ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSIS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo INT 2019043569 - 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/unidades/unidad)	PESO NETO (gramos/unidades/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
02.09.22	9:00	AROMATICA CON PIÑA	AROMATICA/PIÑA	3,8 KL	2 KL	x		x		x		60	90	71	9	9	9	9	x		
02.09.22	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		55	87	70	9	9	9	9	x		
02.09.22	8:00	TÉ CON LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		50	80	69	9	9	9	9	x		
02.09.22	8:00	CALDO PAPA/CARNE	CADERA RES	6 KL	6 KL	x		x		x		90	95	72	9	9	9	9	x		
02.09.22	8:00	MOGOLLA	MOGOLLA	100 UDS	100 UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
02.09.22	8:00	COMPOTA PERA	PERA PULPA	15,8 KL	10 KL	x		x		x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
02.09.22	10:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		50	85	68	9	9	9	9	x		
02.09.22	10:00	ALMOJABANA	ALMOJABANA	100 UDS	100 UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
02.09.22	10:00	UVAS	UVAS PULPA	10,8 KL	10 KL	x		x	-		x	30	2	6	9	9	9	9	x		
02.09.22	12:00	PESCADO AL CILANTRO	TILAPIA	15,5 KL	11 KL	x		x		x		50	84	71	9	9	9	9	x		
02.09.22	12:00	PESCADO AL CILANTRO	CILANTRO	0,6 KL	0,5 KL	x		x		x		50	84	71	9	9	9	9	x		
02.09.22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		55	89	68	9	9	9	9	x		
02.09.22	12:00	ENSALADA PEPINO	ENSALADA PEPINO	6 KL	6 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
02.09.22	12:00	PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	x		x		x		60	87	69	9	9	9	9	x		
02.09.22	12:00	SANCOCHO PESCADO	TILAPIA	2,3 KL	2 KL	x		x		x		90	95	73	9	9	9	9	x		
02.09.22	12:00	LIMONADA/AZÚCAR	LIMÓN PULPA	6 KL	3 KL	x		x			x	35	2	6	9	9	9	9	x		
02.09.22	15:00	SORBETE GUANABANA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
02.09.22	15:00	SORBETE GUANABANA	GUANABANA	6,5 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
02.09.22	15:00	MANTECADA	MANTECADA	100 UDS	100 UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
02.09.22	17:00	CARNE CERDO	LOMO CERDO	9 KL	9 KL	x		x		x		90	90	69	9	9	9	9	x		
02.09.22	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		60	88	68	9	9	9	9	x		
02.09.22	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ESPINACA	1,7 KL	1 KL	x		x		x		60	88	68	9	9	9	9	x		
02.09.22	17:00	SOPA DE PATACÓN	CADERA RES	0,3 KL	0,3 KL	x		x		x		90	95	71	9	9	9	9	x		
02.09.22	17:00	AROMATICA CON LIMÓN	LIMÓN PULPA	2 KL	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 N° DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1907137[illegible] CARGO: JEFE DE COCINA

Constanzo Rodriguez H. CC 51890221 T.O

Escaneado con CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____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	
01/09/22	9:00	AROMATICA CON MORA	MORA PULPA	2 KL	2 KL	X		X		X		50	87	69	9	9	9	9	X		
01/09/22	9:00	AROMATICA CON MORA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	87	69	9	9	9	9	X		
01/09/22	8:00	AGUA DE PANELA	PANELA	1,6KL	1,6KL	X			X	X		60	90	70	9	9	9	9	X		
01/09/22	8:00	CHANGUA CON HUEVO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	85	72	9	9	9	9	X		
01/09/22	8:00	CHANGUA CON HUEVO	HUEVO GALLINA	100 UNS	100 UNS	X		X		X		50	85	72	9	9	9	9	X		
01/09/22	8:00	TOSTADA	TOSTADA	100 UNS	100 UNS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
01/09/22	8:00	BANANO	BANANO	14,5KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
01/09/22	10:00	GALLETA AVENA	GALLETA AVENA	100 UNS	100 UNS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
01/09/22	10:00	ENSALADA FRUTA	FRUTA	5 LT	5 LT	X		X			X	40	2	6	9	9	9	9	X		
01/09/22	12:00	ALBONDIGAS	CARNE MOLIDA	10 KL	10 KL	X		X		X		70	87	68	9	9	9	9	X		
01/09/22	12:00	SPAGHETTIS	PASTA	5 KL	5 KL		X		X	X		50	84	69	9	9	9	9	X		
01/09/22	12:00	ENSALADA ROJA	REMOLACHA	2,5KL	1,8KL	X		X		X		70	120	5	9	9	9	9	X		SE COCINA LA REMOLACHA Y ZANAHORIA
01/09/22	12:00	TAJADA P. MADURO	P. MADURO	8,4KL	6 KL	X		X		X		70	87	68	9	9	9	9		X	
01/09/22	12:00	SOPA DE MENUDENCIAS	MENUDENCIAS	2 KL	2 KL	X		X		X		70	93	70	9	9	9	9		X	
01/09/22	12:00	JUGO DE CURUBA	CURUBA	9 KL	9,5KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
01/09/22	15:00	COLADA AVENA/GUAYABA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	87	67	9	9	9	9	X		
01/09/22	15:00	COLADA AVENA/GUAYABA	GUAYABA	3,8KL	3 KL	X		X		X		60	87	67	9	9	9	9	X		
01/09/22	15:00	TORTA BANANO	TORTA BANANO	100 UNS	100 UNS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
01/09/22	17:00	FILETE PESCADO	TILAPIA	15,5KL	11 KL	X		X		X		40	80	68	9	9	9	9	X		
01/09/22	17:00	CALABAZA GUISADA	CALABAZA GUIS	6 KL	6 KL	X		X		X		50	82	69	9	9	9	9	X		
01/09/22	17:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	4,5 KL	X			X	X		55	88	70	9	9	9	9	X		
01/09/22	17:00	ARROZ AL CILANTRO	CILANTRO	936 KL	0,3 KL	X		X		X		55	88	70	9	9	9	9	X		
01/09/22	17:00	LECHE CON CANELA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	89	68	9	9	9	9	X		
01/09/22	17:00	LECHE CON CANELA	CANELA	0,1 KL	0,1 KL		X		X	X		50	89	68	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___ANDRES SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO ___CC___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1607137[illegible]_ 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 2019043586 - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
03/09/22	9:00	AROMATICA CON FRESA	FRESA PULPA	2,4 KL	2 KL	x		x		x		55	83	68	9	9	9	9	x		
03/09/22	9:00	AROMATICA CON FRESA	AROMATICA	6,1 KL	6,1 KL	x		x		x		55	83	68	9	9	9	9	x		
03/09/22	8:00	COLADA H. PLATANO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		60	94	70	9	9	9	9	x		
03/09/22	8:00	HUEVOS REVUELTOS	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	x		x		x		60	80	69	9	9	9	9	x		
03/09/22	8:00	HUEVOS REVUELTOS	QUESO DC	1,5 KL	1,5 KL	x		x		x		60	80	69	9	9	9	9	x		
03/09/22	8:00	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	100 UD	100 UD		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
03/09/22	8:00	PATILLA PICADA	PATILLA PICADA	25 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
03/09/22	10:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		50	82	67	9	9	9	9	x		
03/09/22	10:00	MOGOLLA INTEGRAL	MOGOLLA INT.	100 UD	100 UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
03/09/22	10:00	GRANADILLA	GRANADILLA	4,5 KL	4 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
03/09/22	12:00	CARNE CERDO GUISADA	LOMO CERDO	10 KL	10 KL	x		x		x		70	89	67	9	9	9	9	X		
03/09/22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	4,5 KL	x			x	x		60	88	69	9	9	9	9	x		
03/09/22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	x		x		x		60	88	69	9	9	9	9	X		
03/09/22	12:00	GUACAMOLE	AGUACATE	10 KL	6 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	X		
03/09/22	12:00	PAPA AL VAPOR	PAPA PASUSA	6,25 KL	5 KL	x		x				60	89	70	9	9	9	9	X		
03/09/22	12:00	CAZUELA LENTEJAS	CARNE RES	9,3 KL	9,3 KL	x		x		x		70	92	73	9	9	9	9	X		
03/09/22	12:00	JUGO DE PIÑA	PIÑA PULPA	7,8 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	X		
03/09/22	15:00	SORBETE MANGO	MANGO PULPA	9 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	X		
03/09/22	15:00	SORBETE MANGO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	X		
03/09/22	15:00	ROSCÓN	ROSCÓN	100 UD	100 UD		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
03/09/22	7:00	CARNE RES/CILANTRO	CADERA RES	9 KL	9 KL	x		x		x		70	90	70	9	9	9	9	X		
03/09/22	9:00	PERCA AHUMADA	LECHE VACA	550 ML	550 ML	x		x		x		50	150	67	9	9	9	9	X		
03/09/22	17:00	SPAGUETTIS	PASTA	5 KL	5 KL		x		x	x		50	84	70	9	9	9	9	X		
03/09/22	17:00	AROMATICA MANZANILLA	MANZANILLA P.	6,5 KL	2 KL	x		x		x		60	87	68	9	9	9	9	X		

Diana Paola Bermúdez C.C. # 39.544.660 RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS __ANDRÉS SALAZAR____ TIPO DE DOCUMENTO ___CC___No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD _16071379_ 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: PDR-PSIS-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/unidades)	PESO NETO (gramos/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
4.09.22	7:00	TINTO	CAFÉ	0,1KL	0,5KL		x		x	x		50	82	69	9	9	9	9	x		
4.09.22	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	18LT	18LT	x		x		x		60	84	68	9	9	9	9	x		
4.09.22	8:00	TAMAL	TAMAL POLLO	1UNDS	1UNDS		x		x	x		50	87	69	9	9	9	9	x		
4.09.22	8:00	PAN POLLO	PAN POLLO	1UNDS	1UNDS		x		x		x	NA	NANA		9	9	9	9	x		
4.09.22	8:00	GRANADILLA	GRANADILLA	4,5KL	4 KL	x		x			x	30	26		9	9	9	9	x		
4.09.22	10:00	PAPAYA	PAPAYA TYPA	4,5 KL	10 KL	x		x			x	30	26		9	9	9	9	x		
4.09.22	12:00	CERDO Y RES	CABEZA RES	5 KL	5 KL	x		x		x		70	94	70	9	9	9	9	x		
4.09.22	12:00	CERDO Y RES	LOMO CERDO	5KL	5 KL	x		x		x		65	87	70	9	9	9	9	x		
4.09.22	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5KL	x			x	x		50	89	68	9	9	9	9	x		
4.09.22	12:00	COCIDO BOYACENSE	HABAS	1 KL	1 KL	x		x		x		70	94	72	9	9	9	9	x		
4.09.22	12:00	COCIDO BOYACENSE	FRIJOL	1 KL	1 KL	x		x		x		70	94	72	9	9	9	9	x		
4.09.22	12:00	COCIDO BOYACENSE	MAIZ	1 KL	1 KL	x		x		x		70	94	72	9	9	9	9	x		
4.09.22	12:00	COCIDO BOYACENSE	CABEZA RES	0,3 KL	0,3 KL	x		x		x		70	94	72	9	9	9	9	x		
4.09.22	12:00	COCIDO BOYACENSE	CHIGUAS	2 KL	2 KL	x		x		x		70	94	72	9	9	9	9	x		
4.09.22	12:00	COCIDO BOYACENSE	CUBIOS	2 KL	2 KL	x		x		x		70	94	72	9	9	9	9	x		
4.09.22	15:00	PECHUGA MAIZ/AREPA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		60	85	68	9	9	9	9	x		
4.09.22	15:00	PECHUGA MAIZ/AREPA	AREPA PULPA	3,5KL	3 KL	x		x		x		60	85	68	9	9	9	9	x		
4.09.22	15:00	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	1UNDS	1UNDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
4.09.22	17:00	PECHUGA POLLO	CARNE POLLO	5,5KL	10 KL	x		x		x		60	89	70	9	9	9	9	x		
4.09.22	12:00	ARROZ AL PERESIL	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5 KL	x			x	x		55	89	69	9	9	9	9	x		
4.09.22	12:00	ARROZ AL PERESIL	PERESIL	0,3KL	0,3 KL	x		x		x		55	87	69	9	9	9	9	x		
4.09.22	9:20	SOPA CUCHUCO MAIZ	CABEZA RES	9,3 KL	9,3 KL	x		2		x		70	95	71	9	9	9	9	x		
4.09.22	17:00	AGUAPANELA / LECHE	PANELA	1,6 KL	1,6 KL	x			x	x		65	94	68	9	9	9	9	x		
4.09.22	17:00	AGUAPANELA / LECHE	LECHE VACA	15LT	15 LT	x		x		x		65	94	68	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES BALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC NO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007137... CARGO: JEFE DE COCINA

