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 2018043066 - 19/10/2018
Página: 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/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 Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
01-11-22	7:00	TINTO	CAFÉ DESCAF	0,5 KL	0,5 KL		X		X	X		50	64	70	9	9	9	9	X		
01-11-22	8:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	1 LT	1 LT	X		X		X		50	86	72	9	9	9	9	X		
01-11-22	8:00	CALDO PAPA POLLO	CARNE POLLO	6 KL	6 KL	X		X		X		70	97	71	9	9	9	9	X		
01-11-22	8:00	ALMOJABANA	ALMOJABANA	100 UNI	100 UNI		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
01-11-22	8:00	NARANJA	NARANJA	17 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
01-11-22	10:00	SORBETE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
01-11-22	10:00	SORBETE MORA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
01-11-22	10:00	PAN COCO	PAN COCO	100 UNI	100 UNI		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
01-11-22	12:00	PECHUGA MECHADA	CARNE POLLO	12 KL	10 KL	X		X		X		60	89	71	9	9	9	9	X		
01-11-22	12:00	SPAGUETTIS	PASTA	5 KL	5 KL		X		X	X		50	90	73	9	9	9	9	X		
01-11-22	12:00	ARVEJA, ZANAHORIA, PAPA	ZANAHORIA ARVEJA, MAIZ	6 KL	6 KL	X		X		X		60	83	72	9	9	9	9	X		
01-11-22	12:00	PAPA AL VAPOR	PAPA PASTUSA	6,5 KL	5 KL	X		X		X		50	85	69	9	9	9	9	X		
01-11-22	12:00	SOPA DE VERDURAS	CARNE POLLO	0,4 KL	0,4 KL	X		X		X		70	93	70	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	COLADA HARINA PAP	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		90	90	85	9	9	9	9	X		
01-11-22	15:00	PAN ROLLO	PAN ROLLO	100 UNI	100 UNI		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
01-11-22	15:00	MANDARINA	MANDARINA	14,5 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
01-11-22	17:30	CARNE RES/PIMENTON	CARNE RES	9 KL	9 KL	X		X		X		70	85	67	9	9	9	9	X		
01-11-22	17:30	PIMENTON	PIMENTON	1,2 KL	1 KL	X		X		X		70	85	67	9	9	9	9	X		
01-11-22	17:30	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		55	89	70	9	9	9	9	X		
01-11-22	17:30	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	X		X		X		55	87	70	9	9	9	9	X		
01-11-22	17:30	MAZAMORRA CHINA	CARNE POLLO	0,4 KL	0,4 KL	X		X		X		70	97	75	9	9	9	9	X		
01-11-22	17:30	AROMATICA FRESA	FRESA PULPA	2,4 KL	2 KL	X		X		X		50	83	68	9	9	9	9	X		
01-11-22	17:30	AROMATICA FRESA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	83	68	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN – DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243

Versión: 1

Fecha Vigencia INT 22/08/2022 - 10/10/2018

Página 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/Mililitros/unidad)	PESO NETO (gramos/Mililitros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2/11/22	9:00	AROMATICA E HERBS	AROMATICA FR	2KL	2KL	x		x		x		50	87	70	9	9	9	9	x		
2/11/22	8:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		60	93	71	9	9	9	9	x		
2/11/22	8:00	QUESO CAMPESINO	QUESO CAMP	4KL	4KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
2/11/22	8:00	AREPA	AREPA	UNIDAD	UNIDAD		x		x	x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
2/11/22	8:00	MANGO PICADO	MANGO PULPA	20KL	10 KL	x		x			x	45	2	6	9	9	9	9	x		
2/11/22	10:00	NUBES BANANO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
2/11/22	10:00	BANANO PICADO	BANANO	5KL	4,5KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
2/11/22	12:00	CARNE COCIDA HAMB	CARNE COCIDA	10 KL	10 KL	x		x		x		90	138	85	9	9	9	9	x		
2/11/22	12:00	ARROZ AL PERSIL	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5KL	x			x	x		55	88	70	9	9	9	9	x		
2/11/22	12:00	ARROZ AL PERSIL	PERSIL	0,3KL	0,3 KL	x		x		x		55	88	70	9	9	9	9	x		
2/11/22	12:00	RODAJAS TOMATE	TOMATE CHO	7,8KL	6KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
2/11/22	12:00	PLATANO MADURO C	PLATANO MAD	8,9KL	5KL	x		x		x		60	93	74	9	9	9	9	x		
2/11/22	12:00	CARNUDO ARVEJA	CARNE POLLO	0,4KL	0,4KL	x		x		x		70	95	67	9	9	9	9	x		
2/11/22	12:00	JUGO GUAYABA	GUAYABA PULPA	6,8KL	4,5KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
2/11/22	15:00	ARROZ CON LECHE	QUESO CAMP	1,5KL	1,5KL	x		x		x		80	102	70	9	9	9	9	x		
2/11/22	15:00	ARROZ CON LECHE	LECHE VACA	10 LT	10 LT	x		x		x		80	102	70	9	9	9	9	x		
2/11/22	15:00	ARROZ CON LECHE	UVAS PASAS	5,5KL	5,5KL	x			x	x		80	102	70	9	9	9	9	x		
2/11/22	15:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	10,5KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
2/11/22	17:30	CARNE RES BBQ	CARNE RES	9KL	9KL	x		x		x		70	97	71	9	9	9	9	x		
2/11/22	17:30	ENSALADA CAMPES	ENSALADA CAMP	6KL	6KL	x		x		x		70	89	5	9	9	9	9	x		
2/11/22	17:30	ARROZ CON FIDEO	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5KL	x			x	x		60	89	70	9	9	9	9	x		SE COCINA EL MAÍZ
2/11/22	17:30	ARROZ CON FIDEO	PASTA FIDEO	0,4KL	0,4KL		x		x	x		60	89	70	9	9	9	9	x		
2/11/22	17:30	AROMATICA Y ARROZ	AROMATICA	2,4KL	2KL	x		x		x		50	90	72	9	9	9	9	x		
2/11/22	17:30	AROMATICA Y ARROZ	AROMATICA	0,1KL	0,1KL	x		x		x		50	90	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

