,5 KL	x		x		x		45	80	68	9	9	9	9	x		
24/04/22	19:00	VERDURA CALIENTE	HABICHUELA	4,7 KL	4,5 KL	x		x		x		45	80	68	9	9	9	9	x		
24/04/22	19:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		55	88	69	9	9	9	9	x		
24/04/22	19:00	LECHE CALIENTE/MIEL	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		50	85	67	9	9	9	9	x		
24/04/22	19:00	LECHE CALIENTE/MIEL	MIEL	1 LT	1 LT	x		x		x		50	85	67	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC N6 de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 16071379 CARGO: JEFE DE COCINA

Claudia Teresa Soca 52047593

Clau

CamScanner

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 2019043066 - 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
25/04/22	7:00	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA VARIAS	2 KL	2 KL	x		x		x		55	71	68	9	9	9	9	x		
25/04/22	7:00	BEBIDA CALIENTE	AROMATICAS	100 gr	100 gr	x		x		x		55	79	68	9	9	9	9	x		
25/04/22	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	x		x		x		65	84	70	9	9	9	9	x		
25/04/22	8:00	CALDO PARA CARNE	CARNE RES	6 KL	6 KL	x		x		x		70	93	72	9	9	9	9	x		
25/04/22	8:00	PAN DE MAÍZ	PAN DE MAÍZ	100 UDS	100 UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
25/04/22	8:00	GRANADILLA	GRANADILLA	4,5 KL	4 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
25/04/22	10:00	ENSALADA FRUTAS QUESO	QUESO CAMPESINO	4 KL	4 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
25/04/22	12:00	CARNE RES GUISADA	CADERA RES	10 KL	10 KL	x		x		x		70	95	71	9	9	9	9	x		
25/04/22	12:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		55	88	69	9	9	9	9	x		
25/04/22	12:00	ARROZ CON ESPINACA	ESPINACA	1,7 KL	1 KL	x		x		x		55	88	69	9	9	9	9	x		
25/04/22	12:00	FORTIA AHUYAMA	LECHE DE VACA	700 ml	700 ml	x		x		x		60	79	66	9	9	9	9	x		
25/04/22	12:00	FORTIA AHUYAMA	AHUYAMA	7,7 KL	5 KL	x		x		x		60	79	66	9	9	9	9	x		
25/04/22	12:00	FORTIA AHUYAMA	ARVEJA	2,5 KL	1 KL	x		x		x		60	79	66	9	9	9	9	x		
25/04/22	12:00	PAPA EN SALSA CRIOLLA	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	x		x		x		55	83	72	9	9	9	9	x		
25/04/22	12:00	SOPA DE CEBADA P	CADERA RES	300 gr	200 gr	x		x		x		70	90	70	9	9	9	9	x		
25/04/22	12:00	UMUNADA CON PANELA	UNION PULPA	6 KL	5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
25/04/22	15:00	COLADA PANELA/GUAYABA	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	x		x		x		60	81	69	9	9	9	9	x		
25/04/22	15:00	COLADA PANELA GUAYABA	GUAYABA	4,5 KL	3 KL	x		x		x		60	81	69	9	9	9	9	x		
25/04/22	17:00	PECHUGA MECHADA	CARNE POLLO	15,4 KL	10 KL	x		x		x		70	90	71	9	9	9	9	x		
25/04/22	17:00	ARROZ AL PERESIL	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		55	89	66	9	9	9	9	x		
25/04/22	17:00	ARROZ AL PERESIL	PERESIL	300 gr	300 gr	x		x		x		55	87	66	9	9	9	9	x		
25/04/22	17:00	AJIACO	CARNE POLLO	400 gr	400 gr	x		x		x		80	95	73	9	9	9	9	x		
25/04/22	17:00	AROMATICA T. ARBOL	T. ARBOL	3,5 KL	2 KL	x		x		x		60	89	68	9	9	9	9	x		
25/04/22	17:00	AROMATICA T. ARBOL	AROMATICAS	100 gr	100 gr	x		x		x		60	84	68	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDRÉS SALAZAR____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1007137 9_ CARGO: ___JEFE DE COCINA__