Andres Balazar Lozano
CC: 1032388478

Escaneado con CamScanner

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

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

Codigo: FOR-PISS-243
Version: 1
Fecha: Memo.INT 2019043566 - 10/10/2019
Pagina: 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
5-09-22	9:00	AROMATICA T ÁRBOL	T. ÁRBOL PULPA	3,4 KL	2 KL	X		X		X		50	86	70	9	9	9	9	X		
5/09/22	9:00	AROMATICA TÁRBOL	AROMATICA	0,1 kl	0,1 KL	X		X		X		50	86	70	9	9	9	9	X		
5/09/22	8:00	FECULA MAIZ	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		60	94	69	9	9	9	9	X		
5/09/22	8:00	HUEVO COCIDO	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	X		X		X		55	79	68	9	9	9	9	X		
5/09/22	8:00	CROISSANT	CROISSANT	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
5/09/22	8:00	COMPOTA MANZANA	MANZANA PULPA	10 KL	10 KL	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
5/09/22	10:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	87	68	9	9	9	9	X		
5/09/22	10:00	PONQUE TAJADO	PONQUE TAJADO	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
5/09/22	10:00	PICADO PATICHA/MANZ	PATILLA PULPA	12,5 KL	10 KL	X		X			X	90	2	6	9	9	9	9	X		
5/09/22	10:00	PICADO PATILLA/MELÓN	MELÓN PULPA	20 KL	10 KL	X		X			X	90	2	6	9	9	9	9	X		
5/09/22	12:00	RESA INSFINOS HIGADOS	CABEZA RES	10 KL	10 KL	X		X		X		70	89	71	9	9	9	9	X		
5/09/22	12:00	ARROZ PAJARITO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	87	69	9	9	9	9	X		
5/09/22	12:00	POTECA DE AHUYAMA	LECHE VACA	7700ml	7700ml	X		X		X		60	84	70	9	9	9	9	X		
5/09/22	12:00	PAPA CRIOLLA/PEREJIL	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	X		X		X		50	83	68	9	9	9	9	X		
5/09/22	12:00	SOPA CACHUCO TRIGO	CABEZA RES	0,3 KL	0,2 KL	X		X		X		170	75	72	9	9	9	9	X		
5/09/22	12:00	JUGO DE MANGO	MANGO PULPA	9 KL	9,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
5/09/22	15:00	colada avena guayaba	leche vaca	15 LT	15 LT	X		X		X		60	90	72	9	9	9	9	X		
5/09/22	15:00	colada avena guayaba	GUAYABA	3 KL	3 KL	X		X		X		60	90	72	9	9	9	9	X		
5/09/22	15:00	GALLETA CRACKER	GALLETA CRACKER	8 PAQ	8 PAQ		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
5/09/22	17:00	TORTA AHUYAMA	HUEVO GALLINA	45 UDS	45 UDS	X		X		X		55	180	70	9	9	9	9	X		
5/09/22	17:00	TORTA AHUYAMA	AHUYAMA	7,7 KL	5 KL	X		X		X		55	180	70	9	9	9	9	X		
5/09/22	17:00	ARROZ AL PIMENTÓN	PIMENTÓN	1,2 KL	1 KL	X		X		X		55	87	70	9	9	9	9	X		
5/09/22	17:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	87	70	9	9	9	9	X		
5/09/22	17:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	84	68	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___ANDRES SALAZAR_____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1607139_ CARGO: ___JEFE DE COCINA___

Escaneado con CamScanner

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043665 - 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/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
6/09/22	7:00	TINTO	CAFÉ	0,5 KL	0,5 KL		X		X	X		50	86	70	9	9	9	9	X		
6/09/22	8:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		35	84	69	9	9	9	9	X		
6/09/22	9:00	CALDO PAPA/RES/VERDURAS	CARNE POLLO	13 KL	10 KL	X		X		X		70	93	71	9	9	9	9	X		
6/09/22	8:00	ALMOJABANA	ALMOJABANA	1000 UNI	1000 UNI		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
6/09/22	8:00	NARANJA	NARANJA	19 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
6/09/22	10:00	SORBETE MORA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	35	3	58	9	9	9	9	X		
6/09/22	10:00	SORBETE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,5 KL	X		X			X	35	3	58	9	9	9	9	X		
6/09/22	10:00	PAN COCO	PAN COCO	100 UNI	100 UNI		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
6/09/22	12:00	PECHUGA MARINADA	CARNE POLLO	13 KL	10 KL	X		X		X		70	100	68	9	9	9	9	X		
6/09/22	12:00	SPAGHETTIS	PASTA	5 KL	5 KL		X		X	X		60	94	70	9	9	9	9	X		
6/09/22	12:00	ARROZ, ZANAHORIA, MAIZ (MAYONESA)	MAYONESA	9,5 KL	9,5 KL	X		X		X		60	85	69	9	9	9	9	X		
6/09/22	12:00	PAPA AL VAPOR	PAPA PASTUSA	5,25 KL	5 KL	X		X		X		50	87	71	9	9	9	9	X		
6/09/22	12:00	SOPA DE VERDURAS	CARNE RES	9,3 KL	9,3 KL	X		X		X		70	95	67	9	9	9	9	X		
6/09/22	12:00	JUGO DE PIÑA	PIÑA PULPA	9,3 KL	9,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
6/09/22	15:00	COLADA H. PLATANO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	89	67	9	9	9	9	X		
6/09/22	15:00	PAN POLLO	PAN POLLO	100 UNI	100 UNI		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
6/09/22	15:00	MANDARINA	MANDARINA	14,5 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
6/09/22	17:00	CARNE RES/PIMENTÓN	CARNE RES	9 KL	9 KL	X		X		X		70	95	72	9	9	9	9	X		
6/09/22	17:00	CARNE RES/PIMENTÓN	PIMENTÓN	9,5 KL	9,5 KL	X		X		X		70	95	72	9	9	9	9	X		
6/09/22	17:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	4,5 KL	X			X	X		60	87	68	9	9	9	9	X		
6/09/22	17:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	X		X		X		60	87	68	9	9	9	9	X		
6/09/22	17:00	MAZAMORRA CHIQUITA	CARNE POLLO	9,4 KL	9,4 KL	X		X		X		70	90	70	9	9	9	9	X		
6/09/22	17:00	AROMATICA CON FRESA	FRESA PULPA	2 KL	2 KL	X		X		X		60	89	73	9	9	9	9	X		
6/09/22	17:00	AROMATICA CON FRESA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		60	84	73	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 16071378 CARGO: JEFE DE COCINA

Angelica Patricia Pinzon
CC: 1032388478

Escaneado con CamScanner

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2015043566 - 19/10/2015
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
9-09-22	7:00	AROMATICA FRUTOS ROJOS	FRESA PULPA	1,2 KL	1 KL	x		x		x		60	88	69	9	9	9	9	x		
9-09-22	7:00	AROMATICA FRUTOS ROJOS	MORA PULPA	1,2 KL	1 KL	x		x		x		60	88	69	9	9	9	9	x		
9-09-22	8:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		60	94	74	9	9	9	9	x		
9-09-22	8:00	QUESO CAMPESINO	QUESO CAM	4 KL	4 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
9-09-22	8:00	AREPA	AREPA	100 UN	100 UN		x		x	x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
9-09-22	8:00	MANGO PICADO	MANGO PULPA	2,5 KL	1,0 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
9-09-22	10:00	SORBETE DE MORA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
9-09-22	10:00	BATIDO BANANO	BANANO	6,8 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
9-09-22	12:00	CARNE CERDO HORNO	LOMO CERDO	10 KL	10 KL	x		x		x		90	74	70	9	9	9	9	x		
9-09-22	12:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		55	87	69	9	9	9	9	x		
9-09-22	12:00	ENSALADA TOMATE	TOMATE	6,8 KL	6 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
9-09-22	12:00	PLATANO MADURO	PLATANO M.	8,4 KL	5 KL	x		x		x		65	88	71	9	9	9	9	x		
9-09-22	12:00	CARNE A LA PLANCHA	CARNE RES	9,3 KL	9,5 KL	x		x		x		70	93	72	9	9	9	9	x		
9-09-22	12:00	JUGO GUAYABA	GUAYABA P.	6,8 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
9-09-22	15:00	ARROZ CON LECHE	ARROZ CRUDO	1,5 KL	1,5 KL	x			x	x		55	90	75	9	9	9	9	x		
9-09-22	15:00	ARROZ CON LECHE	LECHE VACA	10 LT	10 LT	x		x		x		55	90	75	9	9	9	9	x		
9-09-22	15:00	ARROZ CON LECHE	QUESO PC	1,5 KL	1,5 KL	x		x		x		55	90	75	9	9	9	9	x		
9-09-22	15:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	10,6 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
9-09-22	17:00	CARNE DE RES BBQ	CARNE RES	9 KL	9 KL	x		x		x		70	93	74	9	9	9	9	x		
9-09-22	17:00	ENSALADA CAMPESINA	CUCHUBA CAM	6 KL	6 KL	x		x		x		65	72	5	9	9	9	9	x		SE COCINA EL MAÍZ
9-09-22	17:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		60	87	69	9	9	9	9	x		
9-09-22	17:00	ARROZ CON FIDEOS	FIDEOS	0,4 KL	0,4 KL		x		x	x		60	87	69	9	9	9	9	x		
9-09-22	17:00	AROMATICA TAMARINDO	TOMATE ARBOL	8,4 KL	7,2 KL	x		1		x		50	84	70	9	9	9	9	x		
9-09-22	17:00	AROMATICA TAMARINDO	AROMATICA	9,1 KL	9,1 KL	x		x		x		50	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: _1607'378_ CARGO: ___JEFE DE COCINA___

C.C 1.091'544.660 Bta.

