PROGRAMA 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 667 20194043588 - 19/10/2019
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/Kilos/unidad)	PESO NETO (gramos/Kilos/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
21/06/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA LIMÓN	3,5 KL	1 KL	X		X		X		60	84	70	9	9	9	9	X		
21/06/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA LIMÓN	6,1 KL	6,1 KL	X		X		X		60	84	70	9	9	9	9	X		
21/06/22	8:00	COLADA HARINA PLÁTANO	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		65	93	69	9	9	9	9	X		
21/06/22	8:00	GUISO CAMPESINO	GUISO CAMPES	4 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
21/06/22	8:00	AREPA	MARGARINA	0,3 KL	0,3 KL		X		X	X		60	78	67	9	9	9	9	X		
21/06/22	8:00	MANGO Y PIÑA PICADO	MANGO PULPA	10 KL	5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
21/06/22	8:00	MANGO Y PIÑA PICADO	PIÑA PULPA	9,8 KL	5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
21/06/22	10:00	BATIDO MORA/BANANO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
21/06/22	10:00	BATIDO MORA/BANANO	MORA PULPA	2,5 KL	2,3 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
21/06/22	10:00	BATIDO MORA/BANANO	BANANO PULPA	2,3 KL	2,3 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
21/06/22	12:00	LOMO CABALLERO	lomo cerdo	10 KL	10 KL	X		X		X		90	87	68	9	9	9	9	X		
21/06/22	12:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	88	69	9	9	9	9	X		
21/06/22	12:00	AVENA AHUYAMA	LECHE VACA	550ml	550ml	X		X		X		60	85	70	9	9	9	9	X		
21/06/22	12:00	PAPA EN CHUPE	LECHE VACA	660ml	660ml	X		X		X		50	83	72	9	9	9	9	X		
21/06/22	12:00	SOPA DE CUCHUCO TRIGO	CARNE RES	0,3 KL	0,3 KL	X		X		X		90	96	71	9	9	9	9	X		
21/06/22	12:00	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA PULP	7,5 KL	9,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
21/06/22	15:00	ENSALADA FRUTAS/YOGUR	YOGURT	5 LT	5 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
21/06/22	15:00	GALLETA AVENA	GALLETA AVENA	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
21/06/22	17:00	CARNE RES PICADA	CARNE RES	9 KL	9 KL	X		X		X		90	85	70	9	9	9	9	X		
21/06/22	17:00	CARNE RES PICADA	ZANAHORIA	0,36 KL	0,3 KL	X		X		X		70	85	70	9	9	9	9	X		
21/06/22	17:00	TORTILLA ARVEJA	HUEVO GALLINA	50 UDS	50 UDS	X		X		X		30	180	67	9	9	9	9	X		
21/06/22	17:00	SPAGHETTI	PASTA	5 KL	5 KL		X		X	X		60	80	70	9	9	9	9	X		
21/06/22	17:00	AROMATICA MANZANA	MARACUYA PULP	2,3 KL	2 KL	X		X		X		50	87	69	9	9	9	9	X		
21/06/22	17:00	AROMATICA MANZANA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	87	69	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 19071379 CARGO: JEFE DE COCINA

Fredy Alexander S cc 1070781996.

Escaneado con CamScanner

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

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS — Fecha: Memo INT 2019043568 - 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
02/06/22	7:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO	9,5 KL	6,5 KL		X		X	X		50	80	72	9	9	9	9	X		
02/06/22	8:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	78	67	9	9	9	9	X		
02/06/22	8:00	EMPAREDADO QUESO	QUESO D.C	4 KL	4 KL	X		X			X	40	NA	NA	9	9	9	9	X		
02/06/22	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	11,5 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
02/06/22	10:00	SORBETE FRUTA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
02/06/22	10:00	SORBETE FRUTA	FRUTA	8 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
02/06/22	12:00	POLLO SALSA CHAMPIÑON	CARNE POLLO	15,9 KL	10 KL	X		X		X		70	89	72	9	9	9	9	X		
02/06/22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		60	89	69	9	9	9	9	X		
02/06/22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	X		X		X		60	89	69	9	9	9	9	X		
02/06/22	12:00	ENSALADA PEPINO	ENSALADA PEPINO	6 KL	6 KL	X		X			X	40	2	6	9	9	9	9	X		
02/06/22	12:00	PURE DE YUCA	YUCA	6,25 KL	5 KL	X		X		X		70	78	67	9	9	9	9	X		
02/06/22	12:00	SOPA CARMELITA	CADERA RES	93 KL	93 KL	X		X		X		90	92	68	9	9	9	9	X		
02/06/22	12:00	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA KL	15 KL	9,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
02/06/22	15:00	ARROZ CON LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		70	88	70	9	9	9	9	X		
02/06/22	15:00	ARROZ CON LECHE	ARROZ CRUDO	3 KL	3 KL	X			X	X		70	88	70	9	9	9	9	X		
02/06/22	15:00	ARROZ CON LECHE	QUESO D.C	1,5 KL	1,5 KL	X		X		X		70	88	90	9	9	9	9	X		
02/06/22	15:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	10,5 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
02/06/22	17:00	CARNE RES PICADA	CADERA RES	9 KL	9 KL	X		X		X		70	84	72	9	9	9	9	X		
02/06/22	17:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	89	70	9	9	9	9	X		
02/06/22	17:00	ARROZ BLANCO	AJO	53,9 L	52,9 L	X		X		X		55	89	70	9	9	9	9	X		
02/06/22	17:00	SANCOCHITO	CARNE RES	9,3 KL	9,3 KL	X		X		X		170	93	69	9	9	9	9	X		
02/06/22	17:00	SANCOCHITO	CAPE/MAIZ	1 KL	1 KL	X		X		X		170	93	69	9	9	9	9	X		
02/06/22	17:00	AREMATICA MORA	MORA PULPA	2 KL	2 KL	X		X		X		55	79	67	9	9	9	9	X		
02/06/22	17:00	AREMATICA MORA	AREMATICA	9,1 KL	9,1 KL	X		X		X		55	79	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 __

Frady Alexander S CC: 1070781996.

Escaneado con CamScanner

PROCESO IMPLEMENTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: P-SIS-PES-245
Versión: 1
Fecha: Memo SVT 20190435686 - 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 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			
03/06/22	7:00	BEBIDA CALIENTE AROMATICA TOMATE A	TOMATE ÁRBOL	3,7 KL	2 KL	x		x		x		50	87	69	9	9	9	9	x		
03/06/22	7:00	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	x		x		x		50	87	69	9	9	9	9	x		
03/06/22	8:00	AGUA DE PANELA	PANELA	1,6 KL	1,6 KL	x			x	x		30	84	70	9	9	9	9	x		
03/06/22	8:00	CHANGUA CON HUEVO	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		70	93	72	9	9	9	9	x		
03/06/22	8:00	CHANGUA CON HUEVO	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	x		x		x		70	93	72	9	9	9	9	x		
03/06/22	8:00	TOSTADA	TOSTADA	100 UDS	100 UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
03/06/22	8:00	COMPOTA PERA/MANZ	PERA PULPA	5,9 KL	5 KL	x		x		x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
03/06/22	8:00	COMPOTA PERA/MANZ	MORA PULPA	5,6 KL	5 KL	x		x		x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
03/06/22	10:00	ENSALADA FRUTA/QUESO	QUESO DOBLEC	4 KL	4 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
03/06/22	12:00	FILETE PESCADO	TILAPIA	13,5 KL	12 KL	x		x		x		40	85	70	9	9	9	9	x		
03/06/22	12:00	ARROZ CON COCO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		50	89	69	9	9	9	9	x		
03/06/22	12:00	ENSALADA TOMATE CEBOLLA	TOMATE PULPA	4,8 KL	4 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
03/06/22	12:00	ENSALADA TOMATE CEBOLLA	CEBOLLA CABEZA	2,5 KL	2 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
03/06/22	12:00	TORTA PLATANO	PLATANO	5,4 KL	5 KL	x		x		x		70	180	70	9	9	9	9	x		
03/06/22	12:00	TORTA PLATANO	HUEVO GALLINA	40 UDS	40 UDS	x		x		x		70	180	70	9	9	9	9	x		
03/06/22	12:00	SOPA CEBADA PERA	CABEZA RES	9,3 KL	9,3 KL	x		x		x		70	92	69	9	9	9	9	x		
03/06/22	12:00	JUGO DE LULO	LULO PULPA	7,8 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
03/06/22	15:00	FRUTA MAIZ/BANANO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		70	93	72	9	9	9	9	x		
03/06/22	17:30	POLLO A LA JARDINERA	CARNE POLLO	15 KL	10 KL	x		x		x		80	150	70	9	9	9	9	x		
03/06/22	17:00	ENSALADA CAMPESINA	LECHUGA	3,8 KL	3 KL	x		x			x	70	2	6	9	9	9	9	x		
03/06/22	17:00	ENSALADA CAMPESINA	MAIZ (CHOCLO)	1 KL	1 KL	x		x		x		70	69	6	9	9	9	9	x		
03/06/22	17:00	ARROZ AROMATIZADO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		55	87	68	9	9	9	9	x		
03/06/22	17:00	ARROZ AROMATIZADO	TOMATE	1,2 KL	1 KL	x		x		x		55	87	68	9	9	9	9	x		
03/06/22	17:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		50	82	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

Darwin Jose Anaya Pallares CC 1045733907

Escaneado con CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 1

Fecha: Memo INT 20190451686 - 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 °C INICIAL	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °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
04/06/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO	0,5 KL	0,5 KL		x		x	x		60	64	72	9	9	9	9	x		
04/06/22	8:00	DESAYUNO/CAFE LECHE	CAFE/LECHE	18 LT	18 LT	x		x		x		60	83	70	9	9	9	9	x		
04/06/22	8:00	CALDO PAPA/CARNE	CARNE RES	6 KL	6 KL	x		x		x		70	95	71	9	9	9	9	x		6 KL
04/06/22	8:00	CROISSANT	CROISSANT	UNIDAD	UNIDAD		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
04/06/22	8:00	PATILLA PICADA	PATILLA	25 KL	20 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
04/06/22	10:00	TE EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		55	60	69	9	9	9	9	x		
04/06/22	10:00	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	UNIDAD	UNIDAD		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
04/06/22	10:00	MANDARINA	MANDARINA	14,5 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
04/06/22	12:00	SOPREBARRIGA/SUIZA	SOPREBARRIGA	10 KL	10 KL	x		x		x		70	93	70	9	9	9	9	x		
04/06/22	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		50	86	69	9	9	9	9	x		
04/06/22	12:00	CALABAZA GUISADA	CALABAZA	7,8 KL	6 KL	x		x		x		55	78	67	9	9	9	9	x		
04/06/22	12:00	PAPA AL PEREJIL	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	x		x		x		60	80	68	9	9	9	9	x		
04/06/22	12:00	SOPA DE ARROZ	CARNE RES	0,3 KL	0,3 KL	x		x		x		70	90	71	9	9	9	9	x		
04/06/22	12:00	JUGO DE MORA	MORA PULPA	4,8 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
04/06/22	15:00	CANDIL	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		55	79	68	9	9	9	9	x		
04/06/22	15:00	CANDIL	HUEVO GALLINA	UNIDAD	UNIDAD	x		x		x		55	79	68	9	9	9	9	x		
04/06/22	15:00	GALLETAS INTEGRALES	GALLETAS INT.	UNIDAD	UNIDAD		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
04/06/22	15:00	MELÓN PICADO	MELON PULPA	20 KL	20 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
04/06/22	19:00	CARNE CERDO BBQ	LOMO CERDO	9 KL	9 KL	x		x		x		70	89	67	9	9	9	9	x		
04/06/22	19:00	ARROZ AL PIMIENTÓN	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		55	87	69	9	9	9	9	x		
04/06/22	19:00	ARROZ AL PIMIENTÓN	PIMIENTÓN	1,2 KL	1 KL	x		x		x		55	87	69	9	9	9	9	x		
04/06/22	17:00	SOPA DE MAZORCA	CARNE POLLO	9 KL	9 KL	x		x		x		70	85	68	9	9	9	9	x		
04/06/22	17:00	AROMATICA CON LIMA	HOCHUVA	2 KL	2 KL	x		x		x		55	84	70	9	9	9	9	x		
04/06/22	17:00	AROMATICA CON LIMA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	x		x		x		55	84	70	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC No. DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072713791 CARGO: JEFE DE COCINA