Freddy Alexander S C.C: 1070781996

CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-P[illegible]-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019040566 - 10/10/2019
		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						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/04/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA MANZANILLA	6 KL	2 KL	X		X		X		50	84	68	9	9	9	9	X		
26/04/22	8:00	COLADA DE AVENA	LECHE DE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		58	93	69	9	9	9	9	X		
26/04/22	8:00	HUEVOS PERICOS	HUEVO DE GALLINA	100 UDS	100 UDS	X		X		X		50	80	68	9	9	9	9	X		
26/04/22	8:00	PAN HOJALDRADO	PAN HOJALDRADO	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
26/04/22	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	4,5 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
26/04/22	10:00	BATIDO DE FRESA	FRESA PULPA	9,5 KL	9,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
26/04/22	10:00	BATIDO DE FRESA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
26/04/22	12:00	CARNE DE CERDO AL COCO	LOMO DE CERDO	10 KL	10 KL	X		X		X		90	80	68	9	9	9	9	X		
26/04/22	12:00	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	87	67	9	9	9	9	X		
26/04/22	12:00	ARROZ CON AJONJOLI	AJONJOLI	400 gr	400 gr	X			X	X		55	87	67	9	9	9	9	X		
26/04/22	12:00	VERDURA ORIENTAL	CHAMPIÑONES	1,5 KL	1,5 KL	X		X		X		50	80	68	9	9	9	9	X		
26/04/22	12:00	PAPA DORADA	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	X		X		X		50	79	69	9	9	9	9	X		
26/04/22	12:00	CABEZA DE CARDUMEN	MENUDO	4 KL	4 KL	X		X		X		120	99	70	9	9	9	9	X		
26/04/22	12:00	JUGO DE MANGO	MANGO PULPA	9 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
26/04/22	15:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	80	69	9	9	9	9	X		
26/04/22	15:00	MANDARINA	MANDARINA	14 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
26/04/22	15:00	AREPA	MANGARINA	200 gr	200 gr		X		X	X		60	80	69	9	9	9	9	X		
26/04/22	17:00	CARNE RES A LAS FINAS HIERBAS	CADERA RES	9 KL	9 KL	X		X		X		70	90	70	9	9	9	9	X		
26/04/22	17:00	CALABAZA CON MAIZ	CALABAZA	7,8 KL	6 KL	X		X		X		60	80	68	9	9	9	9	X		
26/04/22	17:00	CALABAZA CON MAIZ	MAIZ	1 KL	1 KL	X		X		X		60	80	68	9	9	9	9	X		
26/04/22	17:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	87	67	9	9	9	9	X		
26/04/22	17:00	ARROZ CON FIDEOS	PASTA	400 gr	400 gr		X		X	X		55	87	67	9	9	9	9	X		
26/04/22	17:00	AROMATICA LULO	LULO PULPA	3,5 KL	2 KL	X		X		X		60	80	68	9	9	9	9	X		
26/04/22	17:00	AROMATICA LULO	AROMATICA	100 gr	100 gr	X		X		X		60	80	68	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS ___ANDRÉS SALAZAR_____ TIPO DE DOCUMENTO ___CC___Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1007137[illegible]_ CARGO ___JEFE DE COCINA___