Escaneado con CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043666 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		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
08/09/22	7:00	TINTO	CAFÉ	0,5 KL	0,5 KL		X		X	X		50	83	72	9	9	9	9	X		
09/09/22	8:00	COLADA H. PLATANO MORA EN	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		60	90	69	9	9	9	9	X		
09/09/22	8:00	COLADA H. PLATANO MORA EN	MORA PULPA	3,5 KL	3 KL	X		X		X		60	90	69	9	9	9	9	X		
09/09/22	8:00	CALDO PAPA/CARNE	CADERA RES	6,3 KL	6,3 KL	X		X		X		90	95	74	9	9	9	9	X		6,3 KL
09/09/22	8:00	PAN DE MAÍZ	PAN DE MAÍZ	100 UD	100 UD		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
09/09/22	10:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	100 UD	100 UD	X		X		X		50	80	69	9	9	9	9	X		
09/09/22	10:00	TORTILLA AVENA CON BANANO	TORTILLA AVENA BANANO	100 UD	100 UD		X		X	X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
09/09/22	12:00	FILETE PESCADO	TILAPIA	5,5 KL	5,5 KL	X		X		X		50	90	71	9	9	9	9	X		
09/09/22	12:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		55	87	68	9	9	9	9	X		
09/09/22	12:00	ARROZ AL CILANTRO	CILANTRO	0,3 KL	0,3 KL	X		X		X		55	87	68	9	9	9	9	X		
09/09/22	12:00	ENSALADA ARMONICA	ENSALADA AG.	6 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
09/09/22	12:00	PURE DE PAPA	PAPA PASTUSA	6,75 KL	6 KL	X		X		X		60	88	69	9	9	9	9	X		
09/09/22	12:00	SOPA DE AVENA	CADERA RES	0,3 KL	0,3 KL	X		X		X		90	95	70	9	9	9	9	X		
09/09/22	12:00	JUGO MANZANA	MANZANA PULPA	4,5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
09/09/22	15:00	FLAN	LECHE VACA	1,5 LT	1,5 LT	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
09/09/22	15:00	FLAN	JUGO GARAVA	60 UD	60 UD	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
09/09/22	15:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	9,5 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
09/09/22	17:00	PECHUGA HORNEADA	CARNE POLLO	13 KL	10 KL	X		X		X		60	90	74	9	9	9	9	X		
09/09/22	17:00	ARROZ ATOMATADO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		55	88	70	9	9	9	9	X		
09/09/22	17:00	ARROZ ATOMATADO	TOMATE	1 KL	1 KL	X		X		X		55	88	70	9	9	9	9	X		
09/09/22	17:00	SOPA DE PASTA	PASTA	1,5 KL	1,5 KL		X		X	X		90	95	72	9	9	9	9	X		
09/09/22	17:00	SOPA DE PASTA	CADERA RES	9,3 KL	9,3 KL	X		X		X		90	95	72	9	9	9	9	X		
09/09/22	17:00	TE EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	87	68	9	9	9	9	X		
09/09/22	17:00	TÉ EN LECHE	TÉ	0,1 KL	0,1 KL		X		X	X		60	87	68	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007078... CARGO: JEFE DE COCINA

Fredy 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 — 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: 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			
9/09/22	9:00	AROMATICA CON PIÑA	PIÑA PULPA	3,4 KL	2 KL	X		X		X		50	84	70	9	9	9	9	X		
9/09/22	9:00	AROMATICA CON PIÑA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	84	70	9	9	9	9	X		
9/09/22	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		55	87	69	9	9	9	9	X		
9/09/22	8:00	CALDO PAPA/PESCADO	TILAPIA	7,5 KL	6 KL	X		X		X		70	90	68	9	9	9	9	X		
9/09/22	8:00	PAN TAJADO INT.	PAN INTEGRAL	10 PQ	10 PQ		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
9/09/22	10:00	SORBETE CURUBA	CURUBA PULPA	9 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
9/09/22	10:00	SORBETE CURUBA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
9/09/22	10:00	PESCADO	PESCADO	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
9/09/22	12:00	RES AL CHIMICHURRI	CADERA RES	10 KL	10 KL	X		X		X		70	95	72	9	9	9	9	X		
9/09/22	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	87	69	9	9	9	9	X		
9/09/22	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	PIMENTÓN	1,2 KL	1 KL	X		X		X		55	87	69	9	9	9	9	X		
9/09/22	12:00	VERDURA SALTEADA	VERDURA SALT	6 KL	6 KL	X		X		X		50	80	68	9	9	9	9	X		
9/09/22	12:00	PAPA	PAPA PARISINA	6,25 KL	5 KL	X		X		X		60	100	71	9	9	9	9	X		
9/09/22	12:00	SOPA PATACÓN	CADERA RES	0,3 KL	0,3 KL	X		X		X		70	88	67	9	9	9	9	X		
9/09/22	12:00	JUGO T. ÁRBOL	T. ÁRBOL PULPA	7,2 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
9/09/22	15:00	CANDIL	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		50	80	69	9	9	9	9	X		
9/09/22	15:00	CANDIL	HUEVO GALLINA	30 UDS	30 UDS	X		X		X		50	80	69	9	9	9	9	X		
9/09/22	15:00	MAIZ PIRA	MAIZ PIRA	1,6 KL	1,6 KL		X		X	X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
9/09/22	15:00	MELÓN PICADO	MELÓN PULPA	2,0 KL	2,0 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
9/09/22	17:00	POLLO DORADO	CARNE POLLO	5 KL	4 KL	X		X		X		60	87	68	9	9	9	9	X		
9/09/22	17:00	CHILABRA GUISADA	CARNACHA GUIS.	7,1 KL	6 KL	X		X		X		50	80	70	9	9	9	9	X		
9/09/22	9:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	87	69	9	9	9	9	X		
9/09/22	17:00	AROMATICO / UCHUVA	UCHUVA PULP	2 KL	2 KL	X		X		X		60	85	70	9	9	9	9	X		
9/09/22	17:00	AROMATICA / UCHUVA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		60	85	70	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012461083 CARGO: JEFE DE COCINA

Fredy Alexander S cc 1070781996

Escaneado con CamScanner

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: ____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
10/09/22	7:00	TINTO	CAFÉ	0,5KL	0,5 KL		X		X	X		50	84	70	9	9	9	9	X		
10/09/22	8:00	COLADA AVENA	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		60	95	69	9	9	9	9	X		
10/09/22	8:00	HUEVO TORTILLA	HUEVO GALLINA	100 UN	100 UN	X		X		X		60	80	70	9	9	9	9	X		
10/09/22	8:00	AREPUELAS	AREPUELAS	100 UN	100 UN		X		X	X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
10/09/22	8:00	MANDARINA	MANDARINA	10,5 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
10/09/22	10:00	KUMIS	KUMIS	20 LT	20 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
10/09/22	10:00	GALLETA CRACKER	GALLETA CRACKER	12 TBC	12 TBC		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
10/09/22	10:00	GRANADILLA	GRANADILLA PULPA	4,5 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
10/09/22	12:00	CERDO AL AJILLO	LOMO CERDO	10 KL	10 KL	X		X		X		90	94	70	9	9	9	9	X		
10/09/22	12:00	ARROZ CON ATOLLO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		60	87	69	9	9	9	9	X		
10/09/22	12:00	ARROZ CON ATOLLO	ATOLLO	0,4 KL	0,4 KL		X		X	X		60	87	69	9	9	9	9	X		
10/09/22	12:00	TAZADA AGUACATE	AGUACATE	10 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
10/09/22	12:00	CHIPS DE YUCA	YUCA	6,5 KL	5 KL	X		X		X		50	80	70	9	9	9	9	X		
10/09/22	12:00	SOPA CONCHITAS	CADERA RES	0,3 KL	0,3 KL	X		X		X		90	92	68	9	9	9	9	X		
10/09/22	12:00	JUGO DE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
10/09/22	15:00	SOBRETE CURUBA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	35	2	6	9	9	9	9	X		
10/09/22	15:00	SOBRETE CURUBA	CURUBA	9 KL	9,5 KL	X		X			X	35	2	6	9	9	9	9	X		
10/09/22	15:00	TORTA NEGRA	TORTA NEGRA	100 UN	100 UN		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
10/09/22	17:00	RES AL CILANTRO	CADERA RES	9 KL	9 KL	X		X		X		90	95	71	9	9	9	9	X		
10/09/22	17:00	RES AL CILANTRO	CILANTRO	0,5 KL	0,5 KL	X		X		X		90	95	71	9	9	9	9	X		
10/09/22	17:00	SPAGUETTIS	PASTA	5 KL	5 KL		X		X	X		50	88	73	9	9	9	9	X		
10/09/22	17:00	SOPA CUCHUCO TRIGO	CADERA RES	0,3 KL	0,3 KL	X		X		X		90	90	70	9	9	9	9	X		
10/09/22	17:00	AROMATICA CON LULO	LULO PULPA	3,1 KL	2 KL	X		X		X		50	83	67	9	9	9	9	X		
10/09/22	17:00	AROMATICA CON LULO	AROMATICA	0,2 KL	0,2 KL	X		X		X		50	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: 1012461083 CARGO: JEFE DE COCINA

Fredy 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 ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P55-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019040566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: ____COMUNIDAD DE CUIDADO:_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
12/09/22	9:00	TINTO	CAFÉ	0,5 KL	0,5 KL	X		X		X		50	85	70	9	9	9	9	X	
12/09/22	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		55	82	71	9	9	9	9	X	
12/09/22	8:00	CALDO PAPA/CARNE	CADERA RES	6 KL	6 KL	X		X		X		90	90	73	9	9	9	9	X	
12/09/22	8:00	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	100 UDS	100 UDS	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X	
12/09/22	8:00	GRANADILLA	GRANADILLA	4,5 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X	
12/09/22	10:00	ENSALADA FRUTAS	ENSALADA FRUTAS	10 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X	
12/09/22	10:00	GALLETA WAFER	GALLETAS WAFER	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X	
12/09/22	10:00	QUESO CAMPESINO	QUESO CAMP.	4 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X	
12/09/22	12:00	RES A LAS FINAS/SOPA	CADERA RES	10 KL	10 KL	X		X		X		90	90	71	9	9	9	9	X	
12/09/22	12:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		55	89	69	9	9	9	9	X	
12/09/22	12:00	POTECA AHUYAMA	LECHE VACA	700 ml	700 ml	X		X		X		60	84	70	9	9	9	9	X	
12/09/22	12:00	PAPA EN SALSA CREMA	PAPA PASTUSA	6,2 KL	5 KL	X		X		X		60	90	72	9	9	9	9	X	
12/09/22	12:00	SOPA DE CEBADA	CADERA RES	9,3 KL	9,3 KL	X		X		X		90	95	73	9	9	9	9	X	
12/09/22	12:00	LIMONADA CON AZUCAR	LIMÓN POLPA	6 KL	3 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X	
12/09/22	15:00	FECULA MAIZ/GUAYABA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	85	68	9	9	9	9	X	
12/09/22	15:00	FECULA MAIZ/GUAYABA	GUAYABA	3,8 KL	3 KL	X		X		X		60	85	68	9	9	9	9	X	
12/09/22	15:00	PAN ROLLO	PAN ROLLO	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X	
12/09/22	17:00	PECHUGA MECHADA	CARNE POLLO	15,4 KL	10 KL	X		X		X		60	89	70	9	9	9	9	X	
12/09/22	17:00	PECHUGA MECHADA	CEBOLLA JUNCA	1,2 KL	1 KL	X		X		X		60	89	70	9	9	9	9	X	
12/09/22	17:00	PECHUGA MECHADA	TOMATE	1 KL	1 KL	X		X		X		60	89	70	9	9	9	9	X	
12/09/22	17:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	89	69	9	9	9	9	X	
12/09/22	17:00	ARROZ AL PEREJIL	PEREJIL	9,3 KL	9,3 KL	X		X		X		55	89	69	9	9	9	9	X	
12/09/22	17:00	AROMATICA CONTARROZ	T. ARROZ	3 KL	2 KL	X		X		X		50	80	67	9	9	9	9	X	
12/09/22	17:00	AROMATICA CON T. ARROZ	AROMÁTICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	80	67	9	9	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___ANDRÉS SALAZAR ___ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012461083_ CARGO: ___JEFE DE COCINA ___

Consultorio Rodriguez Tl. 5780221 TD.