Darwin Anaya Pallares CC 1045733407

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	ANEXO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-240 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043666 - 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/Mililitros/unidades)	PESO NETO (gramos/Mililitros/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	
05/06/22	9:00	AROMATICA CON FRESA	FRESA PULPA	2,1 KL	2 KL	x		x		x		60	86	70	9	9	9	9	x		
05/06/22	9:00	AROMATICA CON FRESA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	x		x		x		60	86	70	9	9	9	9	x		
05/06/22	8:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		58	84	69	9	9	9	9	x		
05/06/22	8:00	TAMAL	TAMAL POLLO	100 UNDS	100 UNDS		x		x	x		50	120	70	9	9	9	9	x		
05/06/22	8:00	PAN BIANDO	PAN BIANDO	100 UNDS	100 UNDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
05/06/22	8:00	NARANJA	NARANJA	11 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
05/06/22	10:00	UVAS	UVAS	11 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
05/06/22	12:00	CARNE RES/PECHUGA	CARNE RES	5 KL	5 KL	x		x		x		90	93	92	9	9	9	9	x		
05/06/22	12:00	CARNE RES/PECHUGA	PECHUGA	5,8 KL	5 KL	x		x		x		60	80	72	9	9	9	9	x		
05/06/22	12:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		60	87	69	9	9	9	9	x		
05/06/22	12:00	ARROZ CON FIDEOS	FIDEOS	9,4 KL	9,4 KL		x		x	x		60	87	69	9	9	9	9	x		
05/06/22	12:00	ENSALADA COMPLETA (TOMATE, LECHUGA, ZANAHORIA, CEBOLLA Y REMOLACHA)	ENSALADA COMPLETA	6 KL	6 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
05/06/22	12:00	YUCA COCIDA	YUCA COCIDA	6,2 KL	5 KL	x		x		x		60	87	70	9	9	9	9	x		
05/06/22	12:00	SOPA CUCHUCO MAIZ	CARNE RES	0,3 KL	0,3 KL	x		x		x		70	92	73	9	9	9	9	x		
05/06/22	12:00	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	7,8 KL	9,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
05/06/22	15:00	FECHA MAIZ CON MORA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		60	90	70	9	9	9	9	x		
05/06/22	15:00	FECHA MAIZ CON MORA	MORA PULPA	3,5 KL	3 KL	x		x		x		60	90	70	9	9	9	9	x		
05/06/22	15:00	PAN DE QUESO	PAN DE QUESO	100 UNDS	100 UNDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
05/06/22	17:00	POLLO A LOS FINOS HIERB	CARNE POLLO	13,9 KL	10 KL	x		x		x		70	85	68	9	9	9	9	x		
05/06/22	17:00	VERDURAS CHINAS	VERDURAS CHINAS	6 KL	6 KL	x		x		x		60	79	67	9	9	9	9	x		
05/06/22	17:00	ARROZ CON ARVEJOLI	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		65	88	70	9	9	9	9	x		
05/06/22	17:00	ARROZ CON ARVEJOLI	ARVEJOLI	9,4 KL	9,4 KL		x		x	x		65	88	70	9	9	9	9	x		
05/06/22	17:00	AGUAPANELA/LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		60	90	69	9	9	9	9	x		
05/06/22	17:00	AGUAPANELA/LECHE	PANELA	1,6 KL	1,6 KL	x			x	x		60	90	69	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1607137 CARGO: JEFE DE COCINA

Manana Angelica Pabon C cc: 1032388428

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR.PSS.240
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo INT 2019043590 - 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	
06/06/22	7:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO / CAFÉ	0,5 KL	0,5 KL		X		X	X		50	80	71	9	9	9	9	X		
06/06/22	8:00	COLADA DE AVENA	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		60	92	70	9	9	9	9	X		
06/06/22	8:00	HUEVOS PERICOS	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	X		X		X		55	79	68	9	9	9	9	X		
06/06/22	8:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		50	86	69	9	9	9	9	X		
06/06/22	8:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	2,8 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
06/06/22	10:00	HELADO	HELADO	6 LT	6 LT		X		X		X	40	11	2	9	9	9	9	X		
06/06/22	10:00	MANTECADA	MANTECADA	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
06/06/22	10:00	MANGO PICADO	MANGO PULPA	20 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
06/06/22	12:00	CARNE RES MECHADA	CARNE RES	10 KL	10 KL	X		X		X		70	92	73	9	9	9	9	X		
06/06/22	12:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	9,5 KL	4,5 KL	X			X	X		55	86	72	9	9	9	9	X		
06/06/22	12:00	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA CTM	6 KL	6 KL	X		X		X		70	80	5	9	9	9	9	X		SE COCINA EL MAÍZ
06/06/22	12:00	PAPA COCIDA	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	X		X		X		60	92	68	9	9	9	9	X		
06/06/22	12:00	SOPA DE VERDURAS	CARNE RES	0,3 KL	0,3 KL	X		X		X		70	94	69	9	9	9	9	X		
06/06/22	12:00	NARANJADA	NARANJADA	5 KL	3 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
06/06/22	15:00	SORBETE DE CURUBA	CURUBA PULPA	9 KL	9,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
06/06/22	15:00	SORBETE DE CURUBA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
06/06/22	15:00	CROISSANT	CROISSANT	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
06/06/22	19:00	POLLO ENSUDO	CARNE POLLO	8A KL	10 KL	X		X		X		70	85	72	9	9	9	9	X		
06/06/22	19:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		60	89	70	9	9	9	9	X		
06/06/22	19:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	X		X		X		60	89	70	9	9	9	9	X		
06/06/22	19:00	SOPA DE ARVEJACHA	ARVEJACHA	3,2 KL	2,5 KL	X		X		X		70	93	68	9	9	9	9	X		
06/06/22	19:00	SOPA DE ARVEJACHA	CARNE POLLO	8A KL	9A KL	X		X		X		70	93	68	9	9	9	9	X		
06/06/22	19:00	LECHE CHOCOLATE/MIEL	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	80	69	9	9	9	9	X		
06/06/22	19:00	LECHE CHOCOLATE/MIEL	MIEL	1 LT	1 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__

Aceptable población lactancia CC: 1032389478

Escaneado con 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 20190436 - 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/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	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			
2/06/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA W/O	3,9 KL	2 KL	X		X		X		60	89	70	9	9	9	9	X		
2/06/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA	9,1 KL	9,1 KL	X		X		X		60	89	70	9	9	9	9	X		
2/06/22	8:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		65	90	71	9	9	9	9	X		
2/06/22	8:00	CALDO PAPA ROCADO	TILAPIA	9,5 KL	9 KL	X		X		X		90	83	69	9	9	9	9	X		
2/06/22	8:00	AREPA	AREPA	100 UDS	100 UDS		X		X	X		70	86	70	9	9	9	9	X		
2/06/22	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	14,5 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
2/06/22	10:00	SOBRECITO MANZANILLA	LECHE VACA	1,5 LT	1,5 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
2/06/22	10:00	SOBRECITO MANZANILLA	MANZANILLA P.	1,5 KL	1,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
2/06/22	10:00	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
2/06/22	12:00	CARNE RES	CADERA RES	10 KL	10 KL	X		X		X		70	85	69	9	9	9	9	X		
2/06/22	12:00	AROZ AL PIMENTÓN	AROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		60	89	70	9	9	9	4	X		
2/06/22	12:00	AROZ AL PIMENTÓN	PIMENTÓN	1,2 KL	1 KL	X		X		X		60	89	70	9	9	9	9	X		
2/06/22	12:00	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	X		X		X		55	79	68	9	9	9	9	X		
2/06/22	12:00	SOPA DE CONCHITAS	CADERA RES	0,3 KL	0,3 KL	X		X		X		90	90	71	9	9	9	9	X		
2/06/22	12:00	JUGO DE UVA	UVA PULPA	5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
2/06/22	15:00	AGUAPANELA CON QUESO	QUESO	4 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
2/06/22	15:00	PAN TAJADO INT.	PAN TAJADO INT	10 PQ	10 PQ		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
2/06/22	15:00	COMPOTA BANANO MANZANA	BANANO PULPA	6,8 KL	5 KL	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
2/06/22	15:00	COMPOTA BANANO MANZANA	MANZANA PULPA	6,8 KL	5 KL	X		X		X		50	75	NA	9	9	9	9	X		
2/06/22	19:00	LENGUA EN SALSA	LENGUA RES	9,5 KL	9 KL	X		X		X		80	73	70	9	9	9	9	X		
2/06/22	19:00	TORTA ZANAHORIA	HUEVO GALLINA	4 UDS	4 UDS	X		X		X		70	160	69	9	9	9	9	X		
2/06/22	19:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	9,5 KL	4,5 KL	X			X	X		60	88	72	9	9	9	9	X		
2/06/22	19:00	ARROZ CON FIDEOS	FIDEOS	9,4 KL	9,4 KL		X		X	X		60	88	72	9	9	9	9	X		
2/06/22	19:00	AROMATICA CON MIGA	MIGA PULPA	2,9 KL	2 KL	X		X		X		60	90	73	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___

FREDY SERNA Fredy Alexander S cc 1070781946

Escaneado con CamScanner

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____ 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
30622	9:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO	9,5 KL	9,5 KL		X		X	X		50	82	69	9	9	9	9	X		
30622	8:00	FERULA DE MAIZ	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	87	70	9	9	9	9	X		
30622	8:00	EMPAREDADO QUESO	QUESO D C	9 KL	9 KL	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
30622	8:00	EMPAREDADO JAMON QUESO	JAMÓN POLLO	2 KL	2 KL	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
30622	8:00	MANDARINA	MANDARINA	15 KL	10 KL	X		X			X	30	26		9	9	9	9	X		
30622	10:00	BATIDO DE GUANABANA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		<			<	30	26		9	9	9	9	X		
30622	10:00	BATIDO DE GUANABANA	GUANABANA	7,5KL	4,5 KL	X		X			X	30	26		9	9	9	9	X		
30622	12:00	PUD A LAS FINAS HIERBAS	CARNE POLLO	8,9 KL	10 KL	X		X		X		70	85	68	9	9	9	9	X		
30622	12:00	ARROZ ATOMATADO	ARROZ CRUDO	9,5KL	9,5 KL	X			X	X		60	89	70	9	9	9	9	X		
30622	12:00	ARROZ ATOMATADO	TOMATE	1,2KL	1 KL	X		X		X		60	89	70	9	9	9	9	X		
30622	12:00	VERDURA GUISADA	VERDURA GUISADA	6 KL	6 KL	X		X		X		50	75	68	9	9	9	9	X		
30622	12:00	PLATANO CON QUESO	QUESO	0,5KL	0,5 KL	X		X		X		80	93	72	9	9	9	9	X		
30622	12:00	PLATANO CON QUESO	BOCADILLO	0,5KL	0,5 KL	X		>		X		80	93	72	9	9	9	9	X		
30622	12:00	SOPA DE AVENA	CARNE RES	9,3 KL	9,3 KL	X		X		X		70	95	66	9	9	9	9	X		
30622	12:00	JUGO DE LULO	LULO PULPA	7,5 KL	4,5 KL	X		>			X	30	26		9	9	9	9	X		
30622	15:00	PETO MAIZ DULCE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		<		<		85	94	70	9	9	9	9	X		
30622	15:00	PETO MAIZ DULCE	QUESO	2,5 KL	2,5 KL	X		X		X		85	94	70	9	9	9	9	X		
30622	15:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	25 KL	10 KL	>		X			X	30	26		9	9	9	9	X		
30622	19:00	CARNE RES PICADA	CARNE DE RES	9 KL	9 KL	X		X		X		70	89	67	9	9	9	9	X		
30622	19:00	TAJADA DE PLATANO	AGUACATE PULPO	10 KL	6 KL	X		X			X	30	26		9	9	9	9	X		
30622	19:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	87	68	9	9	9	9	X		
30622	19:00	SOPA CALABACETA	CARNE RES	9,3 KL	9,3 KL	X		X		X		70	92	71	9	9	9	9	X		
30622	19:00	AROMATICA CON FRESA	FRESA PULPA	2 KL	2 KL	X		X		X		60	89	69	9	9	9	9	X		
30622	19:00	AROMATICA CON FRESA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	>		X		X		60	84	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