CC: 1070781996

CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE ARTÍCULOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Marzo-01-2019 Versión: 01/10/2018
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/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	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
27/04/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KG	0,5 KL		x		x	x		50	84	69	9	9	9	9	x		
27/04/22	8:00	TÉ CN LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		55	83	70	9	9	9	9	x		
27/04/22	8:00	CALDO DE PAPA/RONDA	CARNE POLLO	8 KL	6 KL	x		x		x		70	93	68	9	9	9	9	x		
27/04/22	8:00	AREPA	AREPA/MARGARINA	200 gr	200 gr		x		x	x		65	78	69	9	9	9	9	x		
27/04/22	8:00	COMPOTA MANZANA	MANZANA PULPA	10,5 KL	10 KL	x		x		x		45	73	NA	9	9	9	9	x		
27/04/22	10:00	SORBETE GUANABANA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
27/04/22	10:00	SORBETE GUANABANA	GUANABANA	7,8 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
27/04/22	12:00	FILETE PESCADO/SALSA	TILAPIA	15,5 KL	11 KL	x		x		x		50	80	70	9	9	9	9	x		
27/04/22	12:00	ARROZ AL PIMIENTON	ARROZ CRUDO	4,5 KL	9,5 KL	x			x	x		45	87	71	9	9	9	9	x		
27/04/22	12:00	ENSALADA CAMPESINA	LECHUGA	5,8 KG	3 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
27/04/22	12:00	PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	x		x		x		40	80	69	9	9	9	9	x		
27/04/22	12:00	SOPA DE CONCHITAS	CARNE RES	300 gr	300 gr	x		x		x		90	92	68	9	9	9	9	x		
27/04/22	12:00	JUGO DE PIÑA	PIÑA PULPA	7,8 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
27/04/22	15:00	CAFE CON LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT		x	x		x		50	82	70	9	9	9	9	x		
27/04/22	15:00	CAFÉ CON LECHE	CAFÉ	9,5 KL	9,5 KL		x		x	x		50	82	70	9	9	9	9	x		
27/04/22	15:00	MANGO PICADO	MANGO PULPA	20 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
27/04/22	15:00	MOGOLLA INTEGRAL	MOGOLLA INT.	100 UDS	100 UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
27/04/22	17:00	POLLO DORADO	CARNE POLLO	13,4 KG	10 KL	x		x		x		60	85	70	9	9	9	9	x		
27/04/22	17:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x		x		x		50	87	67	9	9	9	9	x		
27/04/22	17:00	ARROZ BLANCO	AJO	50 gr	50 gr	x		x		x		50	87	67	9	9	9	9	x		
27/04/22	17:00	ARROZ BLANCO	ACEITE	1500 cc	1500 cc		x		x	x		50	87	67	9	9	9	9	x		
27/04/22	17:00	SOPA AHUYAMA	CARNE RES	300 gr	300 gr	x		x		x		70	90	66	9	9	9	9	x		
27/04/22	17:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		55	84	68	9	9	9	9	x		
27/04/22	17:00	LECHE CALIENTE	MIEL	1 LT	1 LT	x		x		x		55	84	68	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDRÉS SALAZAR____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1607379_ CARGO: ___JEFE DE COCINA __

CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código FOR-PRS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019045866 - 10/10/2019
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						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
25/04/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	ARomatico LIO	3,9 KL	2 KL	x		x		x		55	80	69	9	9	9	9	x		
25/04/22	8:00	COLADA H. PLATANO	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		60	93	70	9	9	9	9	x		
25/04/22	8:00	HUEVOS REVUELTOS	HUEVO GALLINA	100 UD	100 UDS	x		x		x		55	79	68	9	9	9	9	x		
25/04/22	8:00	PAN TAJADO INTEGRAL	PAN TAJADO	10 PQ	10 PQ		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
25/04/22	8:00	BANANO	BANANO PULPA	5 KL	5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
25/04/22	10:00	SORBETE DE MORA	LECHE DE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
25/04/22	10:00	SORBETE DE MORA	MORA PULPA	9,8 KL	9,8 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
25/04/22	12:00	POLLO EN SALSA BBQ	CARNE POLLO	15 KL	10 KL	x		x		x		60	84	70	9	9	9	9	x		
25/04/22	12:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		55	87	69	9	9	9	9	v		
25/04/22	12:00	ARROZ AL CILANTRO	CILANTRO	300 gr	300 gr	x		x		x		55	87	69	9	9	9	9	x		
25/04/22	12:00	CUBIOS GUISADOS	CUBIOS	6 KL	6 KL	x		x		x		70	78	67	9	9	9	9	x		
25/04/22	12:00	CHIPS DE ARRACACHA	ARRACACHA	6,25 KL	5 KL	x		x		x		60	80	69	9	9	9	9	x		
25/04/22	12:00	SOPA DE VERDURAS	CADERA RES	300 gr	300 gr	x		x		x		70	91	68	9	9	9	9	x		
25/04/22	12:00	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	9,8 KL	9,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
25/04/22	15:00	PETO MAÍZ DULCE	LECHE VACA	10 LT	10 LT	x		x		x		90	88	69	9	9	9	9	x		
25/04/22	15:00	PETO MAIZ DULCE	QUESO D.C	1,5 KL	1,5 KL	x		x		x		90	88	69	9	9	9	9	x		
25/04/22	15:00	UVAS	UVAS	10,8 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
25/04/22	17:00	CERDO GUISADO	LOMO CERDO	9 KL	9 KL	x		x		x		70	84	67	9	9	9	9	x		
25/04/22	17:00	VERDURA MIXTA	ARVEJA	6,25 KL	2,5 KL	x		x		x		65	76	69	9	9	9	9	x		
25/04/22	17:00	VERDURA MIXTA	HABICHUELA	5,2 KL	3 KL	x		x		x		65	76	69	9	9	9	9	x		
25/04/22	17:00	VERDURA MIXTA	PIMENTON	2,4 KL	2 KL	x		x		x		65	76	69	9	9	9	9	x		
25/04/22	17:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		55	89	68	9	9	9	9	x		
25/04/22	17:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		50	86	70	9	9	9	9	x		
25/04/22	17:00	TÉ EN LECHE	TÉ	100 gr	100 gr	x		x		x		50	86	70	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS ___ANDRES SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO ____CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD _1607137g_ CARGO ___JEFE DE COCINA ___