Escaneado con CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-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 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/Mililitros/unidad)	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	
11/09/22	7:00	AROMATICA/MANZANILLA	MANZANILLA POLVO	2,2 KL	2 KL	X		X		X		50	87	69	9	9	9	9	X		
11/09/22	9:00	AROMATICA/MANZANILLA	AROMATICA	0,2 KL	0,1 KL	X		X		X		50	87	69	9	9	9	9	X		
11/09/22	8:00	AGUADEPANELA/LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		60	90	70	9	9	9	9	X		
11/09/22	8:00	TAMAL	TAMAL POLLO	100 UN	100 UN		X		X	X		50	120	71	9	9	9	9	X		
11/09/22	8:00	PAN BLANDO	PAN BLANDO	100 UN	100 UN		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
11/09/22	8:00	UVAS	UVAS	10,0 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
11/09/22	10:00	PANELA PICADA	PANELA PULPA	25 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
11/09/22	12:00	POLLO GUISADO	CARNE POLLO	8 KL	10 KL	X		X		X		60	85	90	9	9	9	9	X		
11/09/22	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	87	68	9	9	9	9	X		
11/09/22	12:00	ZANAHORIA RALLADA	ZANAHORIA	7,8 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
11/09/22	12:00	TAJADA P. MADURO	PLATANO MADURO	8 KL	5 KL	X		X		X		60	120	72	9	9	9	9	X		
11/09/22	12:00	AJIACO	CARNE POLLO	0,4 KL	0,4 KL	X		X		X		70	95	73	9	9	9	9	X		
11/09/22	12:00	LIMONADA PANELA	LIMÓN PULPA	6 KL	3 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
11/09/22	15:00	FECULA MAIZ/MORA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	93	70	9	9	9	9	X		
11/09/22	15:00	FECULA MAIZ/MORA	MORA PULPA	3 KL	3 KL	X		X		X		60	93	70	9	9	9	9	X		
11/09/22	15:00	FECULA MAIZ/MORA	FECULA MAIZ	0,5 KL	0,5 KL		X		X	X		60	93	70	9	9	9	9	X		
11/09/22	15:00	TORTA NARANJA	TORTA NARANJA	100 UN	100 UN		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
11/09/22	8:00	FILETE EN SALSA TILAPIA	TILAPIA	13,8 KL	12 KL	X		X		X		50	80	72	9	9	9	9	X		
11/09/22	17:00	FILETE TILAPIA/JAMIA	CREMA LECHE	2 UN	2 UN	X		X		X		50	80	72	9	9	9	9	X		
11/09/22	17:00	VERDURA COCINADA	VERDURA COC	6 KL	6 KL	X		X		X		60	85	74	9	9	9	9	X		
11/09/22	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		60	87	70	9	9	9	9	X		
11/09/22	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ESPINACA	1,7 HI	1 KL	X		X		X		60	87	70	9	9	9	9	X		
11/09/22	17:00	LECHE CALIENTE/MIEL	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		80	80	69	9	9	9	9	X		
11/09/22	17:00	LECHE CALIENTE/MIEL	MIEL	1 LT	1 LT	X		X		X		50	80	69	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012461083 CARGO: JEFE DE COCINA

Escaneado con CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-P58-243

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo INT 2019043886 - 12/10/2019 | 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 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
8/09/22	9:00	AROMATICA MARACUYA	MARACUYA PULPA	4,8 KL	2 KL	X		X		X		50	87	69	9	9	9	9	X		
8/09/22	9:00	AROMATICA MARACUYA	AROMATICA	0,1 KL	0,1KL	X		X		X		50	87	69	9	9	9	9	X		
8/09/22	8:00	COLADA DE AVENA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	94	70	9	9	9	9	X		
8/09/22	8:00	HUEVOS PERICOS	HUEVO GALLINA	30 UDS	30 UDS	X		X		X		55	80	68	9	9	9	9	X		
8/09/22	8:00	PAN HOJALDRADO	PAN HOJALDRADO	30 UDS	30 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9		X	
8/09/22	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	3,5 KL	3 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
8/09/22	10:00	BATIDO FRESA/AVENA	FRESA PULPA	5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
8/09/22	10:00	BATIDO FRESA/AVENA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
8/09/22	12:00	CERDO EN SALSA MIEL	LOMO DE CERDO	10 KL	10 KL	X		X		X		70	95	72	9	9	9	9	X		
8/09/22	12:00	ARROZ CON ARVEJAS	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		60	87	69	9	9	9	9	X		
8/09/22	12:00	ARROZ CON ARVEJAS	ARVEJAS	0,4 KL	0,4 KL		X		X	X		60	87	69	9	9	9	9	X		
8/09/22	12:00	ENSALADA CRUDIVEGETAL	VERDURA CRUDA	6 LL	6 LL	X		X		X		60	85	70	9	9	9	9	X		
8/09/22	12:00	PAPA DORADA	PAPA PERUNA	5,2 KL	5 KL	X		X		X		60	93	71	9	9	9	9	X		
8/09/22	12:00	CAZUELA CARNE MECHADA	MONDONGO RES	4 KL	4 KL	X		X		X		120	98	74	9	9	9	9	X		
8/09/22	12:00	JUGO DE MANGO	PULPA MANGO	9 KL	9,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
8/09/22	15:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	85	70	9	9	9	9	X		
8/09/22	15:00	AREPA	AREPA	30 UDS	30 UDS		X		X	X		NA	NA	NA	9	9	9	9		X	
8/09/22	15:00	MAICENADILLINA	MAICENADILLINA	14,5 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
8/09/22	17:00	PRESA AL VINO BLANCO	CADERA RES	9 KL	9 KL	X		X		X		70	95	70	9	9	9	9	X		
8/09/22	17:00	CALABAZA Y MAIZ	CALABAZA/MAIZ	6 KL	6 KL	X		X		X		65	84	71	9	9	9	9	X		
8/09/22	17:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON FIDEOS	0,4 KL	0,4 KL		X		X	X		60	87	69	9	9	9	9	X		
8/09/22	17:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		60	87	69	9	9	9	9	X		
8/09/22	17:00	AROMATICA CON LULO	LULO PULPA	2,1 KL	2 KL	X		X		X		55	93	70	9	9	9	9	X		
8/09/22	17:00	AROMATICA CON LULO	AROMATICA CON LULO	0,2 KL	0,2 KL	X		X		X		55	93	70	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012461083 CARGO: JEFE DE COCINA

Fredy 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 ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019643599 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: ____COMUNIDAD DE CUIDADO_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
14/09/22	7:00	TINTO	CAFÉ	5 KL	5 KL		X		X	X		50	85	70	9	9	9	9	X		
14/09/22	8:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		55	89	72	9	9	9	9	X		
14/09/22	8:00	CALDO PAPA/POLLO	PECHUGA POLLO	8 KL	6 KL	X		X		X		70	93	71	9	9	9	9	X		
14/09/22	8:00	AREPA	AREPA	100 UD	100 UD		X		X	X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
14/09/22	8:00	COMPOTA MANZANA	MANZANA PULPA	10 KL	10 KL	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
14/09/22	10:00	SORBETE GUANABANA	GUANABANA PULPA	6 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
14/09/22	10:00	SORBETE GUANABANA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
14/09/22	10:00	CROISSANT	CROISSANT	100 UD	100 UD		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
14/09/22	12:00	PESCADO SANCOCHO	TILAPIA	15 KL	11 KL	X		X		X		50	85	68	9	9	9	9	X		
14/09/22	12:00	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		60	88	70	9	9	9	9	X		
14/09/22	12:00	ARROZ AL PIMENTON	PIMENTON	1,2 KL	1 KL	X		X		X		60	88	70	9	9	9	9	X		
14/09/22	12:00	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA CAMP	6 KL	6 KL	X		X		X		70	84	54	9	9	9	9	X		SE COCINA EL MAÍZ
14/09/22	12:00	PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	X		X		X		50	87	69	9	9	9	9	X		
14/09/22	12:00	SOPA DE CONCHITAS	CARNE RES	0,3 KL	0,3 KL	X		X		X		70	93	72	9	9	9	9	X		
14/09/22	12:00	JUGO DE PIÑA	PIÑA PULPA	7,5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
14/09/22	15:00	CAFE CON LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	82	70	9	9	9	9	X		
14/09/22	15:00	MOGOLLA INTEGRAL	MOGOLLA INTEG	100 UD	100 UD		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
14/09/22	15:00	MANGO PICADO	MANGO PULPA	20 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
14/09/22	17:00	POLLO DORADO	CARNE POLLO	15 KL	10 KL	X		X		X		60	89	68	9	9	9	9	X		
14/09/22	17:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	87	70	9	9	9	9	X		
14/09/22	17:00	SOPA DE GALLINA	CARNE POLLO			X		X		X		60	95	71	9	9	9	9	X		
14/09/22	17:00	SOPA DE GALLINA	GALLINA			X		X		X		60	95	71	9	9	9	9	X		
14/09/22	17:00	LECHE CALIENTE MIEL	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	83	70	9	9	9	9	X		
14/09/22	17:00	LECHE CALIENTE MIEL	MIEL	1 LT	1 LT	X		X		X		50	83	70	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012461083 CARGO: JEFE DE COCINA

Andrés Ipcia Poblador Lozano
CC: 1032388478

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-P56-343
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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	
15/09/22	9:00	AROMATICA LULO	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	x		x		x		50	80	73	9	9	9	9	x		
15/09/22	9:00	AROMATICA LULO	LULO PULPA	2 KL	2 KL	x		x		x		50	80	73	9	9	9	9	x		
15/09/22	8:00	COLADA HARINA PLATANO	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		60	93	70	9	9	9	9	x		
15/09/22	8:00	HUEVOS REVUELTOS	HUEVO GALLINA	100 UN	100 UN	x		x		x		55	79	68	9	9	9	9	x		
15/09/22	8:00	PAN TAJADO INTEGRAL	PAN TAJADO	10 PQ	10 PQ		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
15/09/22	8:00	BANANO	BANANO PULPA	11,5 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
15/09/22	10:00	SORBETE DE MORA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
15/09/22	10:00	SORBETE DE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
15/09/22	12:00	POLLO EN SALSA BBQ	CARNE POLLO	15,4 KL	10 KL	x		x		x		60	90	72	9	9	9	9	x		
15/09/22	12:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		60	87	69	9	9	9	9		x	
15/09/22	12:00	ARROZ AL CILANTRO	CILANTRO	0,3 KL	0,3 KL	x		x		x		60	87	69	9	9	9	9	x		
15/09/22	12:00	CUBOS GUISADOS	CUBOS GUISAD.	6 KL	6 KL	x		x		x		50	80	71	9	9	9	9	x		
15/09/22	12:00	CHIPS ARRACACHA	ARRACACHA	6,25 KL	5 KL	x		x		x		60	88	74	9	9	9	9	x		
15/09/22	12:00	SOPA DE VERDURAS	CABEZA RES	9,3 KL	9,3 KL	x		x		x		70	94	72	9	9	9	9	x		
15/09/22	12:00	JUGO GUANABANA	PULPA GUANAB	7,8 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
15/09/22	15:00	PETO MAIZ DULCE	QUESO CAMP.	2,5 KL	2,5 KL	x		x		x		90	97	73	9	9	9	9	x		
15/09/22	15:00	PETO MAIZ DULCE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		90	97	73	9	9	9	9	x		
15/09/22	15:00	UVAS	UVAS	10,8 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
15/09/22	17:00	CERDO GUISADO	LOMO CERDO	9 KL	9 KL	x		x		x		90	87	69	9	9	9	9	x		
15/09/22	12:00	VERDURA MIXTA	VERDURA MIXTA	6 KL	6 KL	x		x		x		60	88	70	9	9	9	9	x		
15/09/22	17:00	ARROZ CON ZANAHO	ARROZ CRUDO	4,75 KL	4,5 KL	x			x	x		60	86	67	9	9	9	9	x		
15/09/22	17:00	ARROZ CON ZANAH.	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	x		x		x		60	86	67	9	9	9	9	x		
15/09/22	9:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		50	85	69	9	9	9	9	x		
15/09/22	9:00	TÉ EN LECHE	TÉ	0,1 KL	0,1 KL		x		x	x		50	85	69	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___ANDRES SALAZAR____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012461083_ CARGO: ___JEFE DE COCINA___