Freddy Alexander S CC 1070781446

Escaneado con CamScanner

	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Codigo: FOR-PSS-243
ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 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						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	
9/06/22	9:00	AROMATICA CON HIERBA	HOJA PULPA	2A KL	2 KL	X		X		X		60	83	70	9	9	9	9	X		
9/06/22	9:00	AROMATICA CON HOJA	AROMATICA	2,1 KL	2,1 KL	X		X		X		60	83	70	9	9	9	9	X		
9/06/22	8:00	AGUA DE PANELA	PANELA	1,6 KL	1,6 KL	X			X	X		95	83	71	9	9	9	9	X		
9/06/22	8:00	CHANGUA CON HUEVO	LECHE DE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		70	92	69	9	9	9	9	X		
9/06/22	8:00	CHANGUA CON HUEVO	HUEVO GALLINA	100UDS	100UDS	X		X		X		70	92	69	9	9	9	9	X		
9/06/22	8:00	TOSTADA	TOSTADA	100UDS	100UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
9/06/22	8:00	BANANO	BANANO	15 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
9/06/22	10:00	ENSALADA YOGURT FRUTA	YOGURT	5 LT	5 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
9/06/22	10:00	GALLETA DE AVENA	GALLETA AVENA	100UDS	100UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
9/06/22	12:00	ALBONDIGAS	CARNE MOLIDA	10 KL	10 KL	X		X		X		90	85	69	9	9	9	9	X		
9/06/22	12:00	SPAGHETTIS	PASTA	5 KL	5 KL		X		X	X		60	90	70	9	9	9	9	X		
9/06/22	12:00	ENSALADA MIXTA	REMOLACHA	7,5 KL	1,8 KL	X		X		X		70	80	6	9	9	9	9	X		
9/06/22	12:00	TAJADA MADURO	PLATANO MAD	8,4 KL	5 KL	X		X		X		75	93	71	9	9	9	9	X		
9/06/22	12:00	SOPA DE MONDONGO	CALLAMPA TRIPA	2 KL	2 KL	X		X		X		70	85	68	9	9	9	9	X		
9/06/22	12:00	JUGO DE CURUBA	CURUBA PULPA	9 KL	9,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
9/06/22	15:00	COLADA AVENA/GUAYABA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		70	94	80	9	9	9	9	X		
9/06/22	15:00	COLADA AVENA/GUAYABA	GUAYABA	4 KL	3 KL	X		X		X		70	94	80	9	9	9	9	X		
9/06/22	15:00	TORTA BANANO	TORTA BANANO	100UDS	100UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
9/06/22	17:00	FILETE PESCADO	TILAPIA	13,5 KL	11 KL	X		X		X		50	82	70	9	9	9	9	X		
9/06/22	17:00	GALABARA GUISADA	GALABARA	7,8 KL	6 KL	X		X		X		50	78	69	9	9	9	9	X		
9/06/22	17:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	87	72	9	9	9	9	X		
9/06/22	17:00	ARROZ AL CILANTRO	CILANTRO	9,36 KL	9,5 KL	X		X		X		55	87	72	9	9	9	9	X		
9/06/22	19:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	82	68	9	9	9	9	X		
9/06/22	17:00	LECHE CALIENTE	CANELA	9,1 KL	9,1 KL		X		X	X		60	82	68	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDRES SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1007781379_ CARGO: ___JEFE DE COCINA___

Freddy Alexander S CC:1007781996.

Escaneado con CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-043
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 20190043889 - 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						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/6/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO	25 KL	25 KL		x		x	x		50	89	73	9	9	9	9	x		
10/6/22	8:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		35	83	71	9	9	9	9	x		
10/6/22	8:00	CALDO PAPA/CARNE	CARNE RES	6 KL	6 KL	x		x		x		90	95	69	9	9	9	9	x		
10/6/22	8:00	MOGOLLA	MOGOLLA	10 LBS	10 LBS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
10/6/22	8:00	COMPOTA PERA	PERA PULPA	10 KL	10 KL	x		x		x		40	90	NA	9	9	9	9	x		
10/6/22	10:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		50	80	68	9	9	9	9	x		
10/6/22	10:00	ALMOJABANA	ALMOJABANA	10 UN	10 UN		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
10/6/22	10:00	UVAS	UVAS PULPA	10 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
10/6/22	12:00	FILETE PESCADO	TILAPIA	11,4 KL	11 KL	x		x		x		60	89	72	9	9	9	9	x		
10/6/22	12:00	ARROZ CON ATOLLO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		55	88	70	9	9	9	9	x		
10/6/22	12:00	ARROZ CON ATOLLO	ATOLLO	9,9 KL	9,9 KL		x		x	x		55	88	70	9	9	9	9	x		
10/6/22	12:00	ENSALADA DE REPOLLO	ENSALADA REP.	6 KL	6 KL		x		x		x	30	2	6	9	9	9	9	x		
10/6/22	12:00	PAPA CRIOLLA GUIS	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	x		x		x		60	85	71	9	9	9	9	x		
10/6/22	12:00	SANCOCHITO PESCADO	TILAPIA	7,8 KL	6 KL	x		x		x		70	93	68	9	9	9	9	x		
10/6/22	12:00	LIMONADA CON AZUCAR	LIMÓN PULPA	6 KL	3 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
10/6/22	15:00	SOBRERE GUANABANA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
10/6/22	15:00	SOBRERE GUANABANA	GUANABANA	7,8 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
10/6/22	15:00	MANTECADA	MANTECADA	10 UDS	10 UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
10/6/22	19:00	CARNE CERDO HERVIDA	LOMO CERDO	9 KL	9 KL	x		x		x		90	85	70	9	9	9	9	x		
10/6/22	19:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	4,5 KL	x			x	x		60	89	68	9	9	9	9	x		
10/6/22	19:00	ARROZ CON ESPINACA	ESPINACA	1,7 KL	1 KL	x		x		x		60	87	68	9	9	9	9	x		
10/6/22	19:00	SOPA DE PATACON	CABEZA RES	9,3 KL	9,3 KL	x		x		x		90	94	70	9	9	9	9	x		
10/6/22	19:00	AROMATICA CON LIMÓN	LIMÓN PULPA	2 KL	1 KL	x		x		x		60	83	67	9	9	9	9	x		
10/6/22	19:00	AROMATICA CON LIMÓN	AROMATICA	0,2 KL	0,1 KL	x		x		x		60	83	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 ___

Freddy Alexander S cc: 1070781996.

Escaneado con CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____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		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	
11/06/22	7:00	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA/PESO	2A KL	2 KL	X		X		X		60	80	72	9	9	9	9	X		
11/06/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA	2,1 KL	2,1 KL	X		X		X		60	80	72	9	9	9	9	X		
11/06/22	8:00	COLADA HARINA PAN	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		70	93	69	9	9	9	9	X		
11/06/22	8:00	HUEVOS REVUELTOS/QUESO	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	X		X		X		60	79	68	9	9	9	9	X		
11/06/22	8:00	HUEVOS REVUELTOS/QUESO	QUESO D C	1,5 KL	1,5 KL	X		X		X		60	79	68	9	9	9	9	X		
11/06/22	8:00	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
11/06/22	8:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	25 KL	10 KL	X			X		X	30	2	6	9	9	9	9	X		
11/06/22	10:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	80	69	9	9	9	9	X		
11/06/22	10:00	MOGOLLA INTEGRAL	MOGOLLA INTEGRAL	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
11/06/22	10:00	GRANADILLA	GRANADILLA	3,5 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
11/06/22	12:00	CARNE CERDO GUISADA	LOMO DE CERDO	10 KL	10 KL	X		X		X		70	87	67	9	9	9	9	X		
11/06/22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		60	88	69	9	9	9	9	X		
11/06/22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	X		X		X		60	88	69	9	9	9	9	X		
11/06/22	12:00	GUACAMOLE	AGUACATE	10 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
11/06/22	12:00	PAPA AL VAPOR	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	X		X		X		60	83	70	9	9	9	9	X		
11/06/22	12:00	CARNE DE RES GUISADA	CARNE RES	9,3 KL	9,3 KL	X			X	X		80	72	74	9	9	9	9	X		
11/06/22	12:00	JUGO DE PIÑA	PIÑA PULPA	7,9 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
11/06/22	15:00	SORBETE MANGO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
11/06/22	17:00	SORBETE MANGO	MANGO PULPA	9 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
11/06/22	14:00	YOGOSÓN	YOGOSÓN	1 UDS	1 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
11/06/22	17:00	CARNE RES AL CILANTRO	CARNE RES	9 KL	9 KL	X		X		X		70	93	68	9	9	9	9	X		
11/06/22	17:00	PERICA VAINILLA	LECHE VACA	500ml	500ml	X		X		X		65	78	67	9	9	9	9	X		
11/06/22	17:00	SPAGHETTIS	PASTA	5 KL	5 KL		X		X	X		60	83	70	9	9	9	9	X		
11/06/22	19:00	AROMATICA MANZANILLA	MANZANILLA PULPA	6 KL	2 KL	X		X		X		60	83	69	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

Escaneado con CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL — Código: FOR-PS-040