José Harly Cifuentes 1069728515.

Powered by CamScanner

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

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
3-11-22	7:00	TINTO	CAFÉ	0,5KL	0,5KL		X		X	X		50	87	71	9	9	9	9	X		
3-11-22	8:00	COLADA HARINA PLATANO	LECHE VACA	15LT	15 LT	X		X		X		60	92	69	9	9	9	9	X		
3-11-22	8:00	CALDO PAPA/CARNE	CARNE RES	6 KL	6 KL	X		X		X		70	95	72	9	9	9	9	X		
3-11-22	8:00	PAN DE MAÍZ	PAN DE MAÍZ	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
3-11-22	10:00	LECHE CALIENTE CANELA	LECHE VACA	15LT	15 LT	X		X		X		50	80	71	9	9	9	9	X		
3-11-22	10:00	TORTILLA NUEVA	TORTILLA AREPA	100 UDS	100 UDS		X		X	X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
3-11-22	10:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	10KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
3-11-22	12:00	FILETE PESCADO	TILAPIA	11 KL	11 KL	X		X		X		50	87	71	9	9	9	9	X		
3-11-22	12:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5KL	X			X	X		60	89	70	9	9	9	9	X		
3-11-22	12:00	ARROZ AL CILANTRO	CILANTRO	0,3KL	0,3KL	X		X		X		60	89	70	9	9	9	9	X		
3-11-22	12:00	ENSALADA ARCOIRIS	ENSALADA ARCOIRIS	6 KL	6 KL	X		X		X		50	75	6	9	9	9	9	X		SE COCINA LA PIÑA
3-11-22	12:00	PURE PAPA	PAPA PASTUSA	5,2KL	5 KL	X		X		X		60	97	72	9	9	9	9	X		
3-11-22	12:00	PURE PAPA	CREMA LECHE	700ML	700ML	X		X		X		60	97	72	9	9	9	9	X		
3-11-22	12:00	SOPA DE AVENA	CARNE POLLO	0,4KL	0,4KL	X		X		X		70	95	71	9	9	9	9	X		
3-11-22	12:00	JUGO DE MANDARINA	MANDARINA PL	15KL	9,5KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
3-11-22	15:00	FLAN	LECHE VACA	10LT	10 LT	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
3-11-22	15:00	FLAN	HUEVO GALLINA	40UD	40UD	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
3-11-22	15:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	10KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
3-11-22	17:30	PECHUGA MECHADA	CARNE POLLO	19,5KL	10 KL	X		X		X		70	89	72	9	9	9	9	X		
3-11-22	17:30	ARROZ ATOMATADO	ARROZ CRUDO	9,5KL	9,5KL	X			X	X		60	88	74	9	9	9	9	X		
3-11-22	17:30	ARROZ ATOMATADO	TOMATE	1,2KL	1 KL	X		X		X		60	88	74	9	9	9	9	X		
3-11-22	17:30	SOPA DE LETRAS	CARNE POLLO	0,4KL	0,4KL	X		X		X		70	95	70	9	9	9	9	X		
3-11-22	17:30	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	85	68	9	9	9	9	X		
3-11-22	17:30	TÉ EN LECHE	TÉ	0,1KL	0,1KL		X		X	X		50	85	68	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