Dilai Pinto Benavidez CC# 3.754.444.660

Escaneado con CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: ____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: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
16/09/22	9:00	TINTO	CAFÉ	0,5 KL	0,5 KL		X		X	X		50	86	70	9	9	9	9	X		
16/09/22	8:00	HOMELET QUESO/JAMÓN	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	X		X		X		90	95	68	9	9	9	9	X		
16/09/22	8:00	HOMELET QUESO/JAMÓN	QUESO D.C	4 KL	4 KL	X		X		X		90	95	68	9	9	9	9	X		
16/09/22	8:00	HOMELET QUESO/JAMÓN	JAMÓN POLLO	2 KL	2 KL	X		X		X		90	95	68	9	9	9	9	X		
16/09/22	8:00	CAPUCCINO	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		60	84	69	9	9	9	9	X		
16/09/22	8:00	PAN BAGGETT	PAN BAGGETT	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
16/09/22	8:00	KIWI PICADO	KIWI PULPA	2 KL	2 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
16/09/22	10:00	MANZANA GUAYABA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
16/09/22	10:00	EMPANADA POLLO QUESO	CARNE POLLO	8 KL	8 KL	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
16/09/22	10:00	EMPANADA POLLO QUESO	CAR. QUESO D.C	4 KL	4 KL	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
16/09/22	12:00	LASAGNA MIXTA	CARNE POLLO	8,4 KL	10 KL	X		X		X		80	97	70	9	9	9	9	X		
16/09/22	12:00	LASAGNA MIXTA	CARNE DE RES	10 KL	10 KL	X		X		X		80	97	70	9	9	9	9	X		
16/09/22	12:00	ENSALADA TROPICAL	ENSALADA TROP	6 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
16/09/22	12:00	PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRAN	6,25 KL	5 KL	X		X		X		60	88	72	9	9	9	9	X		
16/09/22	12:00	CREMA CHAMPIÑONES	CARNE POLLO	0,9 KL	0,9 KL	X		X		X		70	95	71	9	9	9	9	X		
16/09/22	12:00	LIMONADA COLEGIADA	LIMÓN PULPA	6 KL	7 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
16/09/22	15:00	TORTA CUMPLEAÑOS	TORTA CUMP.	100 UDS	100 UDS		X		X	X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
16/09/22	15:00	MALTEADA DE LULO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
16/09/22	17:00	HAMBURGUESA POLLO	CARNE POLLO	13 AKL	10 KL	X		X		X		90	89	73	9	9	9	9	X		
16/09/22	17:00	HAMBURGUESA POLLO	QUESO D.C	4 KL	4 KL	X		X		X		90	89	73	9	9	9	9	X		
16/09/22	17:00	ENSALADA RAPIDIN	RAPIDIN	5 KL	5 KL		X		X	X		50	84	69	9	9	9	9	X		
16/09/22	17:00	CREMA VERDURAS	CARNE POLLO	0,9 KL	0,9 KL	X		X		X		60	92	70	9	9	9	9	X		
16/09/22	9:00	TÉ TROPICAL	TE	0,1 KL	0,1 KL		X		X	X		50	80	72	9	9	9	9	X		
16/09/22	17:00	TE TROPICAL	LECHE VACA	15 LT	15 LT	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: _1012461083_ CARGO: __JEFE DE COCINA___

MENÚ ESPECIAL DE CUMPLEAÑOS SEMANA 1. MENÚ 5.

Escaneado con CamScanner

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

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: ____COMUNIDAD DE CUIDADO_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
17/09/22	9:00	AROMATICA LULO	LULO PULPA	3,4 KL	2 KL	X		X		X		50	89	68	9	9	9	9	X		
17/09/22	9:00	AROMATICA LULO	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	87	68	9	9	9	9	X		
17/09/22	8:00	FECULA MAIZ/MORA	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		60	90	71	9	9	9	9	X		
17/09/22	8:00	FECULA MAIZ/MORA	MORA PULPA	5,8 KL	3 KL	X		X		X		60	90	71	9	9	9	9	X		
17/09/22	8:00	CALDO PAPA/HUEVO	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	X		X		X		90	94	69	9	9	9	9	X		
17/09/22	8:00	APREPUESTOS	APREPUESTOS	100 UDS	100 UDS		X		X	X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
17/09/22	10:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	2,5 LT	2,5 LT	X		X		X		55	83	68	9	9	9	9	X		
17/09/22	10:00	MANTECADA	MANTECADA	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
17/09/22	10:00	PICADO PIÑA/BANANO	PICADO PIÑA/BAN	10 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
17/09/22	12:00	CARNE CERDO HORNA	LOMO CERDO	10 KL	10 KL	X		X		X		70	95	73	9	9	9	9	X		
17/09/22	12:00	PASTA EN SALSA ROJA	SPAGUETTIS	5 KL	5 KL		X		X	X		50	87	69	9	9	9	9	X		
17/09/22	12:00	ENSALADA DOBLE	REMOLACHA	2,5 KL	1,8 KL	X		X		X		90	75	54	9	9	9	9	X		SE CRUZA LA REMOLACHA / 2 [illegible]
17/09/22	12:00	PAPA EN CHUPE	LECHE VACA	700ml	700ml	X		X		X		60	85	67	9	9	9	9	X		
17/09/22	12:00	SOPA DE PATACÓN	RES CADERA	0,3 KL	0,3 KL	X		X		X		70	95	68	9	9	9	9	X		
17/09/22	12:00	JUGO DE TOMATE A	TOMATE ARAN	6,8 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
17/09/22	15:00	GALLETA DE LECHE	GALLETA LECHE	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
17/09/22	15:00	PIZZA PICADA QUESO	PIZZA PICADA	10 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
17/09/22	15:00	PIZZA PICADA QUESO	QUESO CAMP	4 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
17/09/22	17:00	FILETE DE PESCADO	TILAPIA	13,5 KL	11 KL	X		X		X		50	90	73	9	9	9	9	X		
17/09/22	17:00	TORTILLA VERDURAS	TORTILLA VER	6 KL	6 KL	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
17/09/22	17:00	PURE PAPA	PAPA PASTUSA	6,5 KL	5 KL	X		X		X		70	85	67	9	9	9	9	X		
17/09/22	17:00	PURE PAPA	CREMA TOPPI	700ml	700ml	X		X		X		70	85	67	9	9	9	9	X		
17/09/22	17:00	AROMATICA UCHUVA	UCHUVA	2 KL	2 KL	X		X		X		50	83	70	9	9	9	9	X		
17/09/22	17:00	AROMATICA UCHUVA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	83	70	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012461083 CARGO: JEFE DE COCINA

Cristiano Rodriguez A. Apoyo Operacional CC 1012461083

Escaneado con CamScanner

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: ____COMUNIDAD DE CUIDADO_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
18/09/22	9:00	TINTO	CAFE	4,5KG	4,5KG		X		X	X		50	84	69	9	9	9	9	X		
18/09/22	8:00	AGUAPANELA / LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		55	83	71	9	9	9	9	X		
18/09/22	8:00	TAMAL	TAMAL POLLO	100UDS	100 UDS		X		X	X		60	120	74	9	9	9	9	X		
18/09/22	8:00	PAN ROLO	PAN ROLO	100UDS	100UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
18/09/22	8:00	MANDARINA	MANDARINA	14,5KG	10KG	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
18/09/22	10:00	PICADO MANGO/PAPAYA	PICADO MANGO/PA	10KG	10 KG	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
18/09/22	12:00	PECHUGA EN SALSA	CARNE POLLO	13,9KG	10 KG	X		X		X		70	89	70	9	9	9	9	X		
18/09/22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	4,5KG	4,5KG	X			X	X		60	87	69	9	9	9	9	X		
18/09/22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2KG	1 KG	X		X		X		60	87	69	9	9	9	9	X		
18/09/22	12:00	ENSALADA PICO GALLO	TOMATE CHONTO	4,5KG	4KG	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
18/09/22	12:00	ENSALADA PICO GALLO	CEBOLLA CABE	2KG	2KG	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
18/09/22	12:00	PURE PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	5KG	5KG	X		X		X		50	84	67	9	9	9	9	X		
18/09/22	12:00	PURE PAPA CRIOLLA	LECHE VACA	200ml	200ml	X		X		X		50	84	67	9	9	9	9	X		
18/09/22	12:00	PURE PAPA CRIOLLA	CREMA LECHE	300ml	300ml	X		X		X		50	84	67	9	9	9	9	X		
18/09/22	12:00	SOPA AUYAMA	CALABAZA REJ	9,3KG	9,3 KG	X		X		X		70	94	70	9	9	9	9	X		
18/09/22	12:00	JUGO DE MORA	MORA PULPA	4,8KG	4,5KG	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
18/09/22	15:00	SORBETE MANGO	MANGO PULPA	9KG	4,5KG	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
18/09/22	15:00	SORBETE MANGO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
18/09/22	15:00	PAN BIMBO	PAN BIMBO	100UDS	100UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
18/09/22	17:00	RES EN SALSA/CHAMP	CALDERA RES	9KG	9KG	X		X		X		70	94	71	9	9	9	9	X		
18/09/22	17:00	PLATANO M ENVUELTO EN QUESO Y BOCADILLO	QUESO DC	0,5KG	0,5KG	X		X		X		80	120	69	9	9	9	9	X		
18/09/22	17:00	PLATANO M ENVUELTO EN QUESO Y BOCADILLO	BOCADILLO	0,5KG	0,5KG		X		X	X		80	120	69	9	9	9	9	X		
18/09/22	17:00	SOPA DE ARROZ	CALDERA RES	9,3KG	9,3KG	X		X		X		70	95	74	9	9	9	9	X		
18/09/22	17:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	85	69	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDRÉS SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012461083_ CARGO: __JEFE DE COCINA__

Horacio Ayala Bahay, jefe enfermería, cc. 1764665478

Escaneado con CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Version: 1
Fecha: Memo SIVT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: ____COMUNIDAD DE CUIDADO:_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ____

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúe entre 2 y 10)	OLOR (Evalúe entre 2 y 10)	SABOR (Evalúe entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
19/09/22	7:00	AROMATICA CON UCHUVA	AROMATICA	2 KL	2 KL	X		X		X		55	83	69	9	9	9	9	X		
19/09/22	7:00	AROMATICA CON UCHUVA	UCHUVA	2 KL	2 KL	X		X		X		55	83	69	9	9	9	9	X		
19/09/22	8:00	COLADA DE AVENA	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		60	90	71	9	9	9	9	X		
19/09/22	8:00	CALDO DE PAPA/POLLO	CARNE POLLO	6 KL	6 KL	X		X		X		90	95	70	9	9	9	9	X		
19/09/22	8:00	ALMOJABANA	ALMOJABANA	300 UNI	300 UNI		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
19/09/22	8:00	GRANADILLA	GRANADILLA	9,5KL	9 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
19/09/22	10:00	HELADO	HELADO	6 LT	6 LT		X		X		X	40	-14	2	9	9	9	9	X		
19/09/22	10:00	GALLETA LECHE	GALLETA LECHE	300 PQ	300 PQ		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
19/09/22	10:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	10,8KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
19/09/22	12:00	CERDO A LA NARANJA	CARNE CERDO	10 KL	10 KL	X		X		X		70	93	72	9	9	9	9	X		
19/09/22	12:00	ARROZ PARIARITO	ARROZ CRUDO	9,5KL	9,5KL	X			X	X		65	89	70	9	9	9	9	X		
19/09/22	12:00	ARROZ PARIARITO	PLATANO MA	1,7KL	1 KL	X		X		X		65	89	70	9	9	9	9	X		
19/09/22	12:00	TOTUMA AGUACATE	AGUACATE	10KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
19/09/22	12:00	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	5KL	5 KL	X		X		X		50	84	73	9	9	9	9	X		
19/09/22	12:00	SOPA DE GUINEO	CARNE RES	9,3KL	9,3KL	X		X		X		70	95	71	9	9	9	9	X		
19/09/22	12:00	JUGO DE MANGO	MANGO PULPA	9KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
19/09/22	15:00	COLADA H. PLATANO GUAYABA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	89	67	9	9	9	9	X		
19/09/22	15:00	COLADA H. PLATANO GUAYABA	GUAYABA	3KL	3 KL	X		X		X		60	89	67	9	9	9	9	X		
19/09/22	15:00	CROISSANT	CROISSANT	300 UNI	300 UNI		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
19/09/22	17:00	PESCADO EN SALSA	TILAPIA	11,5KL	11 KL	X		X		X		50	87	69	9	9	9	9	X		
19/09/22	17:00	VERDURA SALTEADA	VERDURA SALT	6 KL	6 KL	X		X		X		60	85	68	9	9	9	9	X		
19/09/22	17:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	87	68	9	9	9	9	X		
19/09/22	17:00	TÉ EN LECHE	TÉ	9,1 KL	9,1 KL		X		X	X		50	90	72	9	9	9	9	X		
19/09/22	17:00	TE EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	90	72	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDRÉS SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO ___CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012461083_ CARGO: __JEFE DE COCINA __