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS — Fecha: Mayo 07 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 PREPARACIÓN (d)	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 MINUTO	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO				Escala entre 3 y 15	Escala entre 3 y 15	Escala entre 3 y 15	Escala entre 3 y 15			
12/6/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO	5.5 KL	5.5 KL		X		X	X		50	85	90	9	9	9	9	X		
12/6/22	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE ENTERA	10 LT	10 LT	X		X		X		60	89	89	9	9	9	9	X		
12/6/22	9:00	TINTO AL	TINTO AL POLO	2 KL	2 KL		X		X	X		50	80	90	9	9	9	9	X		
12/6/22	9:00	PERA ZUMO	PERA ZUMO	2 KL	2 KL		X		X		X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
12/6/22	9:00	GRANADILLA	GRANADILLA	4 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
12/6/22	10:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PICADA	10 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
12/6/22	12:00	CARNE CERDO	CERDO	5 KL	5 KL	X		X		X		90	94	90	9	9	9	9	X		
12/6/22	12:00	CARNE RES	CARNE RES	5 KL	5 KL	X		X		X		60	94	90	9	9	9	9	X		
12/6/22	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ	10 KL	10 KL	X			X	X		50	89	89	9	9	9	9	X		
12/6/22	12:00	LENTEJAS	LENTEJAS	2 KL	2 KL	X		X		X		90	88	92	9	9	9	9	X		
12/6/22	12:00	PAPAS VALENCIA	PAPAS	2 KL	2 KL	X		X		X		90	88	92	9	9	9	9	X		
12/6/22	12:00	PAPAS BOLANERA	PAPAS	2 KL	2 KL	X		X		X		90	88	92	9	9	9	9	X		
12/6/22	12:00	CARNE BOLANERA	CARNE RES	1 KL	2 KL	X		X		X		90	88	92	9	9	9	9	X		
12/6/22	12:00	CARNE BOLANERA	CARNE RES	2 KL	2 KL	X		X		X		90	88	92	9	9	9	9	X		
12/6/22	12:00	CARNE BOLANERA	CARNE RES	1 KL	1 KL	X		X		X		90	88	92	9	9	9	9	X		
12/6/22	12:00	CARNE BOLANERA	CARNE RES	5 KL	5 KL	X		X		X		90	88	92	9	9	9	9	X		
12/6/22	12:00	JUGO DE PIÑA	PIÑA	5 KL	4.5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
12/6/22	8:00	BEBIDA MILO CON LECHE	LECHE MILO	10 LT	10 LT	X		X		X		60	89	89	9	9	9	9	X		
12/6/22	8:00	BEBIDA MILO CON AGUA	MILO	2 KL	2 KL	X		X		X		60	89	88	9	9	9	9	X		
12/6/22	8:00	BEBIDA COLOMBINA	COLOMBINA	10 KL	10 KL	X		X		X		70	88	89	9	9	9	9	X		
12/6/22	8:00	AVENA AL AGUA	AVENA	4.5 KL	4.5 KL	X			X	X		60	89	90	9	9	9	9	X		
12/6/22	8:00	AVENA AL AGUA	AVENA	4.5 KL	4.5 KL	X		X		X		55	89	90	9	9	9	9	X		
12/6/22	8:00	CREMA CREMA MAIZ	CREMA DE MAIZ	15 KL	15 KL	X		X		X		90	90	89	9	9	9	9	X		
12/6/22	8:00	BEBIDA CAFE / LECHE	LECHE ENTERA	10 LT	10 LT	X		X		X		65	88	88	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Andres Salazar Tunes Eslava CC Nº 3204393

SECRETARÍA DISTRITAL DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-247
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Marzo (V7 2014/04/30) - 10/10/2015
		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 INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR (Evalúe entre 2 y 10)	OLOR (Evalúe entre 2 y 10)	SABOR (Evalúe entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
13/6/22	7:00	AROMATICA con T. ÁRBOL	T. ARBOL	3,5 KL	2 KL	x		x		x		60	84	70	9	9	9	9	x		
13/6/22	7:00	AROMATICA con T. ÁRBOL	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	x		x		x		60	84	70	9	9	9	9	x		
13/6/22	8:00	COLADA TORTA MAÍZ	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		65	87	69	9	9	9	9	x		
13/6/22	8:00	HUEVO COCIDO	HUEVO GALLINA	HUEVOS	HUEVOS	x		x		x		90	85	68	9	9	9	9	x		
13/6/22	8:00	CROISSANT	CROISSANT	HUEVOS	HUEVOS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
13/6/22	8:00	COMPOTA MANZANA	MANZANA PULPA	16 KL	16 KL	x		x		x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
13/6/22	10:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE DE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		55	84	70	9	9	9	9	x		
13/6/22	10:00	PONQUE TAJADO	PONQUE TAJADO	HUEVOS	HUEVOS		x				x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
13/6/22	10:00	PICADO PATILLA/MELÓN	MELÓN PULPA	16 KL	5 KL	x		x			x	90	2	6	9	9	9	9	x		
13/6/22	10:00	PICADO PATILLA/MELÓN	PATILLA PULPA	7,5 KL	5 KL	x		x			x	90	2	6	9	9	9	9	x		
13/6/22	12:00	CARNE RES FINA HIGADO	CARNE RES	16 KL	16 KL	x		x		x		70	74	70	9	9	9	9		x	
13/6/22	12:00	ARROZ PAISA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		60	89	69	9	9	9	9	x		
13/6/22	12:00	ARROZ PAISA	ARROZ MADRO	1,7 KL	1 KL	x		x		x		60	87	69	9	9	9	9	x		
13/6/22	12:00	PORCION DE AHUYAMA	LECHE VACA	550 ml	550 ml	x		x		x		50	79	68	9	9	9	9	x		
13/6/22	12:00	PAPA CRIOLLA AL PERDIL	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	x		x		x		55	80	69	9	9	9	9	x		
13/6/22	12:00	SOPA CUCHUCO TRIGO	CARNE RES	0,3 KL	0,2 KL	x		x		x		90	92	72	9	9	9	9	x		
13/6/22	12:00	JUGO DE MANGO	MANGO PULPA	9 KL	9,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9		x	
13/6/22	15:00	COLADA AVENA GUAYABA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		60	87	70	9	9	9	9	x		
13/6/22	19:00	CARNE CERDO GUISADA	CERDO DESLAD	9 KL	9 KL	x		x		x		70	89	69	9	9	9	9	x		
13/6/22	19:00	TORTA DE AHUYAMA	HUEVO GALLINA	HUEVOS	HUEVOS	x		x		x		60	170	66	9	9	9	9	x		
13/6/22	19:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		55	87	68	9	9	9	9	x		
13/6/22	19:00	ARROZ AL PIMENTÓN	PIMENTÓN	1,2 KL	1 KL	x		x		x		55	89	68	9	9	9	9	x		
13/6/22	19:00	LECHE CALIENTE CANELA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		60	84	72	9	9	9	9	x		
13/6/22	19:00	LECHE CALIENTE CANELA	CANELA	0,1 KL	0,1 KL		x		x	x		60	84	72	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO: CC ____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1107137978 CARGO: JEFE DE COCINA

Andrés Salazar Tejada CC: 1032389478

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INSTITUTO PARA LA INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL — Código: FOR-PSS-245
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES — Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS — Fecha: Memo INT 2019042656 - 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 Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
14/06/22	7:00	TINTO	CAFÉ	0,5 KL	0,5 KL		x		x	x		55	81	72	9	9	9	9	x		
14/06/22	8:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15LT	15LT	x		x		x		60	84	70	9	9	9	9	x		
14/06/22	8:00	CALDO PAPA/PECHUGA	CARNE POLLO	8 KL	6 KL	x		x		x		70	93	74	9	9	9	9	x		
14/06/22	8:00	ALMOJABANA	ALMOJABANA	UNIDS	UNIDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
14/06/22	8:00	NARANJA	NARANJA	17 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
14/06/22	10:00	REFRESCO MORA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
14/06/22	10:00	SORBETE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
14/06/22	12:00	PECHUGA ROSTIZADA	CARNE POLLO	15,4 KL	10 KL	x		x		x		80	100	70	9	9	9	9	x		
14/06/22	12:00	SPAGHETTI	CARNE/PASTA	5 KL	5 KL		x		x	x		60	82	71	9	9	9	9	x		
14/06/22	12:00	ARROZ, ZANAHORIA MAIZ MAIZENA	MAIZENA	0,5 KL	0,5 KL	x		x		x		55	78	69	9	9	9	9	x		
14/06/22	12:00	PAPA AL VAPOR	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	x		x		x		60	83	74	9	9	9	9	x		
14/06/22	12:00	SOPA DE VERDURAS	CARNE RES	9,3 KL	9,3 KL	x		x		x		70	93	68	9	9	9	9	x		
14/06/22	12:00	JUGO DE PIÑA	PIÑA PULPA	7,8 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
14/06/22	15:00	COLADA HARINA PREMO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		60	94	72	9	9	9	9	x		
14/06/22	15:00	PAN ROLLO	PAN ROLLO	UNIDS	UNIDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
14/06/22	15:00	MANDARINA	MANDARINA	15 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
14/06/22	17:00	CARNE RES AL PIMENTÓN	CARNE RES	9 KL	9 KL	x		x		x		70	87	69	9	9	9	9	x		
14/06/22	17:00	CARNE RES AL PIMENTÓN	PIMENTÓN	9,6 KL	9,6 KL	x		x		x		70	87	69	9	9	9	9	x		
14/06/22	17:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	4,5 KL	x			x	x		60	89	72	9	9	9	9	x		
14/06/22	17:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	x		x		x		60	89	72	9	9	9	9	x		
14/06/22	19:00	MAZAMORRA CHIVITA	CARNE RES	9,3 KL	9,3 KL	x		x		x		70	93	70	9	9	9	9	x		
14/06/22	19:00	MAZAMORRA CHIVITA	MAIZ COMUN	9,7 KL	9,7 KL	x		x		x		70	93	70	9	9	9	9	x		
14/06/22	19:00	AROMATICA CON FRESA	FRESA PULPA	2,3 KL	2 KL	x		x		x		60	89	67	9	9	9	9	x		
14/06/22	19:00	AROMATICA CON FRESA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	x		x		x		60	79	67	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS ___ANDRÉS SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO ____CC___No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _16071375_ CARGO ___JEFE DE COCINA___

Angélica Cecilia Pobleto Moreno CC: 1023538178

Escaneado con CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PES-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	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 / / OCALIDAD TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL _____COMUNIDAD DE CUIDADO_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/filros/unidad)	PESO NETO (gramos/filros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓ		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/6/22	7:00	AROMATICA FRUTOS ROJOS BEBIDA CALIENTE	MORA PULPA	2,3 KL	2 KL	x		x		x		50	84	69	9	9	9	9	x		
15/6/22	7:00	AROMATICA FRUTOS ROJOS	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	x		x		x		50	84	69	9	9	9	9	x		
15/6/22	8:00	CHOCOLATE/LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		60	87	73	9	9	9	9	x		
15/6/22	8:00	QUESO CAMPESINO	QUESO PICADO	4 KL	4 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
15/6/22	8:00	AREPA	AREPA	200 UDS	200 UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
15/6/22	8:00	MANGO PICADO	MANGO PULPA	20 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
15/6/22	8:00	BATIDO BANANO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
15/6/22	10:00	BATIDO BANANO	BANANO	9,8 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
15/6/22	12:00	CERDO EN SALSA	LOMO CERDO	10 KL	10 KL	x		x		x		70	85	70	9	9	9	9	x		
15/6/22	12:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		55	87	69	9	9	9	9	x		
15/6/22	12:00	ARROZ AL PERECIL	PERECIL	0,3 KL	9,5 KL	x		x		x		55	87	69	9	9	9	9	x		
15/6/22	12:00	RODAJAS DE TOMATE	TOMATE PULPA	6,8 KL	6 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
15/6/22	12:00	PLATANO COCIDO	PLATANO MAD	8,4 KL	5 KL	x		x		x		60	89	70	9	9	9	9	x		
15/6/22	12:00	CAZUELA	CADERA RES	9,3 KL	9,3 KL	x		x		x		70	84	68	9	9	9	9	x		
15/6/22	12:00	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA PULPA	7,8 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
17/6/22	15:00	ARROZ CON LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		60	80	69	9	9	9	9	x		
15/6/22	15:00	ARROZ CON LECHE	QUESO CAMPES	1,5 KL	1,5 KL	x		x		x		60	80	69	9	9	9	9	x		
15/6/22	15:00	PRESA PICADA	PRESA PULPA	10,8 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
15/6/22	17:00	CARNE RES SALSA ROJ	CADERA RES	9 KL	9 KL	x		x		x		70	87	68	9	9	9	9	x		
15/6/22	17:00	GUAYABA CAMPESINA	GUAYABA CAM	6 KL	6 KL	x		x		x		70	73	6	9	9	9	9	x		SE COCINA EL MAÍZ
15/6/22	17:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		55	89	69	9	9	9	9	x		
15/6/22	17:00	ARROZ CON FIDEOS	FIDEOS	0,4 KL	0,4 KL		x		x	x		55	89	69	9	9	9	9	x		
15/6/22	19:00	AROMATICA T. ÁRBOL	T. ÁRBOL	2,1 KL	2 KL	x		x		x		60	80	69	9	9	9	9	x		
15/6/22	19:00	AROMATICA T. ÁRBOL	AROMATICO	0,1 KL	0,1 KL	x		x		x		60	80	69	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___

