ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL — Código: FOR.PES.043
PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES — Versión: 1
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS — Fecha: Memo INT 2019063988 - 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
26-10-22	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ/AROMÁTICAS	0,5 KL	0,5 KL		X		X	X		50	89	70	9	9	9	9	X		
01-11-22	8:00	COLADA H. PLATANO	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		60	93	80	9	9	9	9	X		
31-10-22	8:00	HUEVOS QUESO CON REVUELTO	HUEVO GALLINA	100 UN	100 UN	X		X		X		60	82	71	9	9	9	9	X		
01-11-22	8:00	HUEVO REVUELTO QUESO CON	QUESO DC	1,5 KL	1,5 KL	X		X		X		60	82	71	9	9	9	9	X		
01-11-22	8:00	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	100 UN	100 UN		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
01-11-22	8:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	2,5 KL	1,0 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
31-10-22	10:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	1,5 LT	1,5 LT	X		X		X		50	82	68	9	9	9	9	X		
01-11-22	10:00	MOGOLLA INTEGRAL	MOGOLLA INT.	100 UN	100 UN		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
01-11-22	10:00	GRANADILLA	GRANADILLA P.	1,5 KL	1 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
01-11-22	12:00	CARNE CERDO	CARNE CERDO	10 KL	10 KL	X		X		X		60	91	74	9	9	9	9	X		
01-11-22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		60	89	71	9	9	9	9	X		
01-11-22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	X		X		X		60	89	71	9	9	9	9	X		
01-11-22	12:00	GUACAMOLE	AGUACATES	10 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
01-11-22	12:00	PAPA AL VAPOR	PAPA PASTA	6,25 KL	5 KL	X		X		X		50	80	67	9	9	9	9	X		
01-11-22	12:00	CAZUELA LENTEJAS	CADERA RES	0,5 KL	0,5 KL	X		X		X		70	90	74	9	9	9	9	X		
01-11-22	12:00	JUGO DE PIÑA	PIÑA PULPA	7,5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
01-11-22	15:00	HORCHATA MANGO	LECHE VACA	1,5 LT	1,5 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
01-11-22	15:00	ROSCÓN	ROSCÓN	100 UN	100 UN		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
01-11-22	17:00	CARNE RES AL CILANTRO	CADERA RES	9 KL	9 KL	X		X		X		70	89	67	9	9	9	9	X		
01-11-22	17:00	PONCA AHUYAMA	LECHE VACA	550 ML	550 ML	X		X		X		60	84	69	9	9	9	9	X		
01-11-22	17:00	PONCA AHUYAMA	AHUYAMA	7,7 KL	5 KL	X		X		X		60	84	69	9	9	9	9	X		
01-11-22	17:00	SPAGUETTIS	PASTA	5 KL	5 KL		X		X	X		50	90	71	9	9	9	9	X		
01-11-22	19:00	AROMÁTICA CON MANZANILLA	MANZANILLA PAPA	6,7 KL	2 KL	X		X		X		50	85	67	9	9	9	9	X		
01-11-22	19:00	AROMÁTICA CON MANZANILLA	AROMÁTICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	85	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

Andrés Felipe Salazar Rodríguez
CC: 1032388478

Powered by CamScanner

PROCESO: PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL — Código: 1GR-PSS-243

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS — Fecha: Memo INT 20190431068 - 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
02/02/22	9:00	TINTO/AROMATICA	CAFÉ	9,5 KL	9,5 KL		X		X	X		50	58	71	9	9	9	9	X		
02/02/22	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		55	87	75	9	9	9	9	X		
02/02/22	8:00	TAMAL	TAMAL POLLO	100 UNI	100 UNI		X		X	X		45	120	72	9	9	9	9	X		
02/02/22	8:00	PAN ROLLO	PAN ROLLO	100 UNI	100 UNI		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
02/02/22	8:00	GRANADILLA	GRANADILLA	4,5 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
02/02/22	10:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	4,5 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
02/02/22	12:00	CERDO Y RES COCIDO	CARNE RES	5 KL	5 KL	X		X		X		80	94	70	9	9	9	9	X		
02/02/22	12:00	CERDO Y RES COCIDO	CARNE CERDO	5 KL	5 KL	X		X		X		80	94	70	9	9	9	9	X		
02/02/22	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		50	89	69	9	9	9	9	X		
02/02/22	12:00	COCIDO BOYACENSE	HABAS	1 KL	1 KL	X		X		X		80	94	70	9	9	9	9	X		
02/02/22	12:00	COCIDO BOYACENSE	MAÍZ COMÚN	1 KL	1 KL	X		X		X		80	94	70	9	9	9	9	X		
02/02/22	12:00	COCIDO BOYACENSE	CHUSUAS	2 KL	2 KL	X		X		X		80	94	70	9	9	9	9	X		
02/02/22	12:00	COCIDO BOYACENSE	CUBIOS	2 KL	2 KL	X		X		X		80	94	70	9	9	9	9	X		
02/02/22	12:00	COCIDO BOYACENSE	PAPA CRIOLLA	4 KL	4 KL	X		X		X		80	94	70	9	9	9	9	X		
02/02/22	12:00	COCIDO BOYACENSE	ARVEJA	3 KL	4,2 KL	X		X		X		80	94	70	9	9	9	9	X		
02/02/22	12:00	JUGO DE MORA	MORA PULPA	5 KL	9,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
02/02/22	15:00	FECULA MAÍZ FRESA	FRESA PULPA	3,2 KL	3 KL	X		X		X		60	93	68	9	9	9	9	X		
02/02/22	15:00	FECULA MAÍZ FRESA	LECHE VACA	25 LT	25 LT	X		X		X		60	93	68	9	9	9	9	X		
02/02/22	15:00	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	100 UNI	100 UNI		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
02/02/22	9:00	PECHUGA GRATINADA	CARNE POLLO	13 KL	10 KL	X		X		X		60	89	72	9	9	9	9	X		
02/02/22	9:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	88	70	9	9	9	9	X		
02/02/22	9:00	ARROZ AL PEREJIL	PEREJIL	93 KL	93 KL	X		X		X		55	88	70	9	9	9	9	X		
02/02/22	9:00	SOPA CUCHUCO MAIZ	CARNE RES	9,3 KL	9,3 KL	X		X		X		70	95	74	9	9	9	9	X		
02/02/22	9:00	AGUAPANELA EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	54	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___

Firma: Andrés Alexander S. CC: 1070781996.

Powered by CamScanner

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/kilos/unidad)	PESO NETO (gramos/kilos/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR (Evalúe entre 2 y 10)	OLOR (Evalúe entre 2 y 10)	SABOR (Evalúe entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
3-10-22	7:00	AROMATICA T ÁRBOL	T. ÁRBOL	3,4 KL	2 KL	X		X		X		50	86	90	9	9	9	9	X		
3-10-22	9:00	AROMATICA T. ÁRBOL	AROMATICA	2,1 KL	2,1 KL	X		X		X		50	86	70	9	9	9	9	X		
3-10-22	8:00	FECULA MAÍZ	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		60	94	69	9	9	9	9	X		
3-10-22	8:00	HUEVO COCIDO	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	X		X		X		55	85	71	9	9	9	9	X		
3-10-22	8:00	CROISSANT	CROISSANT	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
3-10-22	8:00	COMPOTA MANZANA	MANZANA	20,8 KL	20 KL	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
3-10-22	10:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	89	71	9	9	9	9	X		
3-10-22	10:00	PONQUE TAJADO	PONQUE TAJADO	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
3-10-22	10:00	PICADO PATILLA/MIGA	PICADO PATILLA MIGA	20 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
3-10-22	12:00	CARNUDO A LAS BRASAS	CARNERA RES	10 KL	10 KL	X		X		X		70	90	72	9	9	9	9	X		
3-10-22	12:00	ARROZ PAJARITO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	88	74	9	9	9	9	X		
3-10-22	12:00	POLECA AHUYAMA	LECHE VACA	700 ML	700 ML	X		X		X		50	82	70	9	9	9	9	X		
3-10-22	12:00	POLECA AHUYAMA	AHUYAMA	3,7 KL	3 KL	X		X		X		50	82	70	9	9	9	9	X		
3-10-22	12:00	PAPA CRIOLLA AL PERSIL	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	X		X		X		50	80	72	9	9	9	9	X		
3-10-22	12:00	SOPA CUCHUCO TRIPA	CARNERA RES	9,5 KL	9,5 KL	X		X		X		70	93	71	9	9	9	9	X		
3-10-22	12:00	JUGO DE MANGO	MANGO PULPA	9 KL	9,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
3-10-22	15:00	COLADA AVENA CANELA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	93	71	9	9	9	9	X		
3-10-22	15:00	GALLETA CRACKETS	GALLETA CRACKETS	1,2 KL	1,2 KL		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
3-10-22	19:00	CARNE GUISO ESPECIAL	CARNE GUISO	9 KL	9 KL	X		X		X		70	95	73	9	9	9	9	X		
3-10-22	19:00	TORTA AHUYAMA	HUEVO GALLINA	90 UDS	90 UDS	X		X		X		50	80	69	9	9	9	9	X		
3-10-22	19:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		60	90	70	9	9	9	9	X		
3-10-22	19:00	ARROZ AL PIMENTÓN	PIMENTÓN	2 KL	1 KL	X		X		X		60	90	70	9	9	9	9	X		
3-10-22	19:00	LECHE CON CANELA	LECHE VACA	15 LT	15 LT							50	84	69	9	9	9	9	X		
3-10-22	19:00	LECHE CON CANELA	CANELA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	84	69	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

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

Andres Salazar
CC 1032388478

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: KGI-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo.INT 2019043568 - 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 TECNOLÓGICO DEL SUR

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/unidad)	PESO NETO (gramos/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR 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
4/10/22	9:00	BEBIDA CAFETERO	CAFÉ	0,5 KL	0,5 KL		X		X	X		50	86	74	9	9	9	9	X		
4/10/22	8:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	1 LT	1 LT	X		X		X		60	93	71	9	9	9	9	X		
4/10/22	8:00	CALDO PAPA/PECHUGA	CARNE POLLO	6 KL	6 KL	X		X		X		70	90	72	9	9	9	9	X		
4/10/22	8:00	ALMOJABANA	ALMOJABANA	100 UNI	100 UNI		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
4/10/22	8:00	NARANJA	NARANJA	17 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
4/10/22	10:00	SORBETE MORA	LECHE VACA	1 LT	1 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
4/10/22	10:00	SORBETE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
4/10/22	10:00	PAN COCO	PAN COCO	100 UNI	100 UNI		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
4/10/22	12:00	PECHUGA MECHADA	CARNE POLLO	12 KL	10 KL	X		X		X		70	93	67,6	9	9	9	9	X		
4/10/22	12:00	SPAGUETTIS	PASTA	5 KL	5 KL		X		X	X		60	89	78	9	9	9	9	X		
4/10/22	12:00	ARROZ Y MANGUERA ALVERJA, ZANAHORIA	MANGUERA	0,5 KL	0,5 KL	X		X		X		50	87	74	9	9	9	9	X		
4/10/22	12:00	PAPA AL VAPOR	PAPA PASTUSA	6 KL	5 KL	X		X		X		55	90	85	9	9	9	9	X		
4/10/22	12:00	SOPA DE VERDURAS	CADERA RES	9,3 KL	9,3 KL	X		X		X		90	95	78	9	9	9	9	X		
4/10/22	12:00	JUGO DE PIÑA	PIÑA PULPA	9,8 KL	9,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
4/10/22	15:00	COLADA HARINA PIMIENTO	LECHE VACA	1 LT	1 LT	X		X		X		60	93	71	9	9	9	9	X		
4/10/22	15:00	PAN POLVO	PAN POLVO	100 UNI	100 UNI		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
4/10/22	15:00	MANDARINA	MANDARINA	9,5 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
4/10/22	19:00	CARNE RES/PIMIENTO	CARNE RES	9 KL	9 KL	X		X		X		70	94	73	9	9	9	9	X		
4/10/22	19:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		60	89	69	9	9	9	9	X		
4/10/22	19:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	X		X		X		60	87	69	9	9	9	9	X		
4/10/22	19:00	MAZAMORRA CHIQUITA	CADERA RES	9,5 KL	9,5 KL	X		X		X		70	92	74	9	9	9	9	X		
4/10/22	19:00	MAZAMORRA CHIQUITA	PAPA PASTUSA	5 KL	4 KL	X		X		X		70	92	74	9	9	9	9	X		
4/10/22	19:00	AROMATICA FRESA	FRESA PULPA	2 KL	2 KL	X		X		X		50	85	70	9	9	9	9	X		
4/10/22	19:00	AROMATICA FRESA	AROMATICA	6,1 KL	6,1 KL	X		X		X		50	85	70	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