Freddy Alexander S. cc: 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 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 TECNOLÓGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
20/09/22	9:00	TINTO	CAFÉ	9,5 KL	9,5 KL		x		x	x		30	84	69	9	9	9	9	x		
20/09/22	8:00	FECULA MAIZ/GUAYABA	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		60	89	70	9	9	9	9	x		
20/09/22	8:00	FECULA MAIZ/GUAYABA	GUAYABA	3,8 KL	3 KL	x		x		x		60	89	70	9	9	9	9	x		
20/09/22	8:00	HUEVO TORTILLA	HUEVO GALLINA	600 UN	600 UN	x		x		x		60	87	69	9	9	9	9	x		
20/09/22	8:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		55	89	70	9	9	9	9	x		
20/09/22	10:00	CUAJADA	CUAJADA	4 KL	4 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
20/09/22	10:00	PAN COCO	PAN COCO	600 UN	600 UN		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
20/09/22	10:00	PICADO PAPAYA/MELÓN	PAPAYA MELÓN	5 KL	5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
20/09/22	10:00	PICADO PAPAYA/MELÓN	MELÓN PICADO	10 KL	5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
20/09/22	12:00	CARNE RES MOLIDA	CARNE RES	10 KL	10 KL	x		x		x		90	95	70	9	9	9	9	x		
20/09/22	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		55	87	69	9	9	9	9	x		
20/09/22	12:00	RODAJAS TOMATE	TOMATE CHONTO	6,8 KL	6 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
20/09/22	12:00	MADURO COCIDO	PLATANO MADURO	8,4 KL	5 KL	x		x		x		55	91	73	9	9	9	9	x		
20/09/22	12:00	CABECHA FRITO RES	CABEZA RES	0,3 KL	0,3 KL	x		x		x		180	94	71	9	9	9	9	x		
20/09/22	12:00	CEBOLLA PANETA	LIMÓN PULPA	6 KL	3 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
20/09/22	15:00	FLAN	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
20/09/22	15:00	FLAN	HUEVO GALLINA	600 UN	600 UN	x		x		x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
20/09/22	15:00	PATILLA PICADA	PATILLA PICADA	25 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
20/09/22	17:00	PECHUGA MECHADA	CARNE POLLO	10,4 KL	10 KL	x		x		x		60	85	69	9	9	9	9	x		
20/09/22	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		55	87	68	9	9	9	9	x		
20/09/22	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ESPINACA	1,7 KL	1 KL	x		x		x		55	87	68	9	9	9	9	x		
20/09/22	17:00	SOPA DE FIDEOS	CABEZA RES	9,3 KL	9,3 KL	x		x		x		70	94	70	9	9	9	9	x		
20/09/22	17:00	AROMATICA CON FRESA	FRESA PULPA	2,4 KL	2 KL	x		x		x		50	80	67	9	9	9	9	x		
20/09/22	17:00	AROMATICA CON FRESA	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 ___ANDRÉS SALAZAR _____ TIPO DE DOCUMENTO____CC___Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD _1012461083_ CARGO: ___JEFE DE COCINA __

Consolanza Rodriguez F. CC 51890221 T Ocupacional

Escaneado con CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: ____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	
21/09/22	9:00	AROMATICA CON LIMÓN	LIMÓN PULPA	2 KL	1 KL	x		x		x		50	69	70	9	9	9	9	x		
21/09/22	9:00	AROMATICA CON LIMÓN	AROMATICA	2 KL	2 KL	x		x		x		50	84	70	9	9	9	9	x		
21/09/22	8:00	COLADA HARINA PLATI.	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		60	95	72	9	9	9	9	x		
21/09/22	8:00	QUESO CAMPESINO	QUESO CAMPE.	4 KL	4 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
21/09/22	8:00	AREPA	AREPA	100 UN	100 UN		x		x	x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
21/09/22	8:00	MANGO PIÑA PLATANO	MANGO PIÑA PL	20 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
21/09/22	10:00	BATIDO MORA/ BANANO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
21/09/22	10:00	BATIDO MORA/ BANANO	MORA PULPA	2,4 KL	2,25 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
21/09/22	10:00	BATIDO MORA/ BANANO	BANANO PULPA	2,2 KL	2,25 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
21/09/22	12:00	CERDO CARAMELIZADO	CARNE CERDO	10 KL	10 KL	x		x		x		70	95	70	9	9	9	9	x		
21/09/22	12:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		55	87	69	9	9	9	9	x		
21/09/22	12:00	ARROZ AL PEREJIL	PEREJIL	0,3 KL	0,3 KL	x		x		x		55	87	69	9	9	9	9	x		
21/09/22	12:00	PONCHE ALMOJABANA	LECHE VACA	500ml	500ml	x		x		x		60	79	68	9	9	9	9	x		
21/09/22	12:00	PAPA EN CHUPE	LECHE VACA	500ml	500ml	x		x		x		50	85	71	9	9	9	9	x		
21/09/22	12:00	SOPA COCIDO TRIGO	CADERA RES	0,3 KL	0,3 KL	x		x		x		70	93	72	9	9	9	9	x		
21/09/22	12:00	JUGO DE GUANABA	GUANABA PULPA	9,5 KL	9,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
21/09/22	15:00	ENSALADA FRUTA/YOGURT	YOGURT	5 LT	5 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
21/09/22	15:00	GALLETA AVENA	GALLETA AVENA	100 PO	100 PO		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
21/09/22	17:00	CARNE RES AL CILANTRO	CADERA RES	9 KL	9 KL	x		x		x		70	95	70	9	9	9	9	x		
21/09/22	17:00	TORTILLA ACELGA	HUEVO CAMPO	50UD	50UD	x		x		x		50	180	67	9	9	9	9	x		
21/09/22	17:00	TORTILLA ACELGA	ACELGA	2,4 KL	2 KL	x		x		x		50	180	67	9	9	9	9	x		
21/09/22	17:00	SPAGUETTIS	PASTA	5 KL	5 KL		x		x	x		55	87	70	9	9	9	9	x		
21/09/22	17:00	AROMATICA MORACUYA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	x		x		x		50	84	69	9	9	9	9	x		
21/09/22	17:00	AROMATICA MORACUYA	MORACUYA	3,4 KL	2 KL	x		x		x		50	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: 1012461083 CARGO: JEFE DE COCINA

Freddy Alexander S. C.C. 1070781996.

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

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

Código: FOR.PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2018043566 - 19/10/2018
Página: 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	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
22/09/22	9:00	TINTO	CAFÉ	0,5KL	0,5KL		X		X	X		50	87	69	9	9	9	9	X		
22/09/22	8:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		55	86	71	9	9	9	9	X		
22/09/22	8:00	EMPAREDADO QUESO	QUESO D.C	4 KL	4 KL	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
22/09/22	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	14,5KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
22/09/22	10:00	SORBETE FRESA	FRESA PULPA	4,5KL	4,5KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
22/09/22	10:00	SORBETE FRESA	LECHE VACA	2,5 LT	2,5 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
22/09/22	10:00	MANTECADA	MANTECADA	100UDS	100UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
22/09/22	12:00	POLLO EN SALSA CHINA	CARNE POLLO	15,9KL	10 KL	X		X		X		70	93	69	9	9	9	9	X		
22/09/22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5 KL	X			X	X		55	87	71	9	9	9	9	X		
22/09/22	12:00	ENSALADA PERNIL CH	ENSALADA P.C	6 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
22/09/22	12:00	PURE DE YUCA	YUCA	6,25KL	5 KL	X		X		X		60	89	70	9	9	9	9	X		
22/09/22	12:00	SOPA CAMPESINA	CARNE RES	9,3 KL	9,3 KL	X		X		X		70	95	74	9	9	9	9	X		
22/09/22	12:00	JUGO DE MANDARINA	MANDARINA PULPA	4,5 KL	4,5KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
22/09/22	15:00	ARROZ CON LECHE	LECHE VACA	10 LT	10 LT	X		X		X		65	92	68	9	9	9	9	X		
22/09/22	15:00	ARROZ CON LECHE	QUESO CAM	2,5KL	2,5KL	X		X		X		65	92	68	9	9	9	9	X		
22/09/22	15:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	10,8KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
22/09/22	17:00	CARNE RES PICADA	CARNE RES	9 KL	9 KL	X		X		X		70	89	71	9	9	9	9	X		
22/09/22	17:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,1KL	X			X	X		50	87	68	9	9	9	9	X		
22/09/22	17:00	SANCOCHITO	CARNE RES	0,3 KL	0,3 KL	X		X		X		75	94	73	9	9	9	9	X		
22/09/22	17:00	SANCOCHITO	ARVEJA	2,5KL	1 KL	X		X		X		75	94	73	9	9	9	9	X		
22/09/22	17:00	SANCOCHITO	HABICHUELA	1,7KL	1,5KL	X		X		X		75	94	73	9	9	9	9	X		
22/09/22	17:00	SANCOCHITO	ZANAHORIA	3 KL	2,5KL	X		X		X		75	94	73	9	9	9	9	X		
22/09/22	7:00	AROMATICA CON MORA	MORA PULPA	2,4KL	2 KL	X		X		X		70	88	69	9	9	9	9	X		
22/09/22	7:00	AROMATICA CON HIERBA	AROMATICA	6,1KL	6,1 KL	X		X		X		70	88	69	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012461083 CARGO: JEFE DE COCINA

Angelica Salazar L.
CC: 1032388478

Escaneado con CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 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
23/09/22	9:00	AROMATICA T. ÁRBOL	TOMATE ÁRBOL	3,4 KL	2 KL	x		x		x		55	89	68	9	9	9	9	x		
23/09/22	9:00	AROMATICA T. ÁRBOL	AROMATICA	3,1 KL	2,1 KL	x		x		x		55	89	68	9	9	9	9	x		
23/09/22	8:00	AGUA DE PANELA	PANELA	1,6 KL	1,6 KL	x			x	x		50	94	70	9	9	9	9	x		
23/09/22	8:00	CHANGUA CON HUEVO	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	x		x		x		60	90	69	9	9	9	9	x		
23/09/22	8:00	TOSTADA	TOSTADA	120 UDS	120 UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
23/09/22	8:00	COMPOTA PERA/MORA	PERA PULPA	5,9 KL	5 KL	x		x		x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
23/09/22	8:00	COMPOTA PERA/MORA	MORA PULPA	5,6 KL	5 KL	x		x		x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
23/09/22	10:00	GALLETA CRACKER	GALLETA NUCITA	100 UD	100 UD		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
23/09/22	10:00	ENSALADA CON SECO D.C FRUTAS FINAS HIGIENE	ARROZ D.C	4 KL	4 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
23/09/22	12:00	FILETE RECETA	TILAPIA	13,5 KL	11 KL	x		x		x		50	88	71	9	9	9	9	x		
23/09/22	12:00	ARROZ CON COCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		70	97	74	9	9	9	9	x		
23/09/22	12:00	ENSALADA COMBINA TOMATE	ENSALADA COMBINA TOMATE	6 KL	6 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
23/09/22	12:00	TORTA PLÁTANO	PLÁTANO MADURO	8,4 KL	5 KL	x		x		x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
23/09/22	12:00	SOPA DE CEBADA REC	CEBADA RES	9,3 KL	9,5 KL	x		x		x		90	89	72	9	9	9	9	x		
23/09/22	12:00	JUGO DE LULO	LULO PULPA	7,8 KL	9,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
23/09/22	5:00	FECULA MAÍZ/BANANO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		60	89	71	9	9	9	9	x		
23/09/22	15:00	TORTA NEGRA	TORTA NEGRA	100 UDS	100 UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
23/09/22	17:00	POLLO A LA JARDINERA	CARNE POLLO	13,9 KL	10 KL	x		x		x		90	95	73	9	9	9	9	x		
23/09/22	17:00	ENSALADA CAMPES	LECHUGA	3,9 KL	3 KL	x		x			x	95	2	6	9	9	9	9	x		
23/09/22	17:00	ENSALADA COMPLETA	MAIZ COMUN	1 KL	1 KL	x		x		x		75	85	6	9	9	9	9	x		SE COCINA EL MAIZ
23/09/22	17:00	ARROZ ATOMATADO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		55	87	70	9	9	9	9	x		
23/09/22	17:00	ARROZ ATOMATADO	TOMATE	1,2 KL	1 KL	x		x		x		55	87	70	9	9	9	9	x		
23/09/22	17:00	LECHE CALIENTE/MIEL	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		50	84	69	9	9	9	9	x		
23/09/22	17:00	LECHE CALIENTE/MIEL	MIEL	1 LT	1 LT	x		x		x		50	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: 1012461083 CARGO: JEFE DE COCINA