Coordinador Rodriguez A. CC 79890221 Tecnico Ocupacional

CamScanner

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO: OPERACIÓN LOGÍSTICA DE APOYO ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: P-SIP-PSS-[illegible]

Versión: 1

Fecha: Marzo del 2019 AM/2020 - 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/ml o/unidad)	PESO NETO (gramos/ml o/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
29/04/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ/TINTO	0,5 KL	0,5 KL		X		X	X		50	83	69	9	9	9	9	X		
29/04/22	8:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE DE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		60	89	68	9	9	9	9	X		
29/04/22	8:00	QUESO SUAVE CREMA	QUESO PC	4 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
29/04/22	8:00	TOSTADA	TOSTADA	300 UDS	300 DS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
29/04/22	8:00	PATILLA PICADA	PATILLA	25 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
29/04/22	10:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	80	69	9	9	9	9	X		
29/04/22	10:00	TORTA NEGRA	TORTA NEGRA	300 UDS	300 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
29/04/22	10:00	GRANADILLA	GRANADILLA	4 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
29/04/22	12:00	CARNE RES BISTEC	CARNE RES	10 KL	10 KL	X		X		X		90	89	69	9	9	9	9		X	
29/04/22	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		50	88	68	9	9	9	9		X	
29/04/22	12:00	TORTILLA A DELGA	HUEVO GALLINA	300 UDS	300 UDS	X		X		X		55	170	NA	9	9	9	9		X	
29/04/22	12:00	PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO	5 KL	5 KL	X		X		X		60	80	67	9	9	9	9		X	
29/04/22	12:00	SOPA DE PASTILLA	PASTILLA	2 KL	2 KL	X		X		X		90	92	68	9	9	9	9		X	
29/04/22	12:00	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	4,8 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9		X	
29/04/22	15:00	COLADA AVENA/BANANO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		90	89	66	9	9	9	9	X		
29/04/22	15:00	COLADA HUEVO/BANANO	BANANO	6,5 KL	3 KL	X		X		X		90	89	66	9	9	9	9	X		
29/04/22	15:00	TORTA DE NARANJA	TORTA NARANJA	300 UDS	300 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
29/04/22	17:00	GUISADO CARNE CERDO	LOMO DE CERDO	9 KL	9 KL	X		X		X		65	90	80	9	9	9	9	X		
29/04/22	17:00	ARROZ PAJARITO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		60	89	67	9	9	9	9	X		
29/04/22	17:00	ARROZ PAJARITO	PLATANO MADURO	3 KL	1 KL	X		X		X		60	89	67	9	9	9	9	X		
29/04/22	17:00	SOPA DE GUINEO	CADERA RES	300 gr	300 gr	X		X		X		90	92	70	9	9	9	9	X		
29/04/22	17:00	SOPA DE GUINEO	COLCERO	6,7 KL	4 KL	X		X		X		90	92	70	9	9	9	9	X		
29/04/22	17:00	AROMATICA MORA	MORA PULPA	3,4 KL	2 KL	X		X		X		55	81	68	9	9	9	9	X		
29/04/22	17:00	AROMATICA MORA	AROMATICA	100 gr	100 gr	X		X		X		55	81	68	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 16071379 CARGO: JEFE DE COCINA

Para Paola Andrea Forero Ceballos. CC. 1013650275.

CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-247
Versión: 1
Fecha: Mes/a (V7 20190830 - 19/09/2019)
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						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30/04/22	9:00	AROMATICA DE LIMÓN	LIMÓN PULPA	2 KL	1 KL	x		x		x		50	80	69	9	9	9	9	x		
30/04/22	9:00	AROMATICA DE LIMÓN	AROMATICA	100gr	100gr	x		x		x		50	80	69	9	9	9	9	x		
30/04/22	8:00	COLADA AVENA/MORA	LECHE DE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		60	84	70	9	9	9	9	x		
30/04/22	8:00	COLADA AVENA/MORA	MORA PULPA	3 KL	3 KL	x		x		x		60	84	70	9	9	9	9	x		
30/04/22	8:00	CALDO PAPA/HUEVO	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	x		x		x		70	85	68	9	9	9	9	x		
30/04/22	10:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE DE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		55	79	66	9	9	9	9	x		
30/04/22	10:00	PICADO PIÑA/BANANO	PIÑA PULPA	9,1 KL	5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
30/04/22	10:00	PICADO PIÑA/BANANO	BANANO PULPA	9,2 KL	5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
30/04/22	12:00	CARNE COCIDO MECHADA	LOMO DE CERDO	10 KL	10 KL	x		x		x		70	92	70	9	9	9	9	x		
30/04/22	12:00	PASTA EN SALSA ROJA	PASTA	5 KL	5 KL		x		x	x		50	80	69	9	9	9	9	x		
30/04/22	12:00	ENSALADA ROJA	REMOLACHA	2,3 KL	1,8 KL	x		x		x		90	78	6	9	9	9	9	x		
30/04/22	12:00	PAPA EN CHUPE	LECHE DE VACA	600 ml	600 ml	x		x		x		60	80	67	9	9	9	9	x		
30/04/22	12:00	PAPA EN CHUPE	PAPA PASTUSA	5,25 KL	5 KL	x		x		x		60	80	67	9	9	9	9	x		
30/04/22	12:00	SOPA DE PATACÓN	PLATANO VERDE	62 KL	4 KL	x		x		x		70	92	69	9	9	9	9	x		
30/04/22	12:00	JUGO DE TOMATE ÁRB	TOMATE ÁRBOL	9,5 KL	9,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
30/04/22	15:00	FRUTA PICADA/QUESO	MANGO PULPA	6 KL	3 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
30/04/22	15:00	FRUTA PICADA/QUESO	PAPAYA PULPA	9,2 KL	3 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
30/04/22	15:00	FRUTA PICADA/QUESO	QUESO CAMPESINO	4 KL	4 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
30/04/22	15:00	FRUTA PICADA/QUESO	GALLETA DE LECHE	100 UDS	100 UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
30/04/22	18:00	FILETE PESCADO EN	TILAPIA ENTERO	3,5 KL	1,1 KL	x		x		x		45	80	69	9	9	9	9	x		
30/04/22	17:00	TORTILLA VERDURAS	HUEVO GALLINA	6 UDS	6 UDS	x		x		x		50	180	NA	9	9	9	9	x		
30/04/22	17:00	PURE DE PAPA	PAPA PASTUSA	5,25 KL	5 KL	x		x		x		55	84	66	9	9	9	9	x		
30/04/22	17:00	PURE DE PAPA	CREMA LECHE	900 ml	900 ml	x		x		x		55	84	66	9	9	9	9	x		
30/04/22	17:00	AROMATICA UCHUVA	UCHUVA PULPA	2 KL	2 KL	x		x		x		50	78	68	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___ANDRES SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO ___CC___No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _16071379_ CARGO: ___JEFE DE COCINA ___

COCINA Andres Salazar C.C 1022392416

CamScanner