Freddy Alexander S CC 1026732946

Powered by 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 2019043998 - 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
5-10-22	7:00	AROMATICA FRUTOS BOS	AROMÁTICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	87	70	9	9	9	9	X		
5-10-22	7:00	AROMATICA FRUTOSBOS	FRESA	2 KL	2 KL	X		X		X		50	89	70	9	9	9	9	X		
5-10-22	8:00	CHOCOLATE CON LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		60	85	73	9	9	9	9	X		
5-10-22	8:00	QUESO CAMPESINO	QUESO CAMPES.	4 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
5-10-22	8:00	AREPA	AREPA	100 UDS	100 UDS		X		X	X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
5-10-22	8:00	MANGO PICADO	MANGO PULPA	20 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
5-10-22	10:00	BATIDO BANANO/AVENA	BANANO PULPA			X		X		X		30	2	6	9	9	9	9	X		
5-10-22	10:00	BATIDO BANANO/AVENA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		30	2	6	9	9	9	9	X		
5-10-22	12:00	CARNE CERDO LIMPIEZA	CARNE CERDO	10 KL	10 KL	X		X		X		70	93	71	9	9	9	9	X		
5-10-22	12:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X				X		55	87	69	9	9	9	9	X		
5-10-22	12:00	ARROZ AL PEREJIL	PEREJIL	0,3 KL	0,3 KL	X		X		X		55	87	69	9	9	9	9	X		
5-10-22	12:00	ENSALADA TOMATE	TOMATE	7 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
5-10-22	12:00	PLATANO MADURO COCIDO	PLÁTANO MADURO	5 KL	5 KL	X		X		X		90	85	73	9	9	9	9	X		
5-10-22	12:00	CAZUELA ARVEJA	CARNE RES	9,3 KL	9,3 KL	X		X		X		120	97	90	9	9	9	9	X		
5-10-22	12:00	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	6,8 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
5-10-22	15:00	ARROZ CON LECHE	LECHE VACA	10 LT	10 LT	X		X		X		70	93	68	9	9	9	9	X		
5-10-22	15:00	ARROZ CON LECHE	QUESO D.C.	1,5 KL	1,5 KL	X		X		X		70	93	68	9	9	9	9	X		
5-10-22	15:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	10 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
5-10-22	17:00	CARNE RES BBQ	CARNE RES	9 KL	9 KL	X		X		X		70	89	71	9	9	9	9	X		
5-10-22	17:00	ensalada campesina	ENSALADA CAM	6 KL	6 KL	X		X		X		70	85	6	9	9	9	9	X		SE COCINA EL MAÍZ
5-10-22	17:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		60	87	68	9	9	9	9	X		
5-10-22	17:00	ARROZ CON FIDEO	FIDEOS	0,4 KL	0,4 KL		X		X	X		60	87	68	9	9	9	9	X		
5-10-22	17:00	AROMATICA T. ÁRBOL	T. ÁRBOL	3,4 KL	2 KL	X		X		X		50	89	70	9	9	9	9	X		
5-10-22	17:00	AROMATICA T. ÁRBOL	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	89	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 ___

Powered by 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-343 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
6-10-22	7:00	TINTO	CAFÉ	0,5 KL	0,5 KL		x		x	x		50	85	72	9	9	9	9	x		
6-10-22	8:00	COLADA H. PLÁTANO	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		60	93	70	9	9	9	9	x		
6-10-22	8:00	COLADA H. PLÁTANO	MEZCLA PULPA	3,9 KL	3 KL	x		x		x		60	93	70	9	9	9	9	x		
6-10-22	8:00	CALDO PAPA/CARNE	CARNE RES	6 KL	6 KL	x		x		x		70	94	69	9	9	9	9	x		
6-10-22	8:00	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	100 UNDS	100 UNDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
6-10-22	10:00	LECHE CALENTE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		50	80	69	9	9	9	9	x		
6-10-22	10:00	TORTA BANANO HUEVO	TORTA BANANO	100 UNDS	100 UNDS		x		x	x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
6-10-22	10:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	10,8 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
6-10-22	12:00	FILETE PESCADO	TILAPIA	13,3 KL	11 KL	x		x		x		50	88	70	9	9	9	9	x		
6-10-22	12:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		60	87	69	9	9	9	9	x		
6-10-22	12:00	ARROZ AL CILANTRO	CILANTRO	0,3 KL	0,3 KL	x		x		x		60	87	69	9	9	9	9	x		
6-10-22	12:00	ENSALADA AGRIDULCE	ENSALADA MIXTA	6 KL	6 KL	x		x			x	35	2	6	9	9	9	9	x		
6-10-22	12:00	PURE PAPA	CREMA LECHE	700 ml	700 ml	x		x		x		60	84	67	9	9	9	9	x		
6-10-22	12:00	SOPA DE AVENA	CARNE RES	0,3 KL	0,3 KL	x		x		x		70	90	72	9	9	9	9	x		
6-10-22	12:00	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA PULPA	1,5 KL	9,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
6-10-22	15:00	FLAN	LECHE VACA	10 LT	10 LT	x		x		x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
6-10-22	15:00	FLAN	HUEVO GALLINA	50 UNDS	50 UNDS	x		x		x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
6-10-22	15:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	14,5 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
6-10-22	17:00	PECHUGA MECHADA	CARNE POLLO	15,4 KL	10 KL	x		x		x		60	87	70	9	9	9	9	x		
6-10-22	17:00	ARROZ ATOMATADO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x				x		55	89	68	9	9	9	9	x		
6-10-22	17:00	ARROZ ATOMATADO	TOMATE	1,2 KL	1 KL	x		x		x		55	89	68	9	9	9	9	x		
6-10-22	17:00	SOPA DE PASTA	CARNE RES	0,3 KL	0,3 KL	x			x	x		70	95	74	9	9	9	9	x		
6-10-22	17:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		50	88	66	9	9	9	9	x		
6-10-22	17:00	TE EN LECHE	TÉ	0,1 KL	0,1 KL	x		x		x		50	88	66	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 Avila G. cc 12646678

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-249
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		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	
7-10-22	9:00	AROMATICA CON PIÑA	PIÑA PULPA	3,7KL	2 KL	X		X		X		50	89	70	9	9	9	9	X		
7-10-22	9:00	AROMATICA CON PIÑA	AROMATICA	0,1KL	0,1 KL	X		X		X		50	89	70	9	9	9	9	X		
7-10-22	8:00	CALDO PAPA/PESCADO	TILAPIA	7,5KL	6 KL	X		X		X		70	94	71	9	9	9	9	X		
7-10-22	8:00	PAN TAJADO INT.	PAN TAJADO INT	10 PQ	10 PQ		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
7-10-22	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	14,5KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
7-10-22	10:00	SORBETE CURUBA	LECHE VACA	1,5 LT	1,5 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
7-10-22	10:00	SORBETE CURUBA	CURUBA	9 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
7-10-22	10:00	RESCON	RESCON	100 UDS	100 UDS		X		X		X	30	NA	NA	9	9	9	9	X		
7-10-22	12:00	CARNE RES SALSA CHINA	CARNE RES	10 KL	10 KL	X		X		X		70	89	74	9	9	9	9	X		
7-10-22	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CRUDO	9,5KL	9,5 KL	X			X	X		60	88	70	9	9	9	9	X		
7-10-22	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	PIMENTÓN	1,2KL	1 KL	X		X		X		60	88	70	9	9	9	9	X		
7-10-22	12:00	VERDURAS SALTEADAS	VERDURAS SAL	6 KL	6 KL	X		X		X		50	80	68	9	9	9	9	X		
7-10-22	12:00	PAPA A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	6,5KL	5 KL	X		X		X		80	150	72	9	9	9	9	X		
7-10-22	12:00	SOPA PATACÓN	CARNE POLLO	5 KL	5 KL	X		X		X		70	95	75	9	9	9	9	X		
7-10-22	12:00	JUGO TOMATE ÁRBOL	TOMATE PULPA	7,5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
7-10-22	15:00	CAYDIL	LECHE VACA	1,5 LT	1,5 LT	X		X		X		40	75	67	9	9	9	9	X		
7-10-22	15:00	CAYDIL	HUEVO GALLINA	30 UDS	30 UDS	X		X		X		40	75	67	9	9	9	9	X		
7-10-22	15:00	MAÍZ PIRA	MAIZ PIRA	4,5 KL	4,5 KL		X		X	X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
7-10-22	15:00	MELÓN PICADO	MELÓN PULPA	20 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
7-10-22	17:00	POLLO DORADO	CARNE POLLO	13,4 KL	10 KL	X		X		X		60	90	74	9	9	9	9	X		
7-10-22	17:00	CALABAZA GUISADA	CALABAZA GUISADA	7 KL	6 KL	X		X		X		50	83	69	9	9	9	9	X		
7-10-22	17:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5KL	9,5KL	X			X	X		55	87	70	9	9	9	9	X		
7-10-22	17:00	AROMATICA UCHUVA	UCHUVA PULPA	2 KL	2 KL	X		X		X		50	80	68	9	9	9	9	X		
7-10-22	17:00	AROMATICA UCHUVA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	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: 1007379_ CARGO: JEFE DE COCINA

Fredy Alexander S cc 1070781996.

Powered by CamScanner

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO: OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P05.243 | Versión: 1 | Fecha: Memo INT 20190435SE - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL _____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA___

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidades)	PESO NETO (gramos/litros/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
8-10-22	7:00	TINTO	CAFÉ DESAROMIZ	0,5 KL	0,5 KL		x		x	x		50	86	71	9	9	9	9	x		
8/10/22	8:00	COLADA AVENA	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		60	93	70	9	9	9	9	x		
8-10-22	8:00	HUEVO EN TORTILLA	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	x		x		x		55	83	73	9	9	9	9	x		
8/10/22	8:00	AREPUELAS	HUEVO GALLINA	15 UDS	15 UDS	x		x		x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
8/10/22	8:00	MANDARINA	MANDARINA	14,5 KL	14,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
8/10/22	8:00	KUMIS	KUMIS	20 LT	20 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
8/10/22	10:00	GALLETA CRACKER	DUCALES	12 TAC	12 TAC		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
8/10/22	10:00	GRANADILLA	GRANADILLA	4,5 KL	4 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
8/10/22	12:00	CARNE CERDO ASADO	CARNE CERDO	10 KL	10 KL	x		x		x		70	95	70	9	9	9	9	x		
8/10/22	12:00	ARROZ CON ATOMATE	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		55	89	71	9	9	9	9	x		
8/10/22	12:00	ARROZ CON ATOMATE	ATOMATE	0,9 KL	0,9 KL		x		x	x		55	87	71	9	9	9	9	x		
8/10/22	12:00	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	10 KL	6 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
8/10/22	12:00	CHIPS DE YUCA	YUCA	6,5 KL	5 KL	x		x		x		70	120	68	9	9	9	9	x		
8/10/22	12:00	SOPA DE CONCHITAS	CARNE POLLO	0,9 KL	0,9 KL	x		x		x		70	95	72	9	9	9	9	x		
8/10/22	12:00	JUGO DE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
8/10/22	15:00	SORBETE CURUBA	CURUBA PULPA	9 KL	9,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
8/10/22	15:00	SORBETE CURUBA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
8/10/22	15:00	TORTA NEGRA	TORTA NEGRA	100 UDS	100 UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
8/10/22	17:00	CARNE RES AL VINAGRETO	CARNE RES	9 KL	9 KL	x		x		x		70	89	74	9	9	9	9	x		
8/10/22	17:00	SPAGUETTI	PASTA	5 KL	5 KL		x		x	x		60	86	73	9	9	9	9	x		
8/10/22	17:00	SOPA CUCHUCO TRIGO	CARNE POLLO	0,9 KL	0,9 KL	x		x		x		70	92	71	9	9	9	9	x		
8/10/22	17:00	SOPA CUCHUCO TRIGO	CUCHUCO TRIGO	1 KL	1 KL		x		x	x		70	92	71	9	9	9	9	x		
8/10/22	17:00	AROMATICA CON LULO	LULO PULPA	3,9 KL	2 KL	x		x		x		50	89	70	9	9	9	9	x		
8/10/22	19:00	AROMATICA CON LULO	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	x		x		x		50	89	70	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1070137... CARGO: JEFE DE COCINA