3135446618

Escaneado con CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR.PS5-243
PROCEDIMIENTO OPERACION 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
23/09/22	7:00	TINTO	CAFÉ	0,5 KL	0,5 KL		X		X	X		50	84	72	9	9	9	9	X		
23/09/22	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		55	90	71	9	9	9	9	X		
23/09/22	8:00	CALDO PAPA/CARNE	CARNE RES	6 KL	6 KL	X		X		X		70	92	74	9	9	9	9	X		
23/09/22	8:00	CROISSANT	CROISSANT	100 UN	100 UN		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
23/09/22	8:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	25 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
23/09/22	10:00	TÉ CON LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	82	69	9	9	9	9	X		
23/09/22	10:00	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	100 UN	100 UN		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
23/09/22	10:00	MANDARINA/NARANJA	MANDARINA PU	9,5 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
23/09/22	12:00	SOBREBARRIGA/SANCOCHO	SOBREBARRIGA	10 KL	10 KL	X		X		X		70	94	71	9	9	9	9	X		
23/09/22	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		50	87	68	9	9	9	9	X		
23/09/22	12:00	CALABAZA GUISADA	CALABAZA GUIA	7 KL	6 KL	X		X		X		55	80	67	9	9	9	9	X		
23/09/22	12:00	PAPA AL PEREJIL	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	X		X		X		60	89	72	9	9	9	9	X		
23/09/22	12:00	SOPA DE ARROZ	CADERA RES	0,3 KL	0,3 KL	X		X		X		70	95	67	9	9	9	9	X		
23/09/22	12:00	JUGO DE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
23/09/22	15:00	CAFÉ	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	80	65	9	9	9	9	X		
23/09/22	15:00	CAFÉ	HUEVO GALLINA	300 UN	300 UN	X		X		X		50	80	65	9	9	9	9	X		
23/09/22	15:00	GALLETAS INTEGRALES	GALLETAS INT	12 TAC	12 TAC		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
23/09/22	15:00	MELÓN PICADO	MELÓN PULPA	25 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
23/09/22	17:00	CERDO SALSA BBQ	CARNE CERDO	9 KL	9 KL	X		X		X		70	85	70	9	9	9	9	X		
23/09/22	17:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	87	72	9	9	9	9	X		
23/09/22	17:00	ARVEJ AL PIMENTÓN	PIMENTÓN	1,2 KL	1 KL	X		X		X		55	87	72	9	9	9	9	X		
23/09/22	17:00	SOPA DE MAZORCA	CARNE POLLO	9 KL	9 KL	X		X		X		70	92	73	9	9	9	9	X		
23/09/22	17:00	AROMÁTICA DE YERBA	AROMÁTICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	84	69	9	9	9	9	X		
23/09/22	17:00	AROMÁTICA DE YERBA	YERBA LUISA	2 KL	2 KL	X		X		X		50	84	69	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012461083 CARGO: JEFE DE COCINA

Paola Andrea Torres Ceballos cc. 1013650225 Paola A. Torres C.

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 20184030881 10/10/2018 — Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: ____COMUNIDAD DE CUIDADO_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/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 (Evaluar entre 2 y 10)	OLOR (Evaluar entre 2 y 10)	SABOR (Evaluar entre 2 y 10)	ASPECTO (Evaluar entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
23/09/22	9:00	AROMÁTICA CON FRESA	FIDEOS PULPA	2 KG	2 KG	X		X		X		50	80	69	9	9	9	9	X		
24/09/22	9:00	AROMÁTICA CON FRESA	AROMÁTICA	0,1 KG	0,1 KG	X		X		X		50	80	69	9	9	9	9	X		
23/09/22	8:00	CHOCOLATE CON LECHE	LECHE DE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		55	90	72	9	9	9	9	X		
23/09/22	8:00	TAMAL	TAMAL POLLO	20 UN	20 UN		X		X	X		50	120	73	9	9	9	9	X		
23/09/22	8:00	PAN BLANDO	PAN BLANDO	20 UN	20 UN		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
23/09/22	8:00	REMOLACHA	REMOLACHA PULPA	1,7 KG	1,6 KG	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
23/09/22	10:00	UVAS	UVAS PULPA	2 KG	1,8 KG	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
23/09/22	12:00	RES Y PECHUGA PULPA	CARNE RES	5 KG	5 KG	X		X		X		70	93	70	9	9	9	9	X		
23/09/22	12:00	RES Y PECHUGA PULPA	CARNE POLLO	7,5 KG	5 KG	X		X		X		45	88	70	9	9	9	9	X		
23/09/22	12:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	9,5 KG	9,5 KG	X			X	X		60	93	72	9	9	9	9	X		
23/09/22	12:00	ARROZ CON FIDEOS	FIDEOS	6,9 KG	6,9 KG		X		X	X		60	93	72	9	9	9	9	X		
23/09/22	12:00	ENSALADA, COLINO, LECHUGA, TOMATE	LECHUGA CRESPA	6 KG	6 KG	X		X			X	20	2	6	9	9	9	9	X		
23/09/22	12:00	YUCA COCIDA	YUCA COCIDA	6,5 KG	5 KG	X		X		X		35	94	70	9	9	9	9	X		
23/09/22	12:00	SOPA CUCHUCO MAÍZ	CARNE RES	6,5 KG	6,5 KG	X		X		X		70	90	74	9	9	9	9	X		
23/09/22	12:00	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA PULPA	7,8 KG	9,5 KG	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
23/09/22	17:00	PECHA MAÍZ MORO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	96	72	9	9	9	9	X		
23/09/22	17:00	PECHA MAÍZ MORO	MORA PULPA	3,4 KG	3 KG	X		X		X		60	96	72	9	9	9	9	X		
23/09/22	17:00	PAN DE QUESO	PAN DE QUESO	20 UN	20 UN		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
23/09/22	17:00	CERDO A LAS PASTORA	CARNE CERDO	9 KG	9 KG	X		X		X		70	93	70	9	9	9	9	X		
23/09/22	17:00	VERDURAS SALTEADAS	VERDURAS SALTEADAS	6 KG	6 KG	X		X		X		60	84	69	9	9	9	9	X		
23/09/22	17:00	ARROZ CON MONJILI	ARROZ CRUDO	9,5 KG	9,5 KG	X			X	X		60	89	70	9	9	9	9	X		
23/09/22	17:00	ARROZ CON MONJILI	MONJILI	7 KG	7 KG		X		X	X		60	89	70	9	9	9	9	X		
23/09/22	17:00	AGUA DE PANELA/LECHE	PANELA	1,6 KG	1,6 KG	X			X	X		50	92	72	9	9	9	9	X		
23/09/22	17:00	AGUA DE PANELA/LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	92	72	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDRÉS SALAZAR_____TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012461083_ CARGO: ___JEFE DE COCINA__

Daian Anayi Pallares cc 1045733407

Escaneado con CamScanner

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
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/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
26/09/22	7:00	TINTO	CAFÉ	9,5 KL	9,5 KL		X		X	X		50	82	69	9	9	9	9	X		
26/09/22	8:00	COLADA DE AVENA	LECHE VACA	45 LT	45 LT	X		X		X		60	88	72	9	9	9	9	X		
26/09/22	8:00	HUEVOS PERICOS	HUEVO CAMPO	100 UDS	100 UDS	X		X		X		170	80	68	9	9	9	9	X		
26/09/22	8:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		50	87	70	9	9	9	9	X		
26/09/22	8:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	10 PUL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
26/09/22	10:00	HELADO	HELADO	6 LT	6 LT		X		X		X	-MC	-14	3	9	9	9	9	X		
26/09/22	10:00	MANTECADA	MANTECADA	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
26/09/22	10:00	MANGO PICADO	MANGO PULPA	20 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
26/09/22	12:00	CARNE RES PICADA	CARNE RES	10 KL	10 KL	X		X		X		70	89	70	9	9	9	9	X		
26/09/22	12:00	ARROZ AL PERSIL	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		55	87	72	9	9	9	9	X		
26/09/22	12:00	ARROZ AL PERSIL	PERSIL	0,3 KL	0,3 KL	X		X		X		53	87	72	9	9	9	9	X		
26/09/22	12:00	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	X		X		X		50	84	68	9	9	9	9	X		
26/09/22	12:00	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA CAM	6 KL	6 KL	X		X		X		60	79	5	9	9	9	9	X		SE COCINA EL MAÍZ
26/09/22	12:00	SOPA DE VERDURAS	CARNE RES	0,3 KL	0,3 KL	X		X		X		170	93	71	9	9	9	9	X		
26/09/22	12:00	NARANJADA	NARANJADA	17,5 KL	9,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
26/09/22	15:00	SORBETE DE CURUBA	LECHE VACA	4,5 LT	4,5 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
26/09/22	15:00	SORBETE DE CURUBA	CURUBA PULPA	9 KL	9,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
26/09/22	15:00	CROISSANT	CROISSANT	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
26/09/22	17:00	POLLO GUISADO	CARNE POLLO	9,4 KL	10 KL	X		X		X		70	89	71	9	9	9	9	X		
26/09/22	17:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		55	87	67	9	9	9	9	X		
26/09/22	17:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	X		X		X		53	87	69	9	9	9	9	X		
26/09/22	17:00	SOPA DE ARRACACHA	CARNE RES	0,5 KL	0,3 KL	X		X		X		70	94	73	9	9	9	9	X		
26/09/22	17:00	LECHE CON MIEL	LECHE VACA	4,5 LT	4,5 LT	X		X		X		50	80	68	9	9	9	9	X		
26/09/22	17:00	LECHE CON MIEL	MIEL	1 LT	1 LT	X		X		X		50	80	68	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDRÉS SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012461083_ CARGO: ___JEFE DE COCINA __