Freddy Salazar C.C. 1070781996

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTIDADES 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/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	
16/06/22	9:00	TINTO	CAFÉ	0,5 KL	0,5 KL		X		X	X		50	80	69	9	9	9	9	X		
16/06/22	8:00	COLADA H. PLÁTANO MORA	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		60	93	68	9	9	9	9	X		
16/06/22	8:00	COLADA H. PLÁTANO MORA	MORA PULPA	3,5 KL	3 KL	X		X		X		60	93	68	9	9	9	9	X		
16/06/22	8:00	CALDO PAPA/CARNE	CADERA RES	6 KL	6 KL	X		X		X		70	90	70	9	9	9	9	X		
16/06/22	8:00	PAN DE MAÍZ	PAN DE MAÍZ	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
16/06/22	10:00	LECHE CALIENTE/CANELA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	80	72	9	9	9	9	X		
16/06/22	10:00	TORTILLA AVENA	HUEVO GALLINA	20 UDS	20 UDS	X		X		X		60	78	68	9	9	9	9	X		
16/06/22	10:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	10,8 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
16/06/22	12:00	PESCADO AL PIMIENTÓN	TILAPIA	13,5 KL	11 KL	X		X		X		50	89	71	9	9	9	9	X		
16/06/22	12:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	89	70	9	9	9	9	X		
16/06/22	12:00	ARROZ AL CILANTRO	CILANTRO	9,36 KL	9,3 KL	X		X		X		55	89	70	9	9	9	9	X		
16/06/22	12:00	ENSALADA AGRIDULCE	ENSALADA MIX	6 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
16/06/22	12:00	PURE DE PAPA	CREMA LECHE	700ml	700ml	X		X		X		60	82	74	9	9	9	9	X		
16/06/22	12:00	SOPA DE AVENA	CADERA RES	9,3 KL	9,3 KL	X		X		X		70	93	72	9	9	9	9	X		
16/06/22	12:00	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA PULPA	5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
16/06/22	15:00	FLAN	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
16/06/22	15:00	FLAN	HUEVO GALLINA	60 UDS	60 UDS	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
16/06/22	15:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	14,5 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
16/06/22	19:00	PECHUGA MECHADA	CARNE POLLO	13,4 KL	10 KL	X		X		X		70	94	73	9	9	9	9	X		
16/06/22	19:00	ARROZ ATOMATADO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		60	88	69	9	9	9	9	X		
16/06/22	19:00	ARROZ ATOMATADO	TOMATE	1,2 KL	1 KL	X		X		X		60	88	69	9	9	9	9	X		
16/06/22	19:00	SOPA DE PASTA	CADERA DE RES	0,3 KL	0,3 KL	X		X		X		70	92	70	9	9	9	9	X		
16/06/22	19:00	TÉ EN LECHE	TÉ	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		65	83	68	9	9	9	9	X		
16/06/22	19:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		65	83	68	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDRÉS SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO____CC__ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _16371379_ CARGO: ___JEFE DE COCINA __

Fredy Alexander S CC: 1070781996.

Escaneado con CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-343
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: 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
1/06/22	7:00	AROMATICA CON PIÑA	PIÑA PULPA	3,7 KL	2 KL	X		X		X		50	87	70	9	9	9	9	X		
1/06/22	7:00	AROMATICA CON PIÑA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	87	70	9	9	9	9	X		
1/06/22	8:00	MILO CALIENTE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		55	84	69	9	9	9	9	X		
1/06/22	8:00	QUESO CAMPESINO	QUESO CAMPES	4 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
1/06/22	8:00	WRAP DE POLLO	CARNE POLLO	8 KL	6 KL	X		X		X		90	89	68	9	9	9	9	X		
1/06/22	8:00	KIWI PICADO	KIWI PULPA	12 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
1/06/22	10:00	SORBETE MARACUYA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
1/06/22	10:00	SORBETE MARACUYA	MARACUYA	15 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
1/06/22	10:00	HOJALDRE CON BOCADILLO	HOJALDRE/BOCADILLO	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
1/06/22	12:00	CORDON BLUE POLLO	CARNE POLLO	13 KL	10 KL	X		X		X		90	120	70	9	9	9	9	X		
1/06/22	12:00	CORDON BLUE POLLO	JAMÓN	2 KL	2 KL	X		X		X		90	120	70	9	9	9	9	X		
1/06/22	12:00	CORDON BLUE POLLO	QUESO D.C.	2 KL	2 KL	X		X		X		90	120	70	9	9	9	9	X		
1/06/22	12:00	ARROZ CON AMARILLO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		55	88	71	9	9	9	9	X		
1/06/22	12:00	ENSALADA AGUACATE	AGUACATE	10 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
1/06/22	12:00	CROQUETAS YUCA	YUCA	6,2 KL	5 KL	X		X		X		70	120	69	9	9	9	9	X		
1/06/22	12:00	CREMA APIO	LECHE VACA	16 LT	16 LT	X		X		X		60	93	70	9	9	9	9	X		
1/06/22	12:00	JUGO DE LULO	LULO PULPA	7,8 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
1/06/22	15:00	AVENA CUBANA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	80	2	6	9	9	9	9	X		
1/06/22	15:00	TORTA DE ARROZ INTEGRAL	HUEVO GALLINA	80 UDS	80 UDS	X		X		X		50	190	NA	9	9	9	9	X		
1/06/22	15:00	MANDARINA	MANDARINA	14 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
1/06/22	19:00	LOMO DE CERDO	LOMO CERDO	10 KL	10 KL	X		X		X		120	95	68	9	9	9	9	X		
1/06/22	19:00	ENSALADA TROPICAL	ENSALADA TROP	6 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
1/06/22	19:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		55	88	70	9	9	9	9	X		
1/06/22	19:00	AROMATICA UCHUVA	UCHUVA AROMATICA	2 KL	2 KL	X		X		X		50	80	72	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

MENÚ ESPECIAL DIA DEL PADRE SEMANA 4 MENÚ 27. Jessica Lorena Sanchez Oviedo C.C 1022342946

Escaneado con CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043586 - 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/kilos/unidad)	PESO NETO (gramos/kilos/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/6/22	7:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO	0,5 KL	0,5 KL		x		x	x		50	89	69	9	9	9	9	x		
12/6/22	8:00	COLADA AVENA	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		60	90	72	9	9	9	9	x		
12/6/22	8:00	HUEVO TORTILLA	HUEVO GALLINA	300 UNI	300 UNI	x		x		x		60	78	67	9	9	9	9	x		
12/6/22	8:00	AREPUELAS	HUEVO GALLINA	300 UNI	300 UNI	x		x		x		70	120	68	9	9	9	9	x		
12/6/22	8:00	MANDARINA	MANDARINA	14,5 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
12/6/22	10:00	KUMIS	KUMIS	10 LT	10 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
12/6/22	10:00	GALLETA CRACKER	GALLETA CRACKER	100 UNI	100 UNI		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
12/6/22	10:00	EMPANADILLA	EMPANADILLA PAPA	14,5 KL	14,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
12/6/22	12:00	ARROZ CON ATOLLI	ARROZ CRUDO	10 KL	10 KL	x		x		x		70	89	68	9	9	9	9	x		
12/6/22	12:00	ARROZ CON ATOLLI	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		60	89	67	9	9	9	9	x		
12/6/22	12:00	ARROZ CON ATOLLI	ATOLLI	9,4 KL	9,4 KL		x		x	x		60	89	69	9	9	9	9	x		
12/6/22	12:00	TAJADA AGUACATE	AGUACATE PULPA	10 KL	6 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
12/6/22	12:00	CHIPS DE YUCA	YUCA	6,0 KL	5 KL	x		x		x		60	88	69	9	9	9	9	x		
12/6/22	12:00	SOPA DE CONCHITAS	CARNE RES	0,3 KL	0,3 KL	x		x		x		70	94	70	9	9	9	9	x		
12/6/22	12:00	JUGO DE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
12/6/22	15:00	SORBETE CURUBA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
12/6/22	15:00	SORBETE CURUBA	CURUBA	9 KL	9,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
12/6/22	15:00	TORTA NEGRA	TORTA NEGRA	100 UNI	100 UNI		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
12/6/22	17:00	CARNE RES/GUISADO	CARNE RES	9 KL	9 KL	x		x		x		70	85	68	9	9	9	9	x		
12/6/22	17:00	CARNE RES/GUISADO	GUISADO	9,3 KL	9,3 KL	x		x		x		70	85	68	9	9	9	9	x		
12/6/22	17:00	SPAGHETTIS	PASTA	5 KL	5 KL		x		x	x		60	82	67	9	9	9	9	x		
12/6/22	19:00	SOPA CUCHUCO TRIGO	CARNE RES	0,3 KL	0,3 KL	x		x		x		70	92	69	9	9	9	9	x		
12/6/22	19:00	AROMATICA LULO	LULO PULPA	3,5 KL	2 KL	x		x		x		60	80	67	9	9	9	9	x		
12/6/22	19:00	AROMATICA LULO	AROMATICA	0,2 KL	0,2 KL	x		x		x		60	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

SABADO 10 DE JUNIO Excelente Ducle C.C. 1.022.342.946

Escaneado con CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: 133-PSS-041 | Versión: 1 | Fecha: Marzo 4/21 (RESOLUCIÓN 1519/2020) | 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/Kl/ cantidad)	PESO NETO (gramos/Kl/ cantidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR (Evalúe entre 2 y 10)	OLOR (Evalúe entre 2 y 10)	SABOR (Evalúe entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
1/06/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	MANZANA	2 KL	2 KL	X		X		X		60	87	68	9	9	9	9	X		
1/06/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA	2,1 KL	2,1 KL	X		X		X		60	89	68	9	9	9	9	X		
1/06/22	8:00	AGUA DE PANELA/LECHE	PANELA	4,6 KL	4,6 KL	X			X	X		60	85	70	9	9	9	9	X		
1/06/22	8:00	AGUA DE PANELA/LECHE	LECHE	18 LT	18 LT	X		X		X		60	85	70	9	9	9	9	X		
1/06/22	8:00	TAMAL	TAMAL POLLO	300 UN	300 UN		X		X	X		70	90	69	9	9	9	9	X		
1/06/22	8:00	PAN BIMBO	PAN BIMBO	300 UN	300 UN		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
1/06/22	8:00	UVAS	UVAS	2,5 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
1/06/22	8:00	ARILLA PICADA	PAPAYA PULPA	25 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
1/06/22	12:00	POLLO ESTOFADO	CARNE POLLO	35 KL	10 KL	X		X		X		70	85	68	9	9	9	9	X		
1/06/22	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	5,5 KL	11,5 KL	X			X	X		55	87	69	9	9	9	9	X		
1/06/22	12:00	PANADERIA PANADA	PANADERIA	9 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
1/06/22	12:00	TAJADA PLATANO	PLATANO MADURO	8 KL	5 KL	X		X		X		60	88	71	9	9	9	9	X		
1/06/22	12:00	ATIACO	CARNE POLLO	CARNE 8 KL	CARNE 8 KL	X		X		X		95	89	79	9	9	9	9	X		
1/06/22	12:00	LIMONADA/PANELA	LIMÓN PULPA	6 KL	3 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
1/06/22	15:00	AGUA MAÍZ/MORA	LECHE VACA	35 LT	35 LT	X		X		X		60	85	69	9	9	9	9	X		
1/06/22	15:00	AGUA MAÍZ/MORA	MORA	3,5 KL	3 KL	X		X		X		60	85	69	9	9	9	9	X		
1/06/22	15:00	TORTA NARANJA	TORTA NARANJA	800 UN	800 UN		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
1/06/22	17:00	FILETE PESCADO	TILAPIA	11,5 KL	11 KL	X		X		X		60	79	68	9	9	9	9	X		
1/06/22	19:00	FILETE PESCADO	LECHE VACA	35 ML	35 ML	X		X		X		60	79	68	9	9	9	9	X		
1/06/22	19:00	VERDURA CALIENTE	VERDURA CRUDA	6 KL	6 KL	X		X		X		50	80	66	9	9	9	9	X		
1/06/22	19:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		60	89	69	9	9	9	9	X		
1/06/22	19:00	ARROZ CON ESPINACA	ESPINACA	1,7 KL	1 KL	X		X		X		60	89	69	9	9	9	9	X		
1/06/22	19:00	LECHE CALIENTE/MILO	LECHE VACA	35 LT	35 LT	X		X		X		50	80	67	9	9	9	9	X		
1/06/22	19:00	LECHE CALIENTE/MILO	MILO	1 LT	1 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: 1007137S ___ CARGO: JEFE DE COCINA

Constanza Rodriguez R. CC: 51690221 T.O.