Constanza Rodriguez F. Tecnico Ocupacional CC 53890221

Powered by 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#33-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043569 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____COMUNIDAD DE CUIDADO_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___
COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/libras/unidad)	PESO NETO (gramos/libras/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9-1022	7:00	AROMATICA MANZANA	MANZANA PULPA	2 KL	2 KL	x		x		x		50	83	71	9	9	9	9	x		
9-1022	7:00	AROMATICA MANZANA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	x		x		x		50	83	71	9	9	9	9	x		
9-1022	8:00	AGUAPANELA/LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		55	89	70	9	9	9	9	x		
9-1022	8:00	TAMAL	TAMAL POLLO	100 UDS	100 UDS		x		x	x		50	120	72	9	9	9	9	x		
9-1022	8:00	PAN BLANDO	PAN BLANDO	100 UDS	100 UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
9-1022	8:00	UVAS	UVA PULPA	10,5 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
9-1022	10:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	14,5 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
9-1022	12:00	POLLO GUISADO	CARNE POLLO	13 KL	10 KL	x		x		x		70	89	71	9	9	9	9	x		
9-1022	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		55	88	74	9	9	9	9	x		
9-1022	12:00	ZANAHORIA CON CURCUMA	ZANAHORIA	6,5 KL	6 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
9-1022	12:00	TAJADA PLÁTANO M	PLATANO MAD	8 KL	5 KL	x		x		x		60	93	70	9	9	9	9	x		
9-1022	12:00	ASADO	CARNE POLLO	9 KL	9 KL	x		x		x		70	89	68	9	9	9	9	x		
9-1022	12:00	LIMONADA CON PANELA	LIMON PULPA	6 KL	3 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
9-1022	15:00	FECULA MAIZ CON MORA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		60	89	68	9	9	9	9	x		
9-1022	15:00	FECULA MAIZ CON MORA	MORA PULPA	3,9 KL	3 KL	x		x		x		60	87	68	9	9	9	9	x		
9-1022	15:00	TORTA DE NARANJA	TORTA NARANJA	100 UDS	100 UDS		x		x	x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
9-1022	17:00	FILETE PESCADO/SALSA	TILAPIA	13,5 KL	11 KL	x		x		x		50	82	75	9	9	9	9	x		
9-1022	17:00	FILETE PESCADO/SALSA	CREMA LECHE	700 ml	700 ml	x		x		x		50	82	75	9	9	9	9	x		
9-1022	17:00	FILETE PESCADO/SALSA	LECHE VACA	500 ml	500 ml	x		x		x		50	82	75	9	9	9	9	x		
9-1022	17:00	VERDURA CALIENTE	VERDURA CALIENTE	6 KL	6 KL	x		x		x		60	85	71	9	9	9	9	x		
9-1022	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		55	89	70	9	9	9	9	x		
9-1022	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ESPINACA	1,7 KL	1 KL	x		x		x		55	89	70	9	9	9	9	x		
9-1022	17:00	LECHE CALIENTE MIEL	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		50	89	67	9	9	9	9	x		
9-1022	17:00	LECHE CALIENTE MIEL	MIEL	1 LT	1 LT	x		x		x		50	89	67	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___ANDRÉS SALAZAR_____ TIPO DE DOCUMENTO: ____CC___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _18071379_ CARGO: ___JEFE DE COCINA ___

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: POS.PES.243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435665 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL _____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA _HOGAR CASA NOSTRA ___

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓ		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
10/10/22	7:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO	0,5 KL	0,5 KL		x		x	x		50	83	70	9	9	9	9	x	
10/10/22	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	1 LT	1 LT	x		x		x		55	82	74	9	9	9	9	x	
10/10/22	8:00	CALDO PAPA/CARNE	CARNE RES	6 KL	6 KL	x		x		x		70	95	71	9	9	9	9	x	
10/10/22	8:00	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	100 UN	100 UN		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x	
10/10/22	8:00	GRANADILLA	GRANADILLA	4,5 KL	4 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x	
10/10/22	10:00	ENSALADA FRUTA/QUESO	QUESO CAMP	4 KL	4 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x	
10/10/22	10:00	GALLETA WAFER	GALLETA WAFER	100 PQ	100 PQ		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x	
10/10/22	12:00	CARNE RES GUISADA	CARNE RES	10 KL	10 KL	x		x		x		70	90	71	9	9	9	9	x	
10/10/22	12:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		55	89	69	9	9	9	9	x	
10/10/22	12:00	ARROZ CON ESPINACA	ESPINACA	1,7 KL	1 KL	x		x		x		55	89	69	9	9	9	9	x	
10/10/22	12:00	BEBIDA AROMATICA	LECHE VACA	600ml	600ml	x		x		x		50	80	70	9	9	9	9	x	
10/10/22	12:00	PAPA EN SALSA CREMA	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	x		x		x		60	85	74	9	9	9	9	x	
10/10/22	12:00	SOPA DE COSTILLA P.	COSTILLA RES	9,3 KL	9,3 KL	x		x		x		70	93	72	9	9	9	9	x	
10/10/22	12:00	LIMONADA CON AZUCAR	LIMON PULPA	6 KL	3 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x	
10/10/22	15:00	FECULA MAIZ/GUAYABA	LECHE VACA	1,5 LT	1,5 LT	x		x		x		60	90	73	9	9	9	9	x	
10/10/22	15:00	FECULA MAIZ/GUAYABA	GUAYABA	3,4 KL	3 KL	x		x		x		60	90	73	9	9	9	9	x	
10/10/22	15:00	PAN POLLO	PAN POLLO	100 UN	100 UN		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x	
10/10/22	17:00	PECHUGA MECHADA	CARNE POLLO	13 KL	10 KL	x		x		x		60	92	70	9	9	9	9	x	
10/10/22	17:00	PECHUGA MECHADA	CEBOLLA LARGA	0,2 KL	0,2 KL	x		x		x		60	92	70	9	9	9	9	x	
10/10/22	17:00	PECHUGA MECHADA	TOMATE CHONTO	1 KL	1 KL	x		x		x		60	92	70	9	9	9	9	x	
10/10/22	17:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		60	89	68	9	9	9	9	x	
10/10/22	17:00	ARROZ PEREJIL	PEREJIL	0,3 KL	0,3 KL	x		x		x		60	89	68	9	9	9	9	x	
10/10/22	17:00	AROMATICA TARDE	ARROZ	3,4 KL	2 KL	x		x		x		55	90	74	9	9	9	9	x	
10/10/22	17:00	AROMATICA TARDE	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	x		x		x		55	90	74	9	9	9	9	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

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

Fredy Alexander S CC 1070791996.

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: POR.PSS.343
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 2019043565 - 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	
11-10-22	7:00	AROMATICA MARACUYA	MARACUYA PULPA	6,7 KL	2 KL	x		x		x		50	87	70	9	9	9	9	x		
11-10-22	7:00	AROMATICA MARACUYA	AROMATICA	9,1 KL	0,1 KL	x		x		x		50	87	70	9	9	9	9		x	
11-10-22	8:00	COLADA AVENA	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		60	93	68	9	9	9	9	x		
11-10-22	8:00	HUEVOS REVOLTOS	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	x		x		x		55	89	70	9	9	9	9	x		
11-10-22	8:00	PAN HIDRATADO	PAN HIDRATADO	100 UDS	100 UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
11-10-22	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	14,5 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
11-10-22	10:00	BATIDO DE FRESA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	40	2	6	9	9	9	9	x		
11-10-22	10:00	BATIDO DE FRESA	FRESA PULPA	5 KL	4,5 KL	x		x			x	40	2	6	9	9	9	9	x		
11-10-22	12:00	CARNE CERDO SALSA	CARNE CERDO	10 KL	10 KL	x		x		x		70	89	71	9	9	9	9	x		
11-10-22	12:00	ARROZ CON ASADILLO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		60	88	73	9	9	9	9	x		
11-10-22	12:00	ARROZ CON ASADILLO	ASADILLO	0,9 KL	0,9 KL		x		x	x		60	88	73	9	9	9	9	x		
11-10-22	12:00	VERDURA ORIENTAL	VERDURA ORIENTAL	6 KL	6 KL	x		x		x		50	84	68	9	9	9	9	x		
11-10-22	12:00	PAPA DORADA	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	x		x		x		55	80	67	9	9	9	9	x		
11-10-22	12:00	CAZUELA GARBANZOS	MONDONGO	4 KL	4 KL	x		x		x		120	95	74	9	9	9	9	x		
11-10-22	12:00	JUGO DE MANGO	MANGO PULPA	9 KL	9,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
11-10-22	15:00	CHOCOLATE CON LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		50	84	70	9	9	9	9	x		
11-10-22	15:00	AREPA	AREPA	100 UDS	100 UDS		x		x	x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
11-10-22	15:00	MANDARINA	MANDARINA	15 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
11-10-22	17:00	CARNE RES FINAS HIERBAS	CARNE RES	9 KL	9 KL	x		x		x		59	90	67	9	9	9	9	x		
11-10-22	17:00	CALABAZA Y MAIZ	CALABAZA Y MAIZ	6 KL	6 KL	x		x		x		55	83	69	9	9	9	9	x		
11-10-22	17:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		60	89	72	9	9	9	9	x		
11-10-22	17:00	ARROZ CON FIDEOS	FIDEOS PASTA	0,4 KL	0,4 KL		x		x	x		60	89	72	9	9	9	9	x		
11-10-22	17:00	AROMATICA CON LULO	LULO PULPA	3,4 KL	2 KL	x		x		x		50	81	68	9	9	9	9	x		
11-10-22	17:00	AROMATICA CON LULO	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	x		x		x		50	81	68	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___ANDRES SALAZAR_____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1607137?_ CARGO: ___JEFE DE COCINA___

Powered by 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 - 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/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
12/10/22	7:00	TINTO	CAFÉ	9,5 KL	9,5 KL		X		X	X		50	84	70	9	9	9	9	X		
12/10/22	8:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		55	83	73	9	9	9	9	X		
12/10/22	8:00	CALDO PAPA POLLO	CARNE POLLO	6 KL	6 KL	X		X		X		70	96	70	9	9	9	9	X		
12/10/22	8:00	AREPA	AREPA	100 UNI	100 UNI		X		X	X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
12/10/22	8:00	COMPOTA MANZANA	MANZANA	10,8 KL	10 KL	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
12/10/22	10:00	SORBETE GUANABANA	GUANABANA P	6,5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
12/10/22	10:00	SORBETE GUANABANA	CREISSA/LECHE	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
12/10/22	10:00	CROISSANT	CROISSANT	100 UNI	100 UNI		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
12/10/22	12:00	FILETE PESCADO	TILAPIA	15,5 KL	11 KL	X		X		X		50	89	70	9	9	9	9	X		
12/10/22	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	87	69	9	9	9	9	X		
12/10/22	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	PIMENTON	1,2 KL	1 KL	X		X		X		55	87	69	9	9	9	9	X		
12/10/22	12:00	ENSALADA COMBINADA	ENSALADA CAM	6 KL	6 KL	X		X		X		70	2	6	9	9	9	9	X		SE COCINA EL MAIZ
12/10/22	12:00	PAPA CRIOLLA ENSALADA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	X		X		X		50	80	72	9	9	9	9	X		
12/10/22	12:00	SOPA CONCHITAS	CARNE POLLO	0,9 KL	0,9 KL	X		X		X		70	93	71	9	9	9	9	X		
12/10/22	12:00	JUGO DE PIÑA	PIÑA POLPA	7,8 KL	9,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
12/10/22	15:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		55	82	73	9	9	9	9	X		
12/10/22	15:00	MOGOLLA INTEGRAL	MOGOLLA INT.	100 UNI	100 UNI		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
12/10/22	15:00	MANGO PICADO	MANGO POLPA	20 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
12/10/22	17:00	POLLO DORADO	CARNE POLLO	13 KL	10 KL	X		X		X		50	86	71	9	9	9	9	X		
12/10/22	17:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9 KL	9 KL	X			X	X		55	87	68	9	9	9	9	X		
12/10/22	17:00	SOPA DE AHUYAMA	CARNE POLLO	0,9 KL	0,4 KL	X		X		X		70	94	70	9	9	9	9	X		
12/10/22	17:00	SOPA DE AHUYAMA	AHUYAMA	7,8 KL	6 KL	X		X		X		70	94	70	9	9	9	9	X		
12/10/22	17:00	LECHE CALIENTE MIEL	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	80	69	9	9	9	9	X		
12/10/22	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 ___1007379_ CARGO ___JEFE DE COCINA ___