Freddy Alexander S cc 1070781496

Escaneado con CamScanner

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019042666 - 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	
27/09/22	7:00	AROMATICA / LULO	LULO PULPA	5 KL	2 KL	X		X		X		50	84	70	9	9	9	9	X		
27/09/22	7:00	AROMATICA / LULO	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	84	70	9	9	9	9	X		
27/09/22	8:00	CHOCOLATE CON LECHE	LECHE UHCA	1,8 LT	1,8 LT	X		X		X		60	90	72	9	9	9	9	X		
27/09/22	8:00	CALDO PAPA/RESTO	TILAPIA	7,5 KL	6 KL	X		X		X		90	59	70	9	9	9	9	X		
27/09/22	8:00	AREPA	AREPA	100 UN	100 UN		X		X	X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
27/09/22	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PUPA	9,5 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
27/09/22	10:00	SORBETE MARACUYA	MARACUYA PULPA	4,5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
27/09/22	10:00	SORBETE MARACUYA	LECHE VACA	1,5 LT	1,5 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
27/09/22	10:00	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	100 UD	100 UD		X		X	X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
27/09/22	12:00	CALDO DE CARNE RES	CARNE RES	10 KL	10 KL	X		X		X		90	89	71	9	9	9	9	X		
27/09/22	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		55	87	69	9	9	9	9	X		
27/09/22	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	PIMENTÓN	1,2 KL	1 KL	X		X		X		55	89	69	9	9	9	9	X		
27/09/22	12:00	PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	X		X		X		60	86	72	9	9	9	9	X		
27/09/22	12:00	SOPA DE COSCHITAS	CARNE RES	0,3 KL	0,3 KL	X		X		X		90	95	74	9	9	9	9	X		
27/09/22	12:00	JUGO DE UVA	UVA PULPA	5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
27/09/22	15:00	AGUAPANELA CON QUESO	QUESO CAMPESINO	4 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
27/09/22	15:00	PAN TOSTADO INTEGRAL	PAN TOSTADO INTEGRAL	10 PQ	10 PQ		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
27/09/22	15:00	COMPOTA MANZANA BANANO	COMPOTA MANZANA BANANO	10 KL	10 KL	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
27/09/22	17:00	LENGUA EN SALSA	LENGUA DE RES	9 KL	9 KL	X		X		X		120	94	71	9	9	9	9	X		
27/09/22	17:00	TORTA DE ZANAHORIA	HUEVO GALLINA	3 UN	3 UN	X		X		X		50	180	69	9	9	9	9	X		
27/09/22	7:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		60	87	70	9	9	9	9	X		
27/09/22	7:00	ARROZ CON FIDEOS	FIDEOS	0,4 KL	0,4 KL		X		X	X		60	87	70	9	9	9	9	X		
27/09/22	7:00	AROMATICA CON MORA	MORA PULPA	2 KL	2 KL	X		X		X		50	90	72	9	9	9	9	X		
27/09/22	7:00	AROMATICA CON MORA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	90	72	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDRES SALAZAR____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012461083_ CARGO: ___JEFE DE COCINA___

Fredy Alexander S cc 1070751996.

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		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
8/09/22	9:00	TINTO	CAFÉ	0,5 KL	0,5 KL		x		x	x		55	86	73	9	9	9	9	x	
8/09/22	8:00	FECULA DE MAIZ	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		60	94	70	9	9	9	9	x	
8/09/22	8:00	EMPANADAS JAMON QUESO	JAMON POLLO	2 KL	2 KL	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x	
8/09/22	8:00	EMPANADAS JAMON QUESO	QUESO D.C.	4 KL	4 KL	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x	
8/09/22	8:00	MANDARINA	MANDARINA PULPA	14 KL	14 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x	
8/09/22	10:00	BATIDO DE GUANABANA	GUANABANA PULPA	6,5 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x	
8/09/22	10:00	BATIDO DE GUANABANA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x	
8/09/22	12:00	POLLO A LAS FINAS HIERBAS	CARNE POLLO	15 KL	10 KL	x		x		x		70	90	71	9	9	9	9	x	
8/09/22	12:00	PLATANO CON QUESO RECAUDO	QUESO D.C.	9,5 KL	9,5 KL	x		x		x		60	80	73	9	9	9	9	x	
8/09/22	12:00	PLATANO CON QUESO RECAUDO	PLATANO MAH	5 KL	5 KL	x		x		x		60	80	73	9	9	9	9	x	
8/09/22	12:00	ARROZ ATOMATADO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		55	87	69	9	9	9	9	x	
8/09/22	12:00	ARROZ ATOMATADO	TOMATE	1,2 KL	1 KL	x		x		x		55	89	69	9	9	9	9	x	
8/09/22	12:00	VERDURA ORIENTAL	VERDURA ORIENTAL	6 KL	6 KL	x		x		x		50	89	70	9	9	9	9	x	
8/09/22	12:00	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	0,3 KL	0,3 KL	x		x		x		70	89	74	9	9	9	9	x	
8/09/22	12:00	JUGO DE LULO	LULO PULPA	7,8 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x	
8/09/22	16:00	POTO MAIZ DULCE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		90	94	70	9	9	9	9	x	
8/09/22	16:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	2,5 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x	
8/09/22	12:00	CARNE RES PICADA	CARNE RES	8 KL	8 KL	x		x		x		70	96	71	9	9	9	9	x	
8/09/22	12:00	CARNE POLLO DICED	MUSLOS POLLO	20 UDS	20 UDS	x		x		x		50	85	70	9	9	9	9	x	
8/09/22	17:00	PICADO AGUACATE	AGUACATE	10 KL	6 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x	
8/09/22	17:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	4,5 KL	x			x	x		55	89	71	9	9	9	9	x	
8/09/22	17:00	SOPA CALAHORRA	CARNE RES	0,3 KL	0,3 KL	x		x		x		70	95	74	9	9	9	9	x	
8/09/22	17:00	AROMATICA CON FRESA	FRESA PULPA	2,4 KL	2 KL	x		x		x		50	88	72	9	9	9	9	x	
8/09/22	17:00	AROMATICA CON FRESA	AROMATICA	0,2 KL	0,2 KL	x		x		x		50	88	72	9	9	9	9	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS ___ANDRÉS SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO ___CC___Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD _1012461083_ CARGO ___JEFE DE COCINA ___

Constanza Rodriguez K1. 51390221

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-343
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
7/09/22	7:00	AROMATICA CON MORA	MORA PULPA	2 KL	2 KL	X		X		X		50	86	71	9	9	9	9	X		
8/09/22	9:00	AROMATICA CON MORA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	86	71	9	9	9	9	X		
8/09/22	8:00	AGUA DE PANELA	PANELA	1,6 KL	1,6 KL	X			X	X		60	92	70	9	9	9	9	X		
8/09/22	8:00	CHANGUA CON HUEVO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		90	85	72	9	9	9	9	X		
8/09/22	8:00	CHANGUA CON HUEVO	HUEVO GALLINA	100 UND	100 UND	X		X		X		90	85	72	9	9	9	9	X		
8/09/22	8:00	TOSTADA	TOSTADA	120 UND	120 UND		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
8/09/22	8:00	BANANO	BANANO	145 KL	145 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
8/09/22	10:00	ENSALADA FRUTA/YOGUR	ENSALADA FRUTA	5 KL	5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
8/09/22	10:00	ENSALADA FRUTA/YOGUR	YOGURT	5 LT	5 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
8/09/22	10:00	GALLETA DE AVENA	GALLETA AVENA	100 PQ	100 PQ		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
8/09/22	12:00	ALBONDIGAS	ALBONDIGAS RES	10 KL	10 KL	X		X		X		70	97	73	9	9	9	9	X		
8/09/22	12:00	SPAGUETTIS	PASTA	5 KL	5 KL		X		X	X		50	85	69	9	9	9	9	X		
8/09/22	12:00	ENSALADA ROJA	REMOLACHA	2,5 KL	1,8 KL	X		X		X		80	72	54	9	9	9	9	X		SE COCINA LA REMOLACHA / ZANAHORIA
8/09/22	12:00	TAJADA DE PLATANO	PLÁTANO MADURO	8,4 KL	5 KL	X		X		X		65	92	71	9	9	9	9	X		
8/09/22	12:00	SOPA DE MENUDENCIAS	CORAZONES POLLO	4 KL	4 KL	X		X		X		70	89	73	9	9	9	9	X		
8/09/22	12:00	JUGO DE CURUBA	CURUBA PULPA	9 KL	9,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
8/09/22	15:00	CHANGUA AVENA/CHANGUA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	93	72	9	9	9	9	X		
8/09/22	15:00	TORTA DE BANANO	TORTA BANANO	100 UND	100 UND		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
9/09/22	17:00	PESCADO EN SALSA	TILAPIA	13,5 KL	11 KL	X		X		X		55	86	70	9	9	9	9	X		
9/09/22	17:00	CALABAZA GUISADA	CALABAZA	7,1 KL	6 KL	X		X		X		50	82	69	9	9	9	9	X		
9/09/22	17:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		55	89	68	9	9	9	9	X		
9/09/22	17:00	ARROZ AL CILANTRO	CILANTRO	0,36 KL	0,3 KL	X		X		X		55	87	68	9	9	9	9	X		
9/09/22	17:00	LECHE CON MIEL	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	84	70	9	9	9	9	X		
9/09/22	17:00	LECHE CON MIEL	MIEL	1 LT	1 LT	X		X		X		50	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: _1012461083_ CARGO: ___JEFE DE COCINA___

Frody Alexander S CC 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 ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
30/09/22	7:00	TINTO	CAFÉ	9,5KG	9,5KG		X		X	X		30	87	70	9	9	9	9	X		
30/09/22	8:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	88	69	9	9	9	9	X		
30/09/22	8:00	CALDO PAPA/CARNE	CARNE RES	6 KL	6 KL	X		X		X		70	93	72	9	9	9	9	X		
30/09/22	8:00	MOGOLLA	MOGOLLA	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
30/09/22	8:00	COMPOTA PERA	PERA PULPA	10KG	10 KG	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
30/09/22	10:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	15LT	15 LT	X		X		X		50	84	71	9	9	9	9	X		
30/09/22	10:00	ALMOJABANA	ALMOJABANA	100UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
30/09/22	10:00	UVAS	UVAS PULPA	10,8KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
30/09/22	12:00	FILETE PESCADO	TILAPIA	13,2KL	11 KL	X		X		X		45	83	71	9	9	9	9		X	
30/09/22	12:00	ARROZ CON AJONJOLÍ	ARROZ CRUDO	9,5 KG	9,5 KG	X			X	X		60	90	72	9	9	9	9		X	
30/09/22	12:00	ARROZ CON AJONJOLÍ	AJONJOLÍ	0,9 KL	0,9 KL		X		X	X		60	90	72	9	9	9	9	X		
30/09/22	12:00	ENSALADA PEPINO	ENSALADA PEPINO	6 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
30/09/22	12:00	PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	X		X		X		50	87	70	9	9	9	9	X		
30/09/22	12:00	SANCOCHITO PESCADO	TILAPIA	4,5 KL	4,5 KL	X		X		X		70	93	74	9	9	9	9	X		
30/09/22	12:00/22	LIMONADA CON AZUCAR	LIMÓN PULPA	6 KL	3 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9		X	
30/09/22	15:00	SORBETE GUANABANA	LECHE VACA	15LT	15LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
30/09/22	15:00	SORBETE GUANABANA	GUANABANA	7,5	4,5KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
30/09/22	15:00	MANTECADA	MANTECADA	40UDS	40UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
30/09/22	17:00	CARNE CERDO MECHADA	CARNE CERDO	9 KL	9 KL	X		X		X		70	89	71	9	9	9	9	X		
30/09/22	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5KL	X			X	X		60	88	72	9	9	9	9	X		
30/09/22	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ESPINACA	1KL	1 KL	X		X		X		60	88	72	9	9	9	9	X		
30/09/22	17:00	SOPA DE PATACON	CARNE RES	9,3 KL	9,3 KL	X		X		X		70	95	74	9	9	9	9	X		
30/09/22	17:00	AROMATICA CON LIMÓN	LIMÓN PULPA	2 KG	1 KG	X		X		X		55	89	68	9	9	9	9	X		
30/09/22	17:00	AROMATICA CON LIMÓN	AROMATICA	9,1 KL	9,1 KL	X		X		X		55	87	68	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012461083 CARGO: JEFE DE COCINA

Firmado el Validador Externo
C.C. 1032388478

Escaneado con CamScanner