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo SIT 20190043565 - 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/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	
20/6/22	9:00	TINTO	CAFÉ	0,5KL	0,5KL		x		x	x		50	82	68	9	9	9	9	x		
20/6/22	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	18LT	18LT	x		x		x		60	85	70	9	9	9	9	x		
20/6/22	8:00	CALDO PAPA CARNE	CARNE RES	6KL	6KL	x		x		x		70	92	73	9	9	9	9	x		
20/6/22	8:00	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	100UDS	100UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
20/6/22	8:00	GRANADILLA	GRANADILLA	4,5KL	4KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
20/6/22	10:00	ENSALADA FRUTA/QUESO	QUESO CAMP.	4KL	4KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
20/6/22	10:00	GALLETA WAFER	GALLETA WAFER	100UDS	100UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
20/6/22	12:00	PECHUGA EN SALSA C	CARNE POLLO	12,4KL	10KL	x		x		x		60	85	70	9	9	9	9			
20/6/22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	9,5KL	9,5KL	x			x	x		60	87	68	9	9	9	9			
20/6/22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2KL	1KL	x		x		x		60	87	68	9	9	9	9			
20/6/22	12:00	PURGA AHUYAMA	LECHE VACA	550ml	550ml	x		x		x		50	80	69	9	9	9	9			
20/6/22	12:00	PURGA AHUYAMA	AREQUIPA	2,5KL	1KL	x		x		x		50	80	69	9	9	9	9			
20/6/22	12:00	PAPA EN SALSA C	PAPA PASTUSA	6,25KL	5KL	x		x		x		60	78	69	9	9	9	9			
20/6/22	12:00	SOPA CREMADA POLLO	CARNE RES	0,3KL	0,3KL	x		x		x		70	89	68	9	9	9	9			
20/6/22	12:00	LIMONADA CON AZUCAR	LIMON PULPA	6KL	3KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9			
20/6/22	15:00	FECULA MAIZ GUAYABA	LECHE VACA	15LT	15LT	x		x		x		65	93	71	9	9	9	9	x		
20/6/22	15:00	FECULA MAIZ/GUAYABA	GUAYABA PULPA	4KL	3KL	x		x		x		65	93	71	9	9	9	9	x		
20/6/22	15:00	PAN	PAN ROLLO	100UDS	100UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
20/6/22	17:00	PECHUGA MECHADO	CARNE POLLO	13,4KL	10KL	x		x		x		60	82	71	9	9	9	9	x		
20/6/22	17:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	9,5KL	9,5KL	x			x			50	87	67	9	9	9	9	x		
20/6/22	17:00	AJIACO	ARRACACHA	9,8KL	9,7KL	x		x		x		70	93	69	9	9	9	9	x		
20/6/22	17:00	AJIACO	CARNE POLLO	9,9KL	9,9KL	x		x		x		70	93	69	9	9	9	9	x		
20/6/22	17:00	AROMATICA CON T.A	TOMATE ARBOL	3,5KL	2KL	x		x		x		60	82	70	9	9	9	9	x		
20/6/22	17:00	AROMATICA CON T.A	AROMATICA	0,1KL	0,1KL	x		x		x		60	82	70	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 ___

Paola Andrea Forero Ceballos CC 1013650275.

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

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 20190043555 - 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
21/6/22	9:00	AROMATICA MARACUYA	MARACUYA	67 KL	2 KL	x		x		x		60	87	69	9	9	9	9	x		
21/6/22	9:00	AROMATICA MARACUYA	AROMATICA	9,1 KL	9,1 KL	x		x		x		60	87	69	9	9	9	9	x		
21/6/22	8:00	COLADA DE AVENA	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		65	90	70	9	9	9	9	x		
21/6/22	8:00	HUEVOS PERICOS	HUEVO CRUDO	100 UDS	100 UDS	x		x		x		55	79	68	9	9	9	9	x		
21/6/22	8:00	PAN HOJALDRADO	PAN HOJALDRADO	100 UDS	100 UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
21/6/22	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	15 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
21/6/22	10:00	BATIDO DE FRESA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
21/6/22	10:00	BATIDO DE FRESA	FRESA PULPA	98 KL	9,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
21/6/22	12:00	CERDO EN SALSA MIEL	LOMO DE CERDO	10 KL	10 KL	x		x		x		90	87	71	9	9	9	9	x		
21/6/22	12:00	ARROZ CON ARVEJAS	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		60	89	67	9	9	9	9	x		
21/6/22	12:00	ARROZ CON ARVEJAS	ARVEJAS	9A KL	9A KL		x		x	x		60	89	69	9	9	9	9	x		
21/6/22	12:00	VERDURA ORIENTAL	VERDURA ORIENTAL	6 KL	6 KL	x		x		x		55	78	66	9	9	9	9	x		
21/6/22	12:00	PAPA DORADA	PAPA PASTUSA	5,5 KL	5 KL	x		x		x		50	84	71	9	9	9	9	x		
21/6/22	12:00	CABUELA ENBARRIGO	MENUDO RES	9 KL	9 KL	x		x		x		90	120	70	9	9	9	9	x		
21/6/22	12:00	JUGO DE MANGO	MANGO PULPA	9 KL	9,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
21/6/22	15:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		60	92	70	9	9	9	9	x		
21/6/22	15:00	AREPA	AREPA	100 UDS	100 UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
21/6/22	15:00	MANDARINA	MANDARINA	10,3 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
21/6/22	17:00	CARNE RES FINAS HIER	CADERA RES	9 KL	9 KL	x		x		x		70	92	69	9	9	9	9	x		
21/6/22	17:00	CALABAZA Y MAIZ	CALABAZA/MAÍZ	6 KL	6 KL	x		x		x		50	80	70	9	9	9	9	x		
21/6/22	17:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		60	89	68	9	9	9	9	x		
21/6/22	17:00	ARROZ CON FIDEOS	FIDEOS	9A KL	9A KL		x		x	x		60	89	68	9	9	9	9	x		
21/6/22	17:00	AROMATICA CON LULO	LULO PULPA	8A KL	2 KL	x		x		x		55	80	67	9	9	9	9	x		
21/6/22	17:00	AROMATICA CON LULO	AROMATICA	9,1 KL	9,1 KL	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: 1607379 ____ CARGO: JEFE DE COCINA

Constanza Rodriguez F. T.O 1.051690221

Escaneado con CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL _____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	
20622	9:00	TINTO	CAFÉ	45 KL	45 KL		X		X		X	50	80	70	9	9	9	9	X		
20622	8:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		60	82	68	9	9	9	9	X		
20622	8:00	CALDO PAPA POLLO	CARNE POLLO	8 KL	6 KL	X		X		X		70	93	71	9	9	9	9	X		
20622	8:00	AREPA	AREPA	100 UDS	100 UDS		X		X	X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
20622	8:00	COMPOTA MANZANA	MANZANA	10,8 KL	10 KL	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
20622	10:00	SORBETE GUANABANA	LECHE VACA	25 LT	25 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
20622	10:00	SORBETE GUANABANA	GUANABANA	28 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
20622	10:00	CROISSANT	CROISSANT	100 UDS	100 UDS		X		X	X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
20622	12:00	FILETE DE PESCADO	TILAPIA	13 KL	11 KL	X		X		X		60	89	70	9	9	9	9	X		
20622	12:00	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	87	69	9	9	9	9	X		
20622	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	PIMENTÓN	1,2 KL	1 KL	X		X		X		55	87	69	9	9	9	9	X		
20622	12:00	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA CMP	6 KL	6 KL	X		X		X		50	73	6	9	9	9	9	X		SE COCINA MAÍZ
20622	12:00	PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	X		X		X		60	80	71	9	9	9	9	X		
20622	12:00	SOPA DE CONCHITAS	CARNE RES	6,3 KL	6,3 KL	X		X		X		70	94	68	9	9	9	9	X		
20622	12:00	JUGO DE PIÑA	PIÑA PULPA	7,8 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
20622	15:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	83	70	9	9	9	9	X		
20622	15:00	MOGOLLA INTEGRAL	MOGOLLA INT.	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
20622	15:00	MANGO PICADO	MANGO PULPA	20 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
20622	17:00	POLLO DORADO	CARNE POLLO	13,9 KL	10 KL	X		X		X		50	170	69	9	9	9	9	X		
20622	17:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	4,5 KL	X			X	X		55	89	70	9	9	9	9	X		
20622	17:00	SOPA DE AHUYAMA	AHUYAMA	9,7 KL	3 KL	X		X		X		70	94	68	9	9	9	9	X		
20622	17:00	SOPA DE AHUYAMA	CARNE RES	9,3 KL	9,3 KL	X		X		X		70	94	68	9	9	9	9	X		
20622	17:00	LECHE CALIENTE miel	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	82	71	9	9	9	9	X		
20622	17:00	LECHE CALIENTE miel	miel	1 LT	1 LT	X		X		X		50	82	71	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032711379 CARGO: JEFE DE COCINA

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INSTITUTO PARA LA 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/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
23/06/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	Lulo pulpa	3,5 kl	2 KL	x		x		x		55	82	70	9	9	9	9	x		
23/06/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	x		x		x		55	82	70	9	9	9	9	x		
23/06/22	8:00	COLADA H. PLÁTANO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		60	90	68	9	9	9	9	x		
23/06/22	8:00	HUEVOS REVUELTOS	HUEVO GALLINA	120 UD	120 UD	x		x		x		50	77	67	9	9	9	9	x		
23/06/22	8:00	PAN TAJADO INTEGRAL	PAN TAJADO I.	10 PQ	10 PQ		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
23/06/22	8:00	BANANO	BANANO	15 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
23/06/22	10:00	SORBETE DE MORA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
23/06/22	10:00	SORBETE DE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
23/06/22	10:00	PAN DE QUESO	PAN DE QUESO	100 UD	100 UD		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
23/06/22	12:00	POLLO EN SALSA BBQ	CARNE POLLO	13 KL	10 KL	x		x		x		70	93	71	9	9	9	9	x		
23/06/22	12:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		60	88	69	9	9	9	9	x		
23/06/22	12:00	ARROZ AL CILANTRO	CILANTRO	0,3 KL	0,3 KL	x		x		x		60	88	69	9	9	9	9	x		
23/06/22	12:00	CUBIOS GUISADOS	CUBIOS	6 KL	6 KL	x		x		x		50	79	68	9	9	9	9	x		
23/06/22	12:00	CHIPS ARRACACHA	ARRACACHA	5,25 KL	5 KL	x		x		x		50	80	69	9	9	9	9	x		
23/06/22	12:00	SOPA DE VERDURAS	CADERA RES	0,3 KL	0,3 KL	x		x		x		70	94	70	9	9	9	9	x		
23/06/22	10:00	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	7,8 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
23/06/22	15:00	PETO MAÍZ DULCE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		90	87	68	9	9	9	9	x		
23/06/22	15:00	PETO MAÍZ DULCE	QUESO	1,5 KL	1,5 KL	x		x		x		90	87	68	9	9	9	9	x		
23/06/22	15:00	UVA	UVAS	11 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
23/06/22	19:00	POLLO GUISADO	CARNE POLLO	13 KL	10 KL	x		x		x		70	120	70	9	9	9	9	x		
23/06/22	19:00	VERDURA MIXTA	VERDURA MIXTA	6 KL	6 KL	x		x		x		50	78	68	9	9	9	9	x		
23/06/22	19:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x		x		x		60	88	69	9	9	9	9	x		
23/06/22	19:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	x		x		x		60	88	69	9	9	9	9	x		
23/06/22	19:00	TÉ CON LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		50	89	71	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___ANDRÉS SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1007137 9_ CARGO: ___JEFE DE COCINA __

Fredy Alexander S cc: 1070781996.