Andrés Salazar 12/10/22
CC: 1032388478

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2018043556 - 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/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	
13-10-22	9:00	AROMATICA CON LULO	LULO PULPA	3,4 KL	2 KL	X		X		X		50	87	70	9	9	9	9	X		
13-10-22	9:00	AROMATICA CON LULO	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	87	70	9	9	9	9	X		
13-10-22	8:00	COLADA HARINA PLATANO	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		60	93	68	9	9	9	9	X		
13-10-22	8:00	HUEVOS REVUELTOS	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	X		X		X		55	82	71	9	9	9	9	X		
13-10-22	8:00	PAN TAJADO INTEG.	PAN TAJADO	10 PQ	10 PQ		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
13-10-22	8:00	BANANO	BANANO PULPA	19,5 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
13-10-22	10:00	SORBETE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
13-10-22	10:00	SORBETE MORA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
13-10-22	10:00	PAN DE QUESO	PAN DE QUESO	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
13-10-22	12:00	POLLO EN SALSA BBQ	CARNE POLLO	13,4 KL	10 KL	X		X		X		70	96	73	9	9	9	9	X		
13-10-22	12:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	87	72	9	9	9	9	X		
13-10-22	12:00	CUBIOS GUISADO	CUBIOS	6 KL	6 KL	X		X		X		50	80	69	9	9	9	9	X		
13-10-22	12:00	CHIPS DE ARRACACHA	ARRACACHA	6,5 KL	5 KL	X		X		X		60	84	70	9	9	9	9	X		
13-10-22	12:00	SOPA DE VERDURAS	CARNE POLLO	6 AKL	6 AKL	X		X		X		70	95	76	9	9	9	9	X		
13-10-22	12:00	JUGO	PULPA	8,2 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
13-10-22	15:00	POSTRE DE MAIZ DULCE	LECHE VACA	10 LT	10 LT	X		X		X		90	120	70	9	9	9	9	X		
13-10-22	15:00	POSTRE DE MAIZ DULCE	QUESO CAMP.	4,5 KL	4,5 KL	X		X		X		90	120	70	9	9	9	9	X		
13-10-22	15:00	JUGO	JUGO	10,8 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
13-10-22	17:00	POLLO GUISADO	CARNE POLLO	13,4 KL	10 KL	X		X		X		70	93	69	9	9	9	9	X		
13-10-22	17:00	VERDURA MIXTA	VERDURA MIXTA	6 KL	6 KL	X		X		X		75	90	71	9	9	9	9	X		
13-10-22	17:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		60	87	68	9	9	9	9	X		
13-10-22	17:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	X		X		X		60	87	68	9	9	9	9	X		
13-10-22	17:00	TÉ EN LECHE	TÉ	0,1 KL	0,1 KL		X		X	X		50	84	70	9	9	9	9	X		
13-10-22	19:00	TE EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 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 ___ NUMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1651179_ CARGO: ___JEFE DE COCINA ___

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PSS.243

Versión: 1

Fecha: Memo INT 2019643586 - 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	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO
4/10/22	7:00	TINTO	CAFÉ	0,5 KL	0,5 KL		X		X	X		50	80	71	9	9	9	9	X	
4/10/22	8:00	CHOCOLATE CON LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	93	68	9	9	9	9	X	
4/10/22	8:00	QUESO DOBLE CREMA	QUESO DC	4 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X	
4/10/22	8:00	TOSTADA	TOSTADA	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X	
4/10/22	8:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	25 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X	
4/10/22	10:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	83	67	9	9	9	9	X	
4/10/22	10:00	TORTA NEGRA	TORTA NEGRA	100 UDS	100 UDS		X		X	X		50	80	65	9	9	9	9	X	
4/10/22	10:00	GRANADILLA	GRANADILLA	4,5 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X	
4/10/22	12:00	CARNE RES BISTEC	CARNE RES	16 KL	16 KL	X		X		X		90	98	90	9	9	9	9	X	
4/10/22	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		50	87	66	9	9	9	9	X	
4/10/22	12:00	TORTILLA ACELGA	HUEVO GALLINA	90 UDS	40 UDS	X		X		X		50	170	67	9	9	9	9	X	
4/10/22	12:00	PLATANO COCIDO	MADURO	8 KL	5 KL	X		X		X		70	89	68	9	9	9	9	X	
4/10/22	12:00	SOPA PAJARILLA	PAJARILLA	4 KL	4 KL	X		✓		X		70	90	73	9	9	9	9	X	
4/10/22	12:00	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA PULPA	4,5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X	
4/10/22	15:00	COLADA AVENA BANANO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		65	94	72	9	9	9	9	X	
4/10/22	15:00	COLADA AVENA BANANO	BANANO	4,5 KL	3 KL	X		X		X		65	94	72	9	9	9	9	X	
4/10/22	15:00	TORTA NARANJA	TORTA NARANJA	100 UDS	100 UDS		X		X	X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X	
4/10/22	17:00	COLADA CARAC CEBADA	CEBADA CRUDO	9 KL	9 KL	X		X		X		70	89	71	9	9	9	9	X	
4/10/22	17:00	ARROZ PAJARITO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		60	88	69	9	9	9	9	X	
4/10/22	17:00	ARROZ PAJARITO	PLATANO MADURO	1,7 KL	1 KL	X		X		X		60	88	69	9	9	9	9	X	
4/10/22	17:00	SOPA DE GUINGO	CARNE POLLO	6 KL	6 KL	X		X		X		70	93	72	9	9	9	9	X	
4/10/22	17:00	SOPA DE GUINGO	GUINGUERO	6,7 KL	4 KL	X		X		X		70	93	72	9	9	9	9	X	
4/10/22	17:00	AROMATICA CON MORA	MORA PULPA	2 KL	2 KL	X		X		X		50	84	76	9	9	9	9	X	
4/10/22	17:00	AROMATICA CON MORA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	84	76	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

Powered by 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 2019043005 - 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/unidades)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓ		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15-10-22	9:00	AROMATICA CON LIMÓN	LIMÓN PULPA	2 KL	1 KL	x		x		x		60	83	71	9	9	9	9	x		
15-10-22	9:00	AROMATICA CON LIMÓN	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	x		x		x		60	83	71	9	9	9	9	x		
15-10-22	8:00	FRUTA MAÍZ/MORA	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		90	92	90	9	9	9	9	x		
15-10-22	8:00	FRUTA MAÍZ/MORA	MORA PULPA	3 KL	3 KL	x		x		x		90	92	90	9	9	9	9	x		
15-10-22	8:00	CALDO PAPA CON HUEVO	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	x		x		x		90	85	69	9	9	9	9	x		
15-10-22	8:00	AREPUELAS	AREPUELAS	100 UDS	100 UDS		x		x	x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
15-10-22	10:00	CAFE CON LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		50	68	68	9	9	9	9	x		
15-10-22	10:00	MANTECADA	MANTECADA	100 UDS	100 UDS		x		x	x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
15-10-22	10:00	PICADO PIÑA BANANO	PIÑA PULPA	8,2 KL	5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
15-10-22	10:00	PICADO PIÑA BANANO	BANANO PULPA	7,2 KL	5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
15-10-22	12:00	CERDO MECHADO	CARNE CERDO	10 KL	10 KL	x		x		x		90	93	70	10	10	8	10	x		Estu un poquito salado y se corrigió en el servido.
15-10-22	12:00	PASTA EN SALSA ROJA	PASTA SPAGUETI	5 KL	5 KL		x		x	x		50	83	68	10	10	10	10	x		
15-10-22	12:00	ENSALADA ROJA/LIMÓN	ENSALADA ROJA	6 KL	6 KL	x		x		x		80	120	6	9	9	9	9	x		Se cocino la → produce pectina y se gelifica por sobremaduración.
15-10-22	12:00	PAPA EN CHUPE	LECHE VACA	700 ml	700 ml	x		x		x		60	90	74	10	10	10	10	x		
15-10-22	12:00	SOPA DE PAPA CRIOLLA	CARNE RES	0,3 KL	0,3 KL	x		x		x		70	93	72	10	10	10	10	x		
15-10-22	12:00	JUGO T. ÁRBOL	T. ÁRBOL PULPA	7,2 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	10	9	9	x		
15-10-22	15:00	GALLETA DE LECHE	GALLETA LECHE	100 PQ	100 PQ		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
15-10-22	15:00	FRUTA PICADA/QUESO	QUESO CAMP.	4 KL	4 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
15-10-22	19:00	PESCADO GUISADO	TILAPIA	15,5 KL	11 KL	x		x		x		40	78	68	9	9	9	9	x		
15-10-22	19:00	TORTILLA VERDURAS	HUEVO GALLINA	50 UDS	50 UDS	x		x		x		50	100	70	9	9	9	9	x		
15-10-22	19:00	PURE DE PAPA	CREMA LECHE	700 ml	700 ml	x		x		x		55	84	71	9	9	9	9	x		
15-10-22	19:00	PURE DE PAPA	PAPA PASTUSA	6 KL	5 KL	x		x		x		55	84	71	9	9	9	9	x		
15-10-22	19:00	AROMATICA UCHUVA	UCHUVA PULPA	2 KL	2 KL	x		x		x		50	86	67	9	9	9	9	x		
15-10-22	19:00	AROMATICA UCHUVA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	x		x		x		50	86	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

Carolina Ramírez CC 1023941616

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 10/10/2019 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
16/10/22	9:00	TINTO	CAFÉ DESCAF	0,5 KL	0,5 KL		X		X	X		50	84	71	9	9	9	9	X		
16/10/22	8:00	AGUAPANELA CON LECHE	LECHE VACA	1 LT	1 LT	X		X		X		55	86	70	9	9	9	9	X		
16/10/22	8:00	TAMAL	TAMAL POLLO	100 UN	100 UN		X		X	X		50	180	75	9	9	9	9	X		
16/10/22	8:00	PAN POLLO	PAN POLLO	100 UN	100 UN		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
16/10/22	8:00	MANDARINA	MANDARINA	1,5 KL	1 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
16/10/22	10:00	PICADO MANGO/PAPAYO	PICADO MANGO PAPAYO	2 KL	1 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
16/10/22	12:00	RECHNEA EN SALSA	CARNE POLLO	1,5 KL	1 KL	X		X		X		60	87	73	9	9	9	9	X		
16/10/22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	0,5 KL	1,5 KL	X		X	X			60	90	72	9	9	9	9	X		
16/10/22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	0,2 KL	1 KL	X		X	X			60	90	72	9	9	9	9	X		
16/10/22	12:00	ENSALADA PICOGALLO	ENSALADA VARIAS	6 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
16/10/22	12:00	PURE PAPA CRIOLLA	CREMA LECHE	200 ml	200 ml	X		X		X		70	93	68	9	9	9	9	X		
16/10/22	12:00	SOPA DE AVENA	CARNE POLLO	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		90	95	70	9	9	9	9	X		
16/10/22	12:00	JUGO DE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
16/10/22	13:00	SORBETE MANGO	LECHE VACA	1,5 LT	1,5 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
16/10/22	13:00	SORBETE MANGO	MANGO PULPA	5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
16/10/22	13:00	AZÚCAR BLANCA	AZÚCAR	0,5 KL	0,5 KL		X		X		X	30	2	6	9	9	9	9	X		
16/10/22	15:00	CARNE EN SALSA CAMPO	CARNE RES	9 KL	9 KL	X		X		X		90	97	74	9	9	9	9	X		
16/10/22	17:00	CARNE EN SALSA CAMPO	CHAMPIÑON	2,2 KL	2,2 KL	X		X		X		90	97	74	9	9	9	9	X		
16/10/22	7:00	PLATANO QUESO ROCADILLO	PLATANO MADURO	5 KL	5 KL	X		X		X		120	90	66	9	9	9	9	X		
16/10/22	7:00	PLATANO QUESO ROCADILLO	QUESO DC	0,5 KL	0,5 KL	X		X		X		120	90	66	9	9	9	9	X		
16/10/22	9:00	PLATANO QUESO ROCADILLO	ROCADILLO	0,5 KL	0,5 KL		X		X	X		120	90	66	9	9	9	9	X		
16/10/22	9:00	SOPA DE ARROZ	CARNE POLLO	0,4 KL	0,4 KL	X		X		X		70	90	73	9	9	9	9	X		
16/10/22	9:00	LECHE CALENTADO CANELA	LECHE VACA	1,5 LT	1,5 LT	X		X		X		50	84	73	9	9	9	9	X		
16/10/22	9:00	LECHE CALENTADO CANELA	CANELA	0,1 KL	0,1 KL		X		X	X		50	84	73	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___

Horacio Avila Garay CC. 1264667

Powered by CamScanner

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

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS — Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019 — Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO: _____ UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °C INICIAL	°C FINAL	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
17-10-22	9:00	AROMATICA CON UCHUVA	UCHUVA PULPA	2KL	2KL	x		x		x		50	87	69	9	9	9	9	x		
17-10-22	9:00	AROMATICA CON UCHUVA	AROMATICA	2.1KL	2.1KL	x		x		x		50	87	69	9	9	9	9	x		
17-10-22	8:00	COLADA AVENA	LECHE VACA	15LT	15LT	x		x		x		60	92	71	9	9	9	9	x		
17-10-22	8:00	CALDO PAPA POLLO	CARNE POLLO	8 KL	6 KL	x		x		x		90	95	70	9	9	9	9	x		
17-10-22	8:00	ALMOJABANA	ALMOJABANA	100UNDS	100UNDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
17-10-22	8:00	GRANADILLA	GRANADILLA	14,5KG	9 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
17-10-22	10:00	HELADO	HELADO	6 LT	6 LT		x		x		x	40	-15	4	9	9	9	9	x		
17-10-22	12:00	GALLETAS DE LECHE	GALLETA LECHE	100 PQ	100 PQ		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
17-10-22	10:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	10KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
17-10-22	12:00	CARNE COCIDO/ALMUERZO	CARNE COCIDO	10 kl	10 KL	x		x		x		70	89	68	9	9	9	9	x		
17-10-22	12:00	ARROZ PAJARITO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		60	88	70	9	9	9	9	x		
17-10-22	12:00	ARROZ PAJARITO	PLATANO MADURO	1,7KL	1 KL	x		x		x		60	88	70	9	9	9	8	x		
17-10-22	12:00	TAJADA AGUACATE	AGUACATE	10 KL	6 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
17-10-22	12:00	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	5KL	5KL	x		x		x		50	80	69	9	9	9	9	x		
17-10-22	12:00	SOPA DE GUINEO	CARNE POLLO	9,4 KL	9,4 KL	x		x		x		70	93	68	9	9	9	9	x		
17-10-22	12:00	JUGO DE MANGO	MANGO PULPA	9KL	4,5KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
17-10-22	15:00	HARINA PLATANO GUAYABA	LECHE VACA	15LT	15LT	x		x		x		60	90	71	9	9	9	9	x		
17-10-22	15:00	CROISSANT	CROISSANT	100 UNDS	100 UNDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
17-10-22	17:00	PESCADO EN SANCOCHO	TILAPIA	15KL	11 KL	x		x		x		45	88	68	9	9	9	9	x		
17-10-22	17:00	VERDURAS SALTEADAS	VERDURAS SURTIDAS	6 KL	6 KL	x		x		x		50	86	70	9	9	9	9	x		
17-10-22	17:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5KL	x			x	x		55	89	67	9	9	9	9	x		
17-10-22	17:00	ARROZ AL CILANTRO	CILANTRO	0,5KL	0,5 KL	x		x		x		55	89	67	9	9	9	9	x		
17-10-22	17:00	TE EN LECHE	TE	0,1KL	0,1KL		x		x	x		50	90	75	9	9	9	9	x		
17-10-22	17:00	TE EN LECHE	LECHE VACA	15LT	15LT	x		x		x		50	90	75	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

JESSICA P. Cabrera P. CC. 23914516

Powered by 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-242
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435SE - 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			
18-10-22	7:00	TINTO	CAFÉ	25KL	2,5 KL		x		x	x		50	86	71	9	9	9	9	x		
18-10-22	8:00	FRUTA MAIZ GUAYABA	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		60	90	70	9	9	9	9	x		
18-10-22	8:00	FRUTA MAIZ GUAYABA	GUAYABA PULPA	3,5 KL	3 KL	x		x		x		60	90	70	9	9	9	9	x		
18-10-22	8:00	HUEVOS TORTILLA	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	x		x		x		60	78	68	9	9	9	9	x		
18-10-22	8:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	3 KL	3 KL	x			x	x		50	85	69	9	9	9	9	x		
18-10-22	10:00	PICADO PAPAYA/MELON	PAPAYA PULPA	7,5 KL	5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
18-10-22	10:00	PICADO PAPAYA/MELON	MELON PULPA	10 KL	5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
18-10-22	10:00	CUAJADA	QUESO CUAJADA	4 KL	4 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
18-10-22	10:00	PAN COCO	PAN COCO	100 UDS	100 UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
18-10-22	12:00	CARNE DE RES MOLIDA	MOLIDA ESPECIAL	10 KL	10 KL	x		x		x		55	89	68	9	9	9	9	x		
18-10-22	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	x			x	x		60	87	70	9	9	9	9	x		
18-10-22	12:00	ENSALADA TOMATE	TOMATE CHONTO	8 KL	6 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
18-10-22	12:00	PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO	8,4 KL	5 KL	x		x		x		60	93	71	9	9	9	9	x		
18-10-22	12:00	CAZUELA FRIJOLES	CARNE RES	0,3 KL	0,3 KL	x		x		x		120	97	74	9	9	9	9	x		
18-10-22	12:00	LIMONADA CON PANELA	LIMÓN PULPA	6 KL	3 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
18-10-22	15:00	FLAN	LECHE VACA	10 LT	10 LT	x		x		x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
18-10-22	15:00	FLAN	HUEVO GALLINA	30 UDS	30 UDS	x		x		x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
18-10-22	15:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	25 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
18-10-22	17:00	PECHUGA MECHADA	CARNE POLLO	15 KL	10 KL	x		x		x		60	89	70	9	9	9	9	x		
18-10-22	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		60	88	69	9	9	9	9	x		
18-10-22	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ESPINA	1,7 KL	1 KL	x		x		x		60	88	69	9	9	9	9	x		
18-10-22	17:00	SOPA DE FIDEO	CARNE POLLO	9 KL	9 KL	x		x		x		70	93	74	9	9	9	9	x		
18-10-22	17:00	AROMATICA CON FRESA	FRESA PULPA	2 KL	2 KL	x		x		x		55	86	67	9	9	9	9	x		
18-10-22	17:00	AROMATICA CON FRESA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	x		x		x		55	86	67	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS ___ANDRÉS SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO ___CC___No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD _16071379_ CARGO ___JEFE DE COCINA __

Andrés Alexander S CC: 1070759996

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ESTRATEGIA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190403566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/filos/unidad)	PESO NETO (gramos/filos/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19-10-22	7:00	AROMATICA CON LIMÓN	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	x		x		x		50	86	71	9	9	9	9	x		
19-10-22	7:00	AROMATICA CON LIMÓN	LIMÓN PULPA	2 KL	1 KL	x		x		x		50	86	71	9	9	9	9	x		
19-10-22	8:00	COLADA HARINA PLATANO	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		60	93	70	9	9	9	9	x		
19-10-22	8:00	QUESO CAMPESINO	QUESO CAMP.	4 KL	4 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
19-10-22	8:00	AREPA	AREPA	100 UND	100 UDS		x		x	x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
19-10-22	8:00	MANGO/PIÑA PICADO	MANGO PULPA	10 KL	5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
19-10-22	10:00	MANGO/PIÑA PICADO	PIÑA PULPA	7,8 KL	5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
19-10-22	10:00	BATIDO MORA BANANO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
19-10-22	10:00	BATIDO MORA BANANO	MORA PULPA	2,35 KL	2,25 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
19-10-22	10:00	BATIDO MORA BANANO	BANANO PULPA	3,2 KL	2,25 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
19-10-22	12:00	CARNE CERDO CABANOI	CARNE CERDO	10 KL	10 KL	x		x		x		90	89	72	9	9	9	9	x		
19-10-22	12:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	4,7 KL	4,5 KL	x			x	x		55	87	68	9	9	9	9	x		
19-10-22	12:00	PAPA A LA CRIOLLA	LECHE VACA	550ml	550ml	x		x		x		50	180	70	9	9	9	9	x		
19-10-22	12:00	PAPA EN CHUPE	LECHE VACA	600ml	600ml	x		x		x		60	90	73	9	9	9	9	x		
19-10-22	12:00	SOPA CUCHUCO TRIGO	CARNE POLLO	0,4 KL	0,4 KL	x		x		x		90	94	74	9	9	9	9	x		
19-10-22	12:00	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA PULPA	6,8 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
19-10-22	15:00	ENSALADA FRUTAS/YOGUR	YOGURZ	5 LT	5 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
19-10-22	15:00	GALLETA NUCITA	GALLETA NUCITA	100 PQ	100 PQ		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
19-10-22	17:00	CARNE RES AL CILANTRO	CARNE RES	9 KL	9 KL	x		x		x		70	85	71	9	9	9	9	x		
19-10-22	17:00	TORTILLA ACELGA	HUEVO GALLINA	60 UDS	60 UDS	x		x		x		50	180	70	9	9	9	9	x		
19-10-22	17:00	SPAGUETTIS	PASTA	5 KL	5 KL		x		x	x		60	90	68	9	9	9	9	x		
19-10-22	17:00	AROMATICA MANZANILLA	MANZANILLA PULPA	6,7 KL	2 KL	x		x		x		60	89	72	9	9	9	9	x		
19-10-22	17:00	AROMATICA MANZANILLA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	x		x		x		60	87	72	9	9	9	9	x		
19-10-22	17:00	AROMATICA MANZANILLA	PANELA	1,2 KL	1,2 KL	x			x			60	87	72	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___ANDRES SALAZAR_____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ No DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1067378_ CARGO: ___JEFE DE COCINA ___

Angelica Robledo Linares
CC. 1082388478

Powered by 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 20190430S5 - 19/10/2019
Página: 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
20/10/22	7:00	TINTO	CAFÉ	9,5 KL	9,5 KL		X		X	X		50	83	70	9	9	9	9	X		
20/10/22	8:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		55	84	69	9	9	9	9	X		
20/10/22	8:00	EMPAREDADO QUESO	QUESO D.C.	4 KL	4 KL	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
20/10/22	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	10,5 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
20/10/22	10:00	SORBETE FRUTA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
20/10/22	10:00	SORBETE FRUTA	FRUTA PULPA	9,5 KL	9,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
20/10/22	10:00	MANTECADA	MANTECADA	100 UD	100 UD		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
20/10/22	12:00	POLLO EN SALSA CHAM	CARNE POLLO	13 KL	10 KL	X		X		X		70	93	70	9	9	9	9	X		
20/10/22	12:00	POLLO EN SALSA CHAM	CREMA LECHE	700 ml	700 ml	X		X		X		70	93	70	9	9	9	9	X		
20/10/22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		60	89	68	9	9	9	9	X		
20/10/22	12:00	ZANAHORIA Y PERMANENTE ESTAMPADA PEDIDO	ZANAHORIA ENTERA ESTAMPADA PEDIDO	6 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
20/10/22	12:00	PURE DE YUCA	YUCA	5,25 KL	5 KL	X		X		X		60	88	69	9	9	9	9	X		
20/10/22	12:00	SOPA CARNOSITA	CARNE POLLO	9,4 KL	9,4 KL	X		X		X		70	92	71	9	9	9	9	X		
20/10/22	12:00	JUGO MARACUYA	MARACUYA PULPA	4,5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
20/10/22	15:00	ARROZ CON LECHE	ARROZ CRUDO	2,8 KL	2,8 KL	X			X	X		60	89	73	9	9	9	9	X		
20/10/22	15:00	ARROZ CON LECHE	QUESO CAMP.	4,5 KL	4,5 KL	X		X		X		60	89	73	9	9	9	9	X		
20/10/22	15:00	ARROZ CON LECHE	LECHE VACA	10 LT	10 LT	X		X		X		60	89	73	9	9	9	9	X		
20/10/22	15:00	ARROZ CON LECHE	UVAS PASAS	9,5 KL	9,5 KL		X		X	X		60	89	73	9	9	9	9	X		
20/10/22	15:00	FRESA PICADA	FRES PULPA	9,5 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
20/10/22	17:00	CARNE RES PICADA	CARNE RES	9 KL	9 KL	X		X		X		70	85	68	9	9	9	9	X		
20/10/22	17:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		50	87	70	9	9	9	9	X		
20/10/22	17:00	SANCOCHITO	CARNE RES	9,3 KL	9,3 KL	X		X		X		70	94	73	9	9	9	9	X		
20/10/22	17:00	AROMATICA CON MORA	MORA PULPA	2 KL	2 KL	X		X		X		80	92	69	9	9	9	9	X		
20/10/22	17:00	AROMATICA CON MORA	AROMÁTICA	9,1 KL	9,1 KL	X		X		X		80	92	69	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