Escaneado con CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-240
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435MI - 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/filos/unidad)	PESO NETO (gramos/filos/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	
24/06/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO	0,5 KL	0,5 KL		X		X	X		50	84	72	9	9	9	9	X		
24/06/22	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		60	90	71	9	9	9	9	X		
24/06/22	8:00	EMPANADA TORTILLA JAMON	JAMÓN	2 KL	2 KL	X		X		X		50	75	67	9	9	9	9	X		
24/06/22	8:00	QUESO CAMPESINO	QUESO CAMP	4 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
24/06/22	8:00	KIWI PICADO	KIWI	11 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
24/06/22	10:00	SORBETE GUANABANA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
24/06/22	10:00	SORBETE GUANABANA	GUANABANA	7,5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
24/06/22	10:00	AREPAS CON AREQUIPE QUESO	QUESO	1,5 KL	1,5 KL	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
24/06/22	12:00	PLATO MIXTO CARNES	PLATO MIXTO CAR	10 KL	10 KL	X		X		X		80	87	68	9	9	9	9	X		
24/06/22	12:00	AREPA	AREPA	10 UDS	10 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
24/06/22	12:00	PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	6 KL	5 KL	X		X		X		70	120	69	9	9	9	9	X		
24/06/22	12:00	GUACAMOLE	AGUACATE	10 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
24/06/22	12:00	CREMA VERDURAS	CARNE POLLO	9,9 KL	9,9 KL	X		X		X		90	93	68	9	9	9	9	X		
24/06/22	12:00	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA P.	15 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
24/06/22	15:00	CONO CON HELADO	HELADO	6 LT	6 LT		X		X		X	40	-10	9	9	9	9	9	X		
24/06/22	15:00	GALLETA WAFER	GALLETA WAFER	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
24/06/22	15:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	15,8 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
24/06/22	19:00	MINI PERROS	SALCHICHAS	100 UDS	100 UDS	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
24/06/22	19:00	MINI PERROS	QUESO	1,5 KL	1,5 KL	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
24/06/22	19:00	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	5,2 KL	5 KL	X		X		X		80	120	68	9	9	9	9	X		
24/06/22	19:00	CREMA CHAMPIÑONES	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		90	88	69	9	9	9	9	X		
24/06/22	19:00	CREMA CHAMPIÑONES	CHAMPIÑONES	1,7 KL	1,7 KL	X		X		X		90	88	69	9	9	9	9	X		
24/06/22	19:00	ARROMATICA LIMÓN	LIMÓN PULPA	2 KL	1 KL	X		X		X		60	84	70	9	9	9	9	X		
24/06/22	19:00	AROMATICA LIMÓN	AROMATICA	9,1 KL	9,1 KL	X		X		X		60	84	70	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___

SEMANA 1 MENÚ 5 MENÚ ESPECIAL

Escaneado con CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL — Código: F-GS-PRES-245

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS — Fecha: Marzo IST 2019/04/2009 - 13/10/2019 — 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 TECNOLÓGICO 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 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			
25/06/22	9:00	AROMATICA CON LIMÓN	LIMÓN PULPA	2 KL	1 KL	X		X		X		50	83	90	9	9	9	9	X		
25/06/22	9:00	AROMATICA CON LIMÓN	AROMATICA	61 KL	71 KL	X		X		X		50	83	90	9	9	9	9	X		
25/06/22	8:00	FRUTA MAÍZ CON MORA	LECHE DE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		60	89	69	9	9	9	9	X		
25/06/22	8:00	FRUTA MAÍZ CON MORA	MORA PULPA	3KG	3 KL	X		X		X		60	89	69	9	9	9	9	X		
25/06/22	8:00	CALDO DE PAPA/HUEVO	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	X		X		X		90	92	68	9	9	9	9	X		
25/06/22	8:00	AREPUELAS	HUEVO GALLINA	40 UDS	40 UDS	X		X		X		60	180	69	9	9	9	9	X		
25/06/22	10:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		55	80	66	9	9	9	9	X		
25/06/22	10:00	MANTECADA	MANTECADA	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
25/06/22	10:00	PICADO PIÑA/BANANO	PIÑA PULPA	9,8 KL	5 KL	X		X			X	40	2	6	9	9	9	9	X		
25/06/22	10:00	PICADO PIÑA/BANANO	BANANO PULPA	6,7 KL	5 KL	X		X			X	40	2	6	9	9	9	9	X		
25/06/22	12:00	CARNE CERDO MECH	LOMO CERDO	10 KL	10 KL	X		X		X		90	180	72	9	9	9	9	X		
25/06/22	12:00	PASTA EN SALSA ROJA	PASTA	5 KL	5 KL		X		X	X		50	79	69	9	9	9	9	X		
25/06/22	12:00	ENSALADA ROJA LIMÓN	REMOLACHA	2,5 KL	1,8 KL	X		X		X		90	84	6	9	9	9	9	X		
25/06/22	12:00	PAPA EN CHUPE	LECHE VACA	550ml	550ml	X		X		X		60	80	68	9	9	9	9	X		
25/06/22	12:00	SOPA DE PATACÓN	CADERA RES	9,8 KL	9,8 KL	X		X		X		90	94	67	9	9	9	9	X		
25/06/22	12:00	JUGO DE TOMATE AR	T. ÁRBOL	7,8 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
25/06/22	15:00	GALLETAS DE LECHE	GALLETAS LECHE	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
25/06/22	15:00	FRUTA PICADA/QUESO	QUESO D.C	7,1 KL	7,1 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		4 KL QUESO
25/06/22	19:00	FILETE PESCADO/GUISO	TILAPIA	13,5 KL	11 KL	X		X		X		40	80	68	9	9	9	9	X		
25/06/22	19:00	TORTITA DE VERDURAS	HUEVO GALLINA	40 UDS	40 UDS	X		X		X		30	180	67	9	9	9	9	X		
25/06/22	19:00	PURE DE PAPA	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	X		X		X		60	82	68	9	9	9	9	X		
25/06/22	19:00	PURE DE PAPA	CREMA LECHE	700ml	700 ml	X		X		X		60	82	68	9	9	9	9	X		
25/06/22	19:00	AROMATICA CON UCHUVA	UCHUVA	2 KL	2 KL	X		X		X		50	82	69	9	9	9	9	X		
25/06/22	19:00	AROMATICA CON UCHUVA	AROMATICA	6,1 KL	6,1 KL	X		X		X		50	82	69	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007[illegible]379 CARGO: JEFE DE COCINA

Dana Anaya Tallares - CC 1045733407

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: P-08-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT-2019045566 - 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: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
26/06/22	9:00	TINTO	CAFÉ	9,5 KL	9,5 KL		X		X	X		50	84	70	9	9	9	9	X		
26/06/22	8:00	AGUAPANELA CON LECHE	LECHE DE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		55	83	71	9	9	9	9	X		
26/06/22	8:00	TAMAL	TAMAL POLLO	100 UDS	100 UDS		X		X	X		50	130	70	9	9	9	9	X		
26/06/22	8:00	PAN POLLO	PAN POLLO	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
26/06/22	8:00	MANDARINA	MANDARINA	14,5 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
26/06/22	10:00	PICADO MANGO/PAPAYA	MANGO PULPA	10 KL	5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
26/06/22	10:00	PICADO MANGO/PAPAYA	PAPAYA PULPA	9,8 KL	5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
26/06/22	12:00	PECHUGA EN SALSA C	CARNE POLLO	13,4 KL	10 KL	X		X		X		60	83	70	9	9	9	9	X		
26/06/22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	87	69	9	9	9	9	X		
26/06/22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	2 KL	2 KL	X		X		X		55	87	69	9	9	9	9	X		
26/06/22	12:00	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO GALLO	6 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
26/06/22	12:00	PURE PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	X		X		X		60	80	69	9	9	9	9	X		
26/06/22	12:00	SOPA DE AVENA	CARNE RES	9,8 KL	9,8 KL	X		X		X		70	94	72	9	9	9	9	X		
26/06/22	12:00	JUGO DE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
26/06/22	15:00	SORBETE DE MANGO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		30	2	6	9	9	9	9	X		
26/06/22	15:00	SORBETE DE MANGO	MANGO PULPA	9 KL	4,5 KL	X		X		X		30	2	6	9	9	9	9	X		
26/06/22	15:00	PAN BLANDO	PAN BLANDO	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
26/06/22	17:00	CARNE RES/CHAMPIÑONES	CARNE RES	10 KL	10 KL	X		X		X		70	89	70	9	9	9	9	X		
26/06/22	17:00	CARNE RES/CHAMPIÑONES	CHAMPIÑONES	2,5 KL	2,5 KL	X		X		X		70	89	70	9	9	9	9	X		
26/06/22	17:00	PLATANO QUESO/BOCADILLO	PLATANO MADURO	8,4 KL	5 KL	X		X		X		80	120	73	9	9	9	9	X		
26/06/22	17:00	PLATANO QUESO/BOCADILLO	QUESO	1,5 KL	1,5 KL	X		X		X		80	120	73	9	9	9	9	X		
26/06/22	17:00	SOPA DE ARROZ	CARNE RES	9,8 KL	9,8 KL	X		X		X		70	94	68	9	9	9	9	X		
26/06/22	17:00	LECHE CALENTA/CANELA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	80	69	9	9	9	9	X		
26/06/22	17:00	LECHE CALENTA/CANELA	CANELA	0,1 KL	0,1 KL		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: 1016071379 CARGO: JEFE DE COCINA

Andrés Salazar Cocinero CC: 1032388478

Angelica

Escaneado con CamScanner

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

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo INT.2019043566 - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____COMUNIDAD DE CUIDADO_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA___