52047593 Bta

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL — Código: FOR.PSI.243

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

FORMATO PREPARACION 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/kilos/unidades)	PESO NETO (gramos/kilos/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
21-10-22	9:00	AROMATICA T. ÁRBOL	TOMATE ÁRBOL	2,4 KL	2 KL	X		X		X		50	80	71	9	9	9	9	X		
21-10-22	9:00	AROMATICA T. ÁRBOL	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	80	71	9	9	9	9	X		
21-10-22	8:00	AGUAPANELA	PANELA	1,6 KL	1,6 KL	X			X	X		50	93	70	9	9	9	9	X		
21-10-22	8:00	CHANGUA CON HUEVO	LECHE VACA	1,5 LT	1,5 LT	X		X		X		60	95	69	9	9	9	9	X		
21-10-22	8:00	CHANGUA CON HUEVO	HUEVO GALLINA	2 UNDS	2 UNDS	X		X		X		60	95	69	9	9	9	9	X		
21-10-22	8:00	TOSTADA	TOSTADA	2 UNDS	2 UNDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
21-10-22	8:00	COMPOTA PERA Y MORA	PERA PULPA	5,9 KL	5 KL	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
21-10-22	8:00	COMPOTA PERA Y MORA	MORA PULPA	5,6 KL	5 KL	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
21-10-22	10:00	GALLETA CHOCOLATE	GALLETA DUCALES	12 UNDS	12 UNDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
21-10-22	10:00	ENSALADA FRUTAS/QUESO	QUESO PC	4 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
21-10-22	12:00	PESCADO FRANCHIPAN	TILAPIA	13,5 KL	11 KL	X		X		X		95	79	68	9	9	9	9	X		
21-10-22	12:00	ENSALADA REMOLACHA ZANAHORIA CEBOLLA C.	ENSALADA TOMATE Y CEBOLLA CABE	6 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
21-10-22	12:00	TORTA PLATANO	HUEVO GALLINA	2 UNDS	2 UNDS	X		X		X		50	150	70	9	9	9	9	X		
21-10-22	12:00	SOPA CREMA DE POLLO	CARNE POLLO	0,9 KL	0,9 KL	X		X		X		70	95	72	9	9	9	9	X		
21-10-22	12:00	JUGO DE LULO	LULO PULPA	7,5 KL	9,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
21-10-22	15:00	POLENTA MAIZ/BANANO	LECHE VACA	1,5 LT	1,5 LT	X		X		X		65	93	95	9	9	9	9	X		
21-10-22	15:00	POLENTA MAIZ/BANANO	BANANO PULPA	4,3 KL	3 KL	X		X		X		65	93	95	9	9	9	9	X		
21-10-22	15:00	TORTA NUEZA	TORTA NUEZA	2 UNDS	2 UNDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
21-10-22	19:00	POLLO A LA JARDINERA	CARNE POLLO	13,4 KL	10 KL	X		X		X		90	92	71	9	9	9	9	X		
21-10-22	17:00	ENSALADA CHAMPIÑONES	ENSALADA COM	6 KL	6 KL	X		X		X		70	82	6	9	9	9	9	X		SE QUEMA EL ARROZ
21-10-22	17:00	ARROZ ATOMATADO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		55	89	69	9	9	9	9	X		
21-10-22	17:00	ARROZ ATOMATADO	TOMATE PULPA	1,2 KL	1 KL	X		X		X		55	89	69	9	9	9	9	X		
21-10-22	17:00	LECHE CALIENTE H'BL	LECHE VACA	1,5 LT	1,5 LT	X		X		X		50	82	70	9	9	9	9	X		
21-10-22	17:00	LECHE CALIENTE MIEL	MIEL	1 LT	1 LT	X		X		X		50	82	70	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS ___JACKELY SALAZAR____ TIPO DE DOCUMENTO ___CC___ NUMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD ___1065613876___ CARGO ___JEFE DE COCINA___

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 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
7/10/22	9:00	TINTO	CAFÉ	0,5KL	0,5KL		X		X	X		50	83	68	9	9	9	9	X		
7/10/22	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	18LT	18 LT	X		X		X		55	86	70	9	9	9	9	X		
7/10/22	8:00	CALDO PAPA/CARNE	CARNE RES	6 KL	6 KL	X		X		X		90	93	72	9	9	9	9	X		
7/10/22	8:00	CROISSANT	CROISSANT	100UN	100UN		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
7/10/22	8:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	25KL	10KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
7/10/22	10:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	1,5 LT	1,5 LT	X		X		X		55	82	71	9	9	9	9	X		
7/10/22	10:00	PAN DE MAÍZ	PAN DE MAIZ	100UN	100 UN		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
7/10/22	10:00	MANDARINA	MANDARINA P	10,5KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
7/10/22	12:00	SOBREBARRIGA/SAUSA	SOBREBARRIGA	10 KL	10 KL	X		X		X		90	95	72	9	9	9	9	X		
7/10/22	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5KL	9,5KL	X			X	X		50	87	68	9	9	9	9	X		
7/10/22	12:00	CALABAZA GUISADA	CALABAZA GUISA	7,5KL	6 KL	X		X		X		55	89	71	9	9	9	9	X		
7/10/22	12:00	PAPA AL PEREJIL	PAPA PASTUSA	6,4KL	5 KL	X		X		X		60	78	67	9	9	9	9	X		
7/10/22	12:00	PAPA AL PEREJIL	PEREJIL	0,8KL	0,8 KL	X		X		X		60	78	67	9	9	9	9	X		
7/10/22	12:00	SOPA DE ARROZ	CARNE RES	9,3 KL	9,3 KL	X		X		X		70	93	74	9	9	9	9	X		
7/10/22	12:00	JUGO DE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,5KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
7/10/22	15:00	CANDIL	LECHE VACA	16 LT	16 LT	X		X		X		50	75	67	9	9	9	9	X		
7/10/22	15:00	GALLETAS INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	12 UN	12 UN		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
7/10/22	15:00	MELÓN PICADO	MELÓN PULPA	20KL	10KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
7/10/22	17:00	CARNE CERDO BBQ	CARNE CERDO	9 KL	9 KL	X		X		X		60	120	79	9	9	9	9	X		
7/10/22	17:00	ARROZ AL PIMENTÓN	PIMENTON	1,2KL	1 KL	X		X		X		55	87	68	9	9	9	9	X		
7/10/22	17:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CRUDO	4,7KL	4,7KL	X			X	X		55	89	68	9	9	9	9	X		
7/10/22	17:00	SOPA DE VERDURAS	CARNE RES	9,4KL	9,4KL	X		X		X		70	93	70	9	9	9	9	X		
7/10/22	17:00	AROMÁTICA CON VAINILLA	VAINILLA PULPA	2 KL	2 KL	X		X		X		60	89	75	9	9	9	9	X		
7/10/22	17:00	AROMÁTICA CON VAINILLA	AROMÁTICA	9,1 KL	9,1 KL	X		X		X		60	89	75	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___ANDRES SALAZAR _____ TIPO DE DOCUMENTO: ____CC___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1007137?_ CARGO: ___JEFE DE COCINA ___

Powered by CamScanner

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: YOR.PSS.243

Versión: 1

Fecha: Vigente (VF 2019/04/2000 - 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/unidad)	PESO NETO (gramos/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
23-10-22	9:00	AROMATICA CON FRESA	AROMATICA	2,1 KL	2,1 KL	X		X		X		50	93	75	9	9	9	9	X	
23-10-22	9:00	AROMATICA CON FRESA	FRESA PULPA	2 KL	2 KL	X		X		X		50	93	75	9	9	9	9	X	
23-10-22	8:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		60	90	77	9	9	9	9	X	
23-10-22	9:00	TAMAL	TAMAL POLLO	150 GR	150 GR		X		X	X		50	120	72	9	9	9	9	X	
23-10-22	8:00	PAN BIANDO	PAN BIANDO	100 GR	100 GR		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X	
23-10-22	8:00	NARANJA	NARANJA	17 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X	
23-10-22	10:00	UVAS	UVAS PULPA	11,2 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X	
23-10-22	12:00	CARNE RES Y PECHUGA	CARNE RES	5 KL	5 KL	X		X		X		90	95	70	9	9	9	9	X	
23-10-22	12:00	CARNE RES Y POLLO	CARNE POLLO	6,7 KL	5 KL	X		X		X		60	89	70	9	9	9	9	X	
23-10-22	12:00	ARROZ CON FIDEO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		60	89	72	9	9	9	9	X	
23-10-22	12:00	ARROZ CON FIDEO	FIDEO PASTA	9 KL	9 KL		X		X	X		60	89	72	9	9	9	9	X	
23-10-22	12:00	ENSALADA CEBOLLA TOMATE, LECHUGA	CEBOLLA Y LECHUGA TOMATE	6 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X	
23-10-22	12:00	YUCA COCIDA	YUCA CRUDA	6,25 KL	5 KL	X		X		X		60	90	74	9	9	9	9	X	
23-10-22	12:00	SOPA CUCHUCO MAIZ	CARNE RES	0,3 KL	0,3 KL	X		X		X		70	92	70	9	9	9	9	X	
23-10-22	12:00	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA P.	6,5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X	
23-10-22	15:00	FECULA MAIZ CON AGUA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		90	94	77	9	9	9	9	X	
23-10-22	15:00	FECULA MAIZ CON AGUA	MAIZA POLPA	3,4 KL	3 KL	X		X		X		90	94	77	9	9	9	9	X	
23-10-22	15:00	PAN DE QUESO	PAN DE QUESO	20 UDS	20 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X	
23-10-22	17:00	TERNERA FINAS HIERBAS	CARNE TERNERA	9 KL	9 KL	X		X		X		50	84	72	9	9	9	9	X	
23-10-22	17:00	VERDURAS CHINAS	VERDURAS CHINAS	6 KL	6 KL	X		X		X		60	80	70	9	9	9	9	X	
23-10-22	17:00	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		60	89	74	9	9	9	9	X	
23-10-22	17:00	ARROZ CON AJONJOLI	AJONJOLI	0,9 KL	0,9 KL		X		X	X		60	89	74	9	9	9	9	X	
23-10-22	17:00	AGUAPANELA EN LECHE	PANELA	1,6 KL	1,6 KL	X			X	X		90	90	71	9	9	9	9	X	
23-10-22	17:00	AGUAPANELA EN LECHE	LECHE	15 LT	15 LT	X		X		X		90	90	71	9	9	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___ANDRES SALAZAR___ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ No DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1657378_ CARGO: ___JEFE DE COCINA___

Powered by 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-PSE-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20720435 - 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/frutos/unidad)	PESO NETO (gramos/frutos/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
24-10-22	9:00	BEBIDA CALIENTE	TINTO/CAFÉ	9,5 KL	9,5 KL		X		X	X		55	89	73	9	9	9	9	X		
24-10-22	8:00	CREMA DE AVENA	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		60	93	71	9	9	9	9	X		
24-10-22	8:00	HUEVOS PERICOS	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	X		X		X		50	78	67	9	9	9	9	X		
24-10-22	8:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	3,5 KL	3,5 KL	X			X	X		55	89	70	9	9	9	9	X		
24-10-22	8:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	11,2 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
24-10-22	10:00	HELADO	HELADO	6 LT	6 LT		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
24-10-22	10:00	MANTECADA	MANTECADA	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
24-10-22	10:00	MANGO PICADO	MANGO PULPA	20 KL	20 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
24-10-22	12:00	CARNE RES SALSA	CARNE RES	10 KL	10 KL	X		X		X		70	95	72	9	9	9	9	X		
24-10-22	12:00	ARROZ AL PERESIL	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	90	74	9	9	9	9	X		
24-10-22	12:00	ARROZ AL PERESIL	PERESIL	0,36 KL	0,3 KL	X		X		X		55	90	74	9	9	9	9	X		
24-10-22	12:00	ENSALADA CAMP	ENSALADA CAM	6 KL	6 KL	X		X		X		70	89	6	9	9	9	9	X		SE COCINA EL MARTES
24-10-22	12:00	PAPA COCIDA SASCA	PAPA PASTUSA	8,9 KL	6 KL	X		X		X		60	92	69	9	9	9	9	X		
24-10-22	12:00	SOPA DE VERDURAS	CARNE POLLO	0,4 KL	0,4 KL	X		X		X		70	89	67	9	9	9	9	X		
24-10-22	12:00	NARANJADA	NARANJA PULPA	5 KL	3 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
24-10-22	15:00	SORBETE CURUBA	CURUBA PULPA	9 KL	9,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
24-10-22	15:00	SORBETE CURUBA	LECHE VACA	1,5 LT	1,5 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
24-10-22	15:00	CRISSPANT	CRISSPANT	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
24-10-22	17:00	POLLO GUISADO	CARNE POLLO	13 KL	10 KL	X		X		X		60	89	74	9	9	9	9	X		
24-10-22	17:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	90	72	9	9	9	9	X		
24-10-22	17:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	X		X		X		55	90	72	9	9	9	9	X		
24-10-22	17:00	SOPA DE ALBONDIGAS	CARNE POLLO	9,4 KL	9,4 KL	X		X		X		70	88	73	9	9	9	9	X		
24-10-22	17:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	90	68	9	9	9	9	X		
24-10-22	19:00	LECHE CALIENTE/miel	MIEL	1 LT	1 LT	X		X		X		50	90	68	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDREA SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC NO. DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1067728315 CARGO: JEFE DE COCINA

Henry Cifuentes 1067728315

Powered by CamScanner

	PROCESO IMPLEMENTACIÓN DE SUMINISTROS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-P09-242
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ESTRATEGIA DE APOYO DE ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha Vigencia INT 20150420SM - 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 PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/unidad)	PESO NETO (gramos/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
25-10-22	9:00	AROMATICA CON LULO	LULO PULPA	3,9 KL	2 KL	X		X		X		55	89	70	9	9	9	9	X		
25-10-22	9:00	AROMATICA CON LULO	AROMATICA	0,2 KL	0,1 KL	X		X		X		55	89	70	9	9	9	9	X		
25-10-22	8:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		60	92	74	9	9	9	9	X		
25-10-22	8:00	CALDO PAPA/PESCADO	TILAPIA	7,5 KL	6 KL	X		X		X		70	97	72	9	9	9	9	X		
25-10-22	8:00	AREPA	AREPA	100 UDS	100 UDS		X		X	X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
25-10-22	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	14,1 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
25-10-22	10:00	SORBETE MARACUYÁ	MARACUYÁ PULPA	15 KL	9,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
25-10-22	10:00	SORBETE MARACUYÁ	LECHE DE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
25-10-22	10:00	PAN DE MAÍZ	PAN DE MAÍZ	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
25-10-22	12:00	SOPA DE CARNE RES	CARNE RES	10 KL	10 KL	X		X		X		70	99	70	9	9	9	9	X		
25-10-22	12:00	ARROZ AL PIMIENTÓN	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	88	69	9	9	9	9	X		
25-10-22	12:00	ARROZ AL PIMIENTÓN	PIMIENTÓN	1,2 KL	1 KL	X		X		X		55	88	69	9	9	9	9	X		
25-10-22	12:00	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	X		X		X		50	84	70	9	9	9	9	X		
25-10-22	12:00	SOPA DE CONCHITAS	CARNE PECHO	0,4 KL	0,4 KL	X		X		X		70	95	73	9	9	9	9	X		
25-10-22	12:00	JUGO DE UVA	UVA PULPA	11,2 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
25-10-22	15:00	AGUA PANELA/QUESO	QUESO CAMP	4 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
25-10-22	15:00	PAN TAJADO INTEG	PAN TAJADO	10 PQ	10 PQ		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
25-10-22	15:00	COMPOTA MANZANA BANANO	COMPOTA BANANO MANZANA	10 LT	10 LT	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
25-10-22	17:00	LENGUA EN SALSA	LENGUA DE RES	10 KL	9,5 KL	X		X		X		75	97	71	9	9	9	9	X		
25-10-22	17:00	TORTA ZANAHORIA	HUEVO GALLINA	5 UDS	5 UDS	X		X		X		50	180	70	9	9	9	9	X		
25-10-22	17:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	89	72	9	9	9	9	X		
25-10-22	17:00	ARROZ CON FIDEOS	PASTA FIDEOS	0,9 KL	0,9 KL		X		X	X		55	89	72	9	9	9	9	X		
25-10-22	17:00	AROMATICA MORA	MORA PULPA	2,4 KL	2 KL	X		X		X		50	90	71	9	9	9	9	X		
25-10-22	17:00	AROMATICA MORA	AROMATICA	9,1 KL	9,1 KL	X		X		X		50	90	74	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETOS: Constanza Rodriguez F. FECHA DILIGENCIAMIENTO: _____ FIRMA DILIGENCIAMIENTO: _____ CARGO: Apoyo Tecnico de Cocina CC: 51890221 Terapia Ocupacional

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/libros/unidad)	PESO NETO (gramos/libros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
26/10/22	9:00	TINTO	CAFÉ	9,5 KL	9,5 KL		X		X	X		89	72	68	9	9	9	9	X		
26/10/22	8:00	COLADA AZUL MAIZ	LECHE VACA	10 LT	10 LT	X		X		X		60	94	71	9	9	9	9	X		
26/10/22	8:00	EMPAREDADO QUESO JAMÓN	JAMÓN PULO	2 KG	2 KL	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
26/10/22	8:00	EMPAREDADO QUESO	QUESO D.C.	4 KL	4 KL	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
26/10/22	8:00	MANDARINA	MANDARINA	45KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
26/10/22	10:00	BATIDO DE GUANABANA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
26/10/22	10:00	BATIDO GUANABANA	GUANABANA	9,5KL	9,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
26/10/22	12:00	POLLO A LAS FINAS HIERBAS	CARNE POLLO	13 KL	10 KL	X		X		X		60	90	75	9	9	9	9	X		
26/10/22	12:00	ARROZ AROMATIZADO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		50	88	74	9	9	9	9	X		
26/10/22	12:00	ARROZ AROMATIZADO	TOMATE PULPA	1,2 KL	1 KL	X		X		X		50	88	74	9	9	9	9	X		
26/10/22	12:00	VERDURA GRATINADA	VERDURA CRUDA	6 KL	6 KL	X		X		X		45	79	69	9	9	9	9	X		
26/10/22	12:00	PLATANO QUESO/ASADO	QUESO CAMPESINO	9,5KL	9,5KL	X		X		X		70	120	78	9	9	9	9	X		
26/10/22	12:00	SOPA DE AVENA	CARNE POLLO	0,4KL	0,4 KL	X		X		X		70	95	77	9	9	9	9	X		
26/10/22	12:00	JUGO DE LULO	LULO PULPA	4,5KL	4,5KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
26/10/22	15:00	PETO MAIZ DULCE	LECHE VACA	10 LT	10 LT	X		X		X		130	120	66	9	9	9	9	X		
26/10/22	15:00	PETO MAIZ DULCE	QUESO CAMPESINO	4,5KL	4,5 KL	X		X		X		130	120	66	9	9	9	9	X		
26/10/22	15:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	25KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
26/10/22	17:30	CARNE RES PICADA	CARNE RES CRUDA	9 KL	9 KL	X		X		X		70	85	68	9	9	9	9	X		
26/10/22	17:30	TAJADA AGUACATE	AGUACATE PULPA	10 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
26/10/22	17:30	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5KL	X			X	X		55	88	70	9	9	9	9	X		
26/10/22	17:30	SOPA CAMPESINA	CARNE POLLO	0,4KL	0,4 KL	X		X		X		70	93	71	9	9	9	9	X		
26/10/22	17:30	AROMATICA FRESA	FRESA PULPA	2,1KL	2 KL	X		X		X		50	88	67	9	9	9	9	X		
26/10/22	17:30	AROMATICA FRESA	AROMATICA	6,1 KL	6,1 KL	X		X		X		50	88	67	9	9	9	9	X		
26/10/22	17:30	AROMATICA FRESA	PANELA	1,2KL	1,2KL	X			X	X		50	88	67	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 __

Fredy Alexander S CC 1070781996.

Powered by 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 2019040066 - 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	
27-10-22	7:00	AROMATICA CON NADA	MORA PULPA	2,9 KL	2 KL	X		X		X		30	87	70	9	9	9	9	X		
27-10-22	7:00	AROMATICA CON NADA	AROMATICA	9,1 KL	9,1 KL	X		X		X		50	87	70	9	9	9	9	X		
27-10-22	8:00	AGUA DE PANELA	PANELA	1,6 KL	1,6 KL	X			X	X		60	90	72	9	9	9	9	X		
27-10-22	8:00	CHANGUA CON HUEVO	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	X		X		X		70	88	69	9	9	9	9	X		
27-10-22	8:00	CHANGUA CON HUEVO	LECHE	18 LT	18 LT	X		X		X		70	88	69	9	9	9	9	X		
27-10-22	8:00	TOSTADA	TOSTADA	100 UD	100 UD		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
27-10-22	8:00	BANANO	BANANO	14,5 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
27-10-22	10:00	GALLETA DE AVENA	GALLETA AVENA	100 UD	100 UD		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
27-10-22	10:00	ENSALADA FRUTA / YOGURT	YOGURT	5 LT	5 LT	X		X		X		40	2	6	9	9	9	9	X		
27-10-22	12:00	ARROZ DIGAS	CADERA MOLIDA	10 KL	10 KL	X		X		X		70	95	72	9	9	9	9	X		
27-10-22	12:00	SPAGUETTIS	PASTA	5 KL	5 KL		X		X	X		50	86	71	9	9	9	9	X		
27-10-22	12:00	ENSALADA MIXTA	ENSALADA ROJA	2,5 KL	18 KL	X		X		X		90	120	5	9	9	9	9	X		DE COCINA LA REMOLACHA PARA MAÑANA
27-10-22	12:00	TAJADA P. MADURO	P. MADURO	5,4 KL	5 KL	X		X		X		60	97	70	9	9	9	9	X		
27-10-22	12:00	SOPA DE MENUDENCIA	CALLOSOS POLLO	9 KL	9 KL	X		X		X		70	94	75	9	9	9	9	X		
27-10-22	12:00	JUGO DE CURUBA	CURUBA PULPA	9 KL	9 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
27-10-22	15:00	COLADA AVENA/GUAYABA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	87	73	9	9	9	9	X		
27-10-22	15:00	COLADA AVENA/GUAYABA	GUAYABA PULPA	3 KL	3 KL	X		X		X		60	87	75	9	9	9	9	X		
27-10-22	15:00	TORTA BANANO	TORTA BANANO	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
27-10-22	17:30	PESCADO EN SALSA	TILAPIA	11,5 KL	11 KL	X		X		X		50	88	70	9	9	9	9	X		
27-10-22	17:30	CALABAZA GUISADA	CALABAZA GUISADA	6 KL	6 KL	X		X		X		50	80	68	9	9	9	9	X		
27-10-22	17:30	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		60	89	71	9	9	9	9	X		
27-10-22	17:30	ARROZ AL CILANTRO	CILANTRO	5,3 KL	5,3 KL	X		X		X		60	89	71	9	9	9	9	X		
27-10-22	17:30	LECHE CALIENTE CANELA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	84	67	9	9	9	9	X		
27-10-22	17:30	LECHE CALIENTE CANELA	CANELA	0,1 KL	0,1 KL		X		X	X		50	84	69	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDRES SALAZAR_____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012461083_ CARGO: ___JEFE DE COCINA___