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/filros/unidad)	PESO NETO (gramos/filros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
27-06-22	7:00	AROMATICA CON VCHUVA	VCHUVA PULPA	2 KL	2 KL	x		x		x		50	82	69	9	9	9	9	x		
27062	7:00	AROMATICA CON VCHUVA	AROMATICA	9,1 KL	9,1 KL	x		x		x		50	82	69	9	9	9	9	x		
27-06-22	8:00	COLADA DE AVENA	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		60	94	70	9	9	9	9	x		
27-06-22	8:00	CALDO DE PAPA/RECHAO	CARNE POLLO	8 KL	6 KL	x		x		x		70	90	68	9	9	9	9	x		
27-06-22	8:00	ALMOJABANA	ALMOJABANA	14,7KL	4 KL		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
27-06-22	8:00	GRANADILLA	GRANADILLA	100 UDS	100 UDS	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
27-06-22	10:00	HELADO	HELADO	6 LT	6 LT		x		x		x	40	-18	-2	9	9	9	9	x		
27-06-22	10:00	GALLETA DE LECHE	GALLETA LECHE	100 UDS	100 UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
27-06-22	10:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	19,8KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
27/06/22	12:00	CERDO A LA NARANJA	LOMO CERDO	10 KL	10 KL	x		x		x		70	88	67	9	9	9	9	x		
27/06/22	12:00	ARROZ PAISARITO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		60	87	68	9	9	9	9	x		
27/06/22	12:00	TROPA AGUACATE	AGUACATE	10 KL	6 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
27/06/22	12:00	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	x		x		x		60	79	69	9	9	9	9	x		
27/06/22	12:00	SOPA DE GUINEO	CADERA RES	9,3 KL	9,3 KL	x		x		x		70	85	67	9	9	9	9	x		
27/06/22	12:00	JUGO DE MANGO	MANGO PULPA	9 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
27/06/22	15:00	COLADA PLÁTANO/GUAYABA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		70	92	68	9	9	9	9	x		
27/06/22	15:00	COLADA PLÁTANO/GUAYABA	GUAYABA PULPA	4 KL	3 KL	x		x		x		70	92	68	9	9	9	9	x		
27/06/22	15:00	CROISSANT	CROISSANT	100 UDS	100 UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
27/06/22	17:00	PESCADO EN SALSA CRI	FILETE TILAPIA	13,2 KL	11 KL	x		x		x		45	80	70	9	9	9	9	x		
27/06/22	17:00	VERDURA SALTEADA	VERDURA JULT	6 KL	6 KL	x		x		x		50	79	67	9	9	9	9	x		
27/06/22	17:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		60	89	68	9	9	9	9	x		
27/06/22	17:00	ARROZ AL CILANTRO	CILANTRICO	0,3 KL	0,3 KL	x		x		x		60	89	68	9	9	9	9	x		
27/06/22	17:00	TÉ CON LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		55	92	70	9	9	9	9	x		
27/06/22	17:00	TÉ CON LECHE	TÉ	0,1 KL	0,1 KL		x		x	x		55	92	70	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__

Fredy Alexander S. CC 1070781996

Fredy

Escaneado con CamScanner

	PROCESO PRESTACION 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 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/kilos/unidad)	PESO NETO (gramos/kilos/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
28/6/22	7:00	TINTO	CAFÉ	0,5 KL	0,5 KL		X		X	X		55	80	71	9	9	9	9	X		
28/6/22	8:00	FECULA MAÍZ/GUAYABA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	94	68	9	9	9	9	X		
28/6/22	8:00	FECULA MAÍZ/GUAYABA	GUAYABA	4 KL	3 KL	X		X		X		60	94	68	9	9	9	9	X		
28/6/22	8:00	HUEVO EN TORTILLA	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	X		X		X		50	71	67	9	9	9	9	X		
28/6/22	8:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	3 KL	3 KL	X			X	X		55	88	69	9	9	9	9	X		
28/6/22	10:00	PICADO PAPAYA/MELÓN	PAPAYA PULPA	7,2 KL	5 KL	X		X			X	40	2	6	9	9	9	9	X		
28/6/22	10:00	PICADO PAPAYA/MELÓN	MELÓN PULPA	10 KL	5 KL	X		X			X	40	2	6	9	9	9	9	X		
28/6/22	10:00	GUAYABA	GUAYABA	4 KL	4 KL	X		X			X	40	2	6	9	9	9	9	X		
28/6/22	10:00	PAN COCO	PAN DE DULCE	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
28/6/22	11:00	CARNE RES MOLIDA	CARNE RES MOLIDA	30 KL	30 KL	X		X		X		90	88	69	9	9	9	9	X		
28/6/22	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,3 KL	9,3 KL	X			X	X		50	85	70	9	9	9	9	X		
28/6/22	12:00	RODAJAS TOMATE	TOMATE PULPA	7,5 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
28/6/22	12:00	PLÁTANO COCIDO	PLÁTANO MADURO	8,4 KL	5 KL	X		X		X		60	89	68	9	9	9	9	X		
28/6/22	12:00	CARNUDA FRIJOLES	CARNUDA RES	9,3 KL	9,3 KL	X		X		X		90	120	67	9	9	9	9	X		
28/6/22	12:00	LIMONADA/PANELA	LIMÓN PULPA	6 KL	3 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
28/6/22	15:00	FLAN	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		V		X		60	170	NA	9	9	9	9	X		
28/6/22	15:00	FLAN	HUEVO GALLINA	80 UDS	80 UDS	X		X		X		60	170	NA	9	9	9	9	X		
28/6/22	15:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	25 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
28/6/22	19:00	PECHUGA MECHADA	CARNE POLLO	10,9 KL	10 KL	X		X		X		50	130	70	9	9	9	9	X		
28/6/22	19:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	4,5 KL	X			X	X		55	88	69	9	9	9	9	X		
28/6/22	19:00	ARROZ CON ESPINACA	ESPINACA	1,7 KL	1 KL	X		X		X		55	88	69	9	9	9	9	X		
28/6/22	19:00	SOPA DE FIDEOS	CARNUDA RES	9,3 KL	9,3 KL	X		X		X		90	89	67	9	9	9	9	X		
28/6/22	19:00	AROMATICA CON FRESA	AROMATICA POLVO	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		60	87	72	9	9	9	9	X		
28/6/22	19:00	AROMATICA CON FRESA	FRESA PULPA	2,4 KL	2 KL	X		X		X		60	87	72	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC No. DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 15071379 CARGO: JEFE DE COCINA

Freddy Alexander S cc: 1070781996

Escaneado con CamScanner

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

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

Código: FOR-PSS-249
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						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	
29/06/22	9:00	AROMATICA CON LIMÓN	LIMÓN PULPA	2 KL	2 KL	x		x		x		60	83	67	9	9	9	9	x		
29/06/22	9:00	AROMATICA CON LIMÓN	AROMATICAS	0,1 KL	0,1 KL	x		x		x		60	83	67	9	9	9	9	x		
29/06/22	8:00	COLADA H. PLÁTANO	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		60	90	68	9	9	9	9	x		
29/06/22	8:00	QUESO CAMPESINO	QUESO CAMP.	4 KL	4 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
29/06/22	8:00	AREPA	AREPA	100 UDS	100 UDS		x		x	x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
29/6/22	8:00	MANGO/PIÑA PICADO	MANGO/PIÑA	10 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
29/06/22	10:00	BATIDO MORA/BANANO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
29/06/22	10:00	BATIDO MORA/BANANO	MORA PULPA	2,6 KL	2,3 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
29/06/22	10:00	BATIDO MORA/BANANO	BANANO PULPA	2,3 KL	2,3 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
29/06/22	12:00	GUISADO CARAMELIZADO	LOMO DE CERDO	10 KL	10 KL	x		x		x		70	94	72	9	9	9	9	x		
29/06/22	12:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		60	89	69	9	9	9	9	x		
29/06/22	12:00	ARROZ AL PEREJIL	PEREJIL	9,3 KL	9,3 KL	x		x		x		60	89	69	9	9	9	9	x		
29/06/22	12:00	FRESA NATURAL	LECHE VACA	9,7 LT	9,7 LT	x		x		x		50	84	70	9	9	9	9	x		
29/06/22	12:00	PAPA EN CHUPE	LECHE VACA	9,5 LT	9,5 LT	x		x		x		60	90	68	9	9	9	9	x		
29/06/22	12:00	SOPA CUCHUCO TRIGO	CARNERA RES	9,3 KL	9,3 KL	x		x		x		70	89	72	9	9	9	9	x		
29/06/22	12:00	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA PULPA	6 KL	9,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
29/06/22	15:00	GALLETA DE AVENA	GALLETA AVENA	100 UDS	100 UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
29/06/22	15:00	ENSALADA FRUTA/YOGURT	YOGURT	5 LT	5 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
29/06/22	17:00	CARNE RES AL CILANTRO	CARNE RES	9 KL	9 KL	x		x		x		70	84	68	9	9	9	9	x		
29/06/22	17:00	TORTILLA ACELGA	HUEVO ENTERO	40 UDS	40 UDS	x		x		x		60	150	69	9	9	9	9	x		
29/06/22	17:00	TORTILLA ACELGA	ACELGA	2,4 KL	2 KL	x		x		x		60	150	69	9	9	9	9	x		
29/06/22	17:00	SPAGHETTIS	PASTA	5 KL	5 KL		x		x	x		50	82	70	9	9	9	9	x		
29/06/22	19:00	AROMATICA MANZANILLA	MANZANILLA PLANTA	6,7 KL	7 KL	x		x		x		50	80	67	9	9	9	9	x		
29/06/22	19:00	AROMATICA MANZANILLA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 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: 1007137... CARGO: JEFE DE COCINA

Escaneado con CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL — Código: FOR.PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES — Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS — Fecha: Memo INT 2019042566 - 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/unidades)	PESO NETO (gramos/libras/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	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			
30/06/22	9:00	TINTO	CAFÉ	0,5 KL	0,5 KL		x		x	x		55	83	67	9	9	9	9	x		
30/06/22	8:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		50	81	68	9	9	9	9	x		
30/06/22	8:00	EMPAREDADO QUESO	QUESO DC	4 KL	4 KL	x		x			x	40	NA	NA	9	9	9	9	x		
30/06/22	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	14,5 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
30/06/22	10:00	SORBETE FEIJOA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
30/06/22	10:00	SORBETE FEIJOA	FEIJOA	4,5 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
30/06/22	10:00	MANTECADA	MANTECADA	100 UN	100 UN		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
30/06/22	12:00	POLLO EN SALSA CHAMPIÑ	CARNE POLLO	13,9 KL	10 KL	x		x		x		65	92	70	9	9	10	9	x		
30/06/22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		60	87	69	9	9	9	9	x		
30/06/22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 HL	1 KL	x		x		x		60	87	69	9	9	9	9	x		
30/06/22	12:00	ENSALADA PEPINO	ENSALADA PEPINO	6 KL	6 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	10	9	x		
30/06/22	12:00	PURE DE YUCA	YUCA	9,2 KL	9 KL	x		x		x		50	80	72	9	9	9	9	x		
30/06/22	12:00	SOPA CARMELITA	CADERA RES	0,3 KL	0,3 KL	x		x		x		70	94	69	9	9	9	9	x		
30/06/22	12:00	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA PULPA	15 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
30/06/22	15:00	ARROZ CON LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		90	89	67	9	9	9	9	x		
30/06/22	15:00	ARROZ CON LECHE	ARROZ CRUDO	2,8 KL	2,8 KL	x			x	x		90	89	67	9	9	9	9	x		
30/06/22	15:00	ARROZ CON LECHE	QUESO CAM	1,5 KL	1,5 KL	x		x		x		90	89	67	9	9	9	9	x		
30/06/22	15:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	19,8 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
30/06/22	19:00	CARNE RES PICADA	CADERA RES	9 KL	9 KL	x		x		x		70	94	73	9	9	9	9	x		
30/06/22	19:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		50	88	69	9	9	9	9	x		
30/06/22	19:00	SANCOCHITO	CADERA RES	9,3 KL	9,3 KL	x		x		x		70	85	69	9	9	9	9	x		
30/06/22	19:00	SANCOCHITO	PLATANO VERDE	9,3 KL	3 KL							70	85	69	9	9	9	9	x		
30/06/22	19:00	AROMATICA CON MORA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	x		x		x		60	80	67	9	9	9	9	x		
30/06/22	19:00	AROMATICA CON MORA	MORA PULPA	2,9 KL	2 KL	x		x		x		60	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: _1007071379_ CARGO: ___JEFE DE COCINA ___

Freddy Alexander S cc: 1070781996.

Escaneado con CamScanner