Powered by 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: POE-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/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
28/10/22	9:00	TINTO	CAFÉ	0,5KL	0,5KL		x		x	x		50	88	70	9	9	9	9	x		
28/10/22	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	1BLT	1BLT	x		x		x		55	92	74	9	9	9	9	x		
28/10/22	8:00	QUESO DOBLE CREMA	QUESO D.C.	4KL	4KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
28/10/22	8:00	EMPANADA POLLO	CARNE POLLO	6KL	6KL	x		x		x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
28/10/22	8:00	COMPOTA DURAZNO	DURAZNO PULPA	12KL	10KL	x		x		x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
28/10/22	10:00	HIDRATADO BOCATA	HIDRATADO	100UN	100UN		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
28/10/22	10:00	COMPOTA MANZANA	MANZANA PULPA	12KL	10KL	x		x		x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
28/10/22	10:00	KUMIS	KUMIS	20LT	20LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
28/10/22	12:00	CANELONES ATÚN	ATÚN LOMO	8KL	8KL	x		x		x		60	95	70	9	9	9	9	x		
28/10/22	12:00	CANELONES ATÚN/POLLO	CARNE POLLO	3,4KL	2KL	x		x		x		60	95	70	9	9	9	9	x		
28/10/22	12:00	ENSALADA AGUACATE	AGUACATE	10KL	6KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
28/10/22	12:00	BATATA PIZZA	BATATA	6,5KL	5KL	x		x		x		70	97	69	9	9	9	9	x		
28/10/22	12:00	AJIACO	CARNE POLLO	9,9KL	9,9KL	x		x		x		70	95	72	9	9	9	9	x		
28/10/22	12:00	JUGO DE BOROJO	BOROJO PULPA	4,5KL	4,5KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
28/10/22	15:00	MALTEADA MORA	HELADO	5LT	5LT		x		x		x	30	2	6	9	9	9	9	x		
28/10/22	15:00	MALTEADA MORA	LECHE VACA	10LT	10LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
28/10/22	15:00	MALTEADA MORA	MORA PULPA	4,5KL	4,5KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
28/10/22	15:00	TORTA 3 LECHES	HUEVO	6UNI	6UNI	x		x		x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
28/10/22	17:30	PINCHOS POLLO	CARNE POLLO	3,4KL	2,0KL	x		x		x		70	97	70	9	9	9	9	x		
28/10/22	17:30	ENSALADA TROPICAL	YOGURT GRIEGO	800ml	800ml	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
28/10/22	17:30	PASTEL YUCA/POLLO	YUCA	5KL	5KL	x		x		x		80	120	72	9	9	9	9	x		
28/10/22	17:30	PASTEL YUCA/QUESO	QUESO D.C.	0,5KL	0,5KL	x		x		x		80	120	72	9	9	9	9	x		
28/10/22	17:30	PONQUE BARRE	BARRE	5KL	5KL	x		x		x		50	83	71	9	9	9	9	x		
28/10/22	17:30	TE FRUTOS ROJOS	TE	0,1KL	0,1KL		x		x	x		55	87	69	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012461083 CARGO: JEFE DE COCINA

MENU ESPECIAL HALLOWEEN SEMANA 3 MENU 19.

52047593

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243 | Versión: 1 | Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019 | Página 1 de 1

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	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
25/10/22	9:00	AROMATICA CON FRESA	FRESA PULPA	2 KL	2 KL	X		X		X		60	87	71	9	9	9	9	X		
25/10/22	9:00	AROMATICA CON FRESA	AROMATICA	2 KL	2 KL	X		X		X		60	87	71	9	9	9	9	X		
25/10/22	8:00	COLADA HARINA PLATANO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	93	68	9	9	9	9	X		
25/10/22	8:00	HUEVOS REVUELTOS	HUEVO GALLINA	100 UD	100 UD	X		X		X		70	85	70	9	9	9	9	X		
25/10/22	8:00	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	100 UD	100 UD		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
25/10/22	8:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	2,5 KL	2,0 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
25/10/22	10:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	80	67	9	9	9	9	X		
25/10/22	10:00	MOGOLLA INTEGRAL	MOGOLLA INT.	100 UD	100 UD		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
25/10/22	10:00	GELATINA DIETA	GELATINA	4,5 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
25/10/22	12:00	CARNE CERDO GUISADA	CARNE CERDO	10 KL	10 KL	X		X		X		70	95	70	9	9	9	9	X		
25/10/22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		55	88	69	9	9	9	9	X		
25/10/22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	X		X		X		55	88	69	9	9	9	9	X		
25/10/22	12:00	GUACAMOLE	AGUACATE	10 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
25/10/22	12:00	PAPA AL VAPOR	PAPA PASTUSA	5 KL	5 KL	X		X		X		50	86	71	9	9	9	9	X		
25/10/22	12:00	CAZUELA VERDURAS	CARNE POLLO	0,4 KL	0,4 KL	X		X		X		70	92	75	9	9	9	9	X		
25/10/22	12:00	JUGO DE PIÑA	PIÑA PULPA	5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
25/10/22	15:00	BATIDO MANGO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
25/10/22	15:00	ROSCÓN	ROSCÓN	100 UD	100 UD		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
25/10/22	17:30	CARNE RES AL CILANTRO	CARNE RES	9 KL	9 KL	X		X		X		70	93	75	9	9	9	9	X		
25/10/22	17:30	PERCO ARROZ	LECHE VACA	5 LT	5 LT	X		X		X		70	85	70	9	9	9	9	X		
25/10/22	17:30	PERCO ARROZ	ARROZ	7,5 KL	6 KL	X		X		X		70	85	70	9	9	9	9	X		
25/10/22	17:30	SPAGUETTIS	PASTA	5 KL	5 KL		X		X	X		50	89	71	9	9	9	9	X		
25/10/22	17:30	AROMATICA MANZANILLA	AROMATICA	2 KL	2 KL	X		X		X		60	95	68	9	9	9	9	X		
25/10/22	17:30	AROMATICA MANZANILLA	MANZANILLA	0,5 KL	2 KL	X		X		X		60	95	68	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

Powered by CamScanner

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30/10/22	7:00	TINTO	CAFÉ	0,5 KL	0,5 KL		X		X	X		50	87	70	9	9	9	9	X		
30/10/22	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		85	90	72	9	9	9	9	X		
30/10/22	8:00	TAMAL	TAMAL POLLO	100 UD	100 UD		X		X	X		60	150	85	9	9	9	9	X		
30/10/22	8:00	PAN POLLO	PAN POLLO	100 UD	100 UD		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
30/10/22	8:00	GRANADILLA	GRANADILLA	4,5 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
30/10/22	10:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	4,5 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
30/10/22	12:00	CERDO Y RES COCIDO	CARNE CERDO	5 KL	5 KL	X		X		X		70	93	71	9	9	9	9	X		
30/10/22	12:00	CERDO Y RES COCIDO	CARNE RES	5 KL	5 KL	X		X		X		70	93	71	9	9	9	9	X		
30/10/22	12:00	COCIDO BOYACENSE	HABAS	2 KL	2 KL	X		X		X		70	88	73	9	9	9	9	X		
30/10/22	12:00	COCIDO BOYACENSE	FRIJOL	1 KL	1 KL	X		X		X		70	88	73	9	9	9	9	X		
30/10/22	12:00	COCIDO BOYACENSE	MAIZ	1 KL	1 KL	X		X		X		70	88	73	9	9	9	9	X		
30/10/22	12:00	COCIDO BOYACENSE	CHUGUA	2 KL	2 KL	X		X		X		70	88	73	9	9	9	9	X		
30/10/22	12:00	COCIDO BOYACENSE	CUBIOS	2 KL	2 KL	X		X		X		70	88	73	9	9	9	9	X		
30/10/22	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		50	87	68	9	9	9	9	X		
30/10/22	12:00	JUGO DE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
30/10/22	15:00	FECULA MAIZ/FRESA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	89	67	9	9	9	9	X		
30/10/22	15:00	FECULA MAIZ/FRESA	FRESA	3 KL	3 KL	X		X		X		60	89	67	9	9	9	9	X		
30/10/22	15:00	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	100 UD	100 UD		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
30/10/22	19:30	PECHUGA GRATINADA	CARNE POLLO	10 KL	10 KL	X		X		X		70	94	75	9	9	9	9	X		POLLO DESHUESADO
30/10/22	19:30	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		55	89	70	9	9	9	9	X		
30/10/22	19:30	ARROZ AL PEREJIL	PEREJIL	0,96 KL	0,3 KL	X		X		X		55	89	70	9	9	9	9	X		
30/10/22	19:30	SOPA CREMA DE MAIZ	CREMA POLLO	0,4 KL	0,4 KL	X		X		X		70	90	68	9	9	9	9	X		
30/10/22	19:30	AREPA PAISA EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	92	70	9	9	9	9	X		
30/10/22	19:30	AREPA PAISA EN LECHE	PANELA	1,6 KL	1,6 KL	X			X	X		60	92	70	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDRES SALAZAR____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012451083_ CARGO: ___JEFE DE COCINA___

Powered by 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 2019043556 - 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/Alimento/unidad)	PESO NETO (gramos/Alimento/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
31-10-22	9:00	AROMATICA + ARBOL	TOMATE ARBOL	3,9 KL	2 KL	X		X		X		50	69	70	9	9	9	9	X		
31-10-22	9:00	AROMATICA + ARBOL	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	69	70	9	9	9	9	X		
31-10-22	8:00	COLADA PESCA MAIZ	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		60	93	72	9	9	9	9	X		
31-10-22	8:00	HUEVO COCIDO	HUEVO Gallina	100 UDS	100 UDS	X		X		X		65	89	70	9	9	9	9	X		
31-10-22	8:00	CROISSANT	CROISSANT	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
31-10-22	8:00	COMPOTA DE MANZANA	MANZANA PULPA	11 KL	10 KL	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
31-10-22	10:00	CHOCOLATE DE LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	92	74	9	9	9	9	X		
31-10-22	10:00	PONQUE TROZADO	PONQUE TROZADO	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
31-10-22	10:00	PICADO PARILLA/ACCIÓN	PICADO PARILLA/H	25 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
31-10-22	12:00	CARNE RES PIMS H.	CARNE RES	10 KL	10 KL	X		X		X		170	97	75	9	9	9	9	X		
31-10-22	12:00	ARROZ PAJARITO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		60	90	71	9	9	9	9	X		
31-10-22	12:00	ARROZ PAJARITO	PIMIENTO MADU	1,7 KL	1 KL	X		X		X		60	90	71	9	9	9	9	X		
31-10-22	12:00	PERCA AHUYAMA	LECHE VACA	600 ml	600 ml	X		X		X		55	88	69	9	9	9	9	X		
31-10-22	12:00	PAPA CRIOLLA/PEREJIL	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	X		X		X		50	82	70	9	9	9	9	X		
31-10-22	12:00	SOPA CUCHUCO TRIGO	CARNE POLLO	9A KL	9A KL	X		X		X		170	93	74	9	9	9	9	X		
31-10-22	12:00	JUGO DE MANGO	MANGO PULPA	9 KL	9,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
31-10-22	15:00	COLADA AVENA/GUAYABA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	93	71	9	9	9	9	X		
31-10-22	15:00	GALLETA CRACKER SIN	GALLETA DULCE	12 UNC	12 UNC		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
31-10-22	19:30	CARNE CERDO GUISADA	CARNE CERDO	9 KL	9 KL	X		X		X		70	95	71	9	9	9	9	X		
31-10-22	19:30	TORTA AHUYAMA	HUEVO GALLINA	3 UNDS	3 UNDS	X		X		X		50	180	70	9	9	9	9	X		
31-10-22	17:30	ARROZ AL PIMIENTON	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	89	72	9	9	9	9	X		
31-10-22	17:30	ARROZ AL PIMIENTON	PIMIENTON	1,2 KL	1 KL	X		X		X		55	89	72	9	9	9	9	X		
31-10-22	19:30	LECHE CALENTADO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	69	69	9	9	9	9	X		
31-10-22	19:30	LECHE CALENTADO	CANELA	0,1 KL	0,1 KL		X		X	X		50	69	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

Freely Alexander S CC 1070781996.

Powered by CamScanner