Horacio Avila Garay cc. 17646678 Jefe de Alimentación

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-PSO-243

Versión: 1

Fecha: Memo INT 20150043880 10/10/2015

Página: 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/unidades)	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 (Evalue entre 2 y 10)	OLOR (Evalue entre 2 y 10)	SABOR (Evalue entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalue entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
4-11-22	9:00	AROMATICA PIÑA	PIÑA PULPA	3,4 KL	2 KL	X		X		X		60	87	71	9	9	9	9	X		
4-11-22	9:00	AROMATICA PIÑA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		60	87	71	9	9	9	9	X		
4-11-22	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		55	89	70	9	9	9	9	X		
4-11-22	8:00	CALDO PAPA/PESCADO	TILAPIA	7,5 KL	6 KL	X		X		X		90	94	73	9	9	9	9	X		
4-11-22	8:00	PAN TAJADO INTEGRAL	PAN TAJADO	10 PQ	10 PQ		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
4-11-22	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	14,3 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
4-11-22	10:00	SORBETE CUCUBA	CUCUBA PULPA	9 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
4-11-22	10:00	SORBETE CUCUBA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
4-11-22	10:00	ROSCON	ROSCÓN	1000 U	1000 U		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
4-11-22	12:00	CARNE RES CHINICA	CARNE RES	10 KL	10 KL	X		X		X		90	85	69	9	9	9	9	X		
4-11-22	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		55	87	70	9	9	9	9	X		
4-11-22	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	PIMENTÓN	1,2 KL	1 KL	X		X		X		55	87	70	9	9	9	9	X		
4-11-22	12:00	VERDURAS SALTEADAS	VERDURAS SALTEADAS	6 KL	6 KL	X		X		X		60	84	72	9	9	9	9	X		
4-11-22	12:00	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	6,2 KL	5 KL	X		X		X		90	80	69	9	9	9	9	X		
4-11-22	12:00	SOPA PATACÓN	CARNE POLLO	0,9 KL	0,9 KL	X		X		X		70	95	73	9	9	9	9	X		
4-11-22	12:00	JUGO T. ÁRBOL	TOMATE ÁRBOL	7,3 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
4-11-22	15:00	CAFÉ 16	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	80	66	9	9	9	9	X		
4-11-22	15:00	MAIZ PIRA	MAIZ PIRA	1,6 KL	1,6 KL		X		X	X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
4-11-22	15:00	MELÓN	MELÓN PULPA	23 KL	20 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
4-11-22	17:30	POLLO DORADO	CARNE POLLO	8,4 KL	10 KL	X		X		X		70	90	70	9	9	9	9	X		
4-11-22	17:30	CALABAZA GUISADO	CALABAZA GUISADO	6 KL	6 KL	X		X		X		60	82	69	9	9	9	9	X		
4-11-22	17:30	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		55	87	70	9	9	9	9	X		
4-11-22	17:30	AROMATICA VOLUVA	OCUVUVA	2 KL	2 KL	X		X		X		60	92	68	9	9	9	9	X		
4-11-22	17:30	AROMATICA OCUVA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		60	92	68	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

Fredy 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 20190405B6 - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
5-11-22	9:00	TINTO	CAFÉ DESCAF	0,5 KL	0,5 KL		X		X	X		50	90	72	9	9	9	9	X		
5-11-22	8:00	COLADA AVENA	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		60	79	71	9	9	9	9	X		
5-11-22	8:00	HUEVO EN TORTILLA	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	X		X		X		50	82	70	9	9	9	9	X		
5-11-22	8:00	AREPUELAS	AREPUELAS	100 UDS	100 UDS		X		X	X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
5-11-22	8:00	MANTEQUILLA	MANTEQUILLA PUL	14,5 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
5-11-22	10:00	KUMIS	KUMIS	20 LT	20 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
5-11-22	10:00	GALLETA CRACKERS	GALLETA CRACK	10 PAC	10 PA		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
5-11-22	10:00	ENSALADILLA	ENSALADILLA	4,5 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
5-11-22	12:00	CARNE CERDO ASADO	CARNE CERDO	10 KL	10 KL	X		X		X		70	94	72	9	9	9	9	X		
5-11-22	12:00	ARROZ CON ALMENDRAS	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		60	88	70	9	9	9	9	X		
5-11-22	12:00	ARROZ CON ALMENDRAS	ALMENDRAS	5 KL	4 KL		X		X	X		60	88	70	9	9	9	9	X		
5-11-22	12:00	TAJADA AGUACATE	AGUACATE	10 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
5-11-22	12:00	CHIPS YUCA	YUCA CRUDA	6,5 KL	5 KL	X		X		X		70	120	71	9	9	9	9	X		
5-11-22	12:00	SOPA CONCHITOS	CARNE POLLO	0,4 KL	0,4 KL	X		X		X		70	93	79	9	9	9	9	X		
5-11-22	12:00	JUGO DE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
5-11-22	15:00	SORBETE GUAYABA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
5-11-22	15:00	SORBETE GUAYABA	GUAYABA PULPA	9 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
5-11-22	15:00	TORTA NEGRA	TORTA NEGRA	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
5-11-22	17:30	CARNE RES AL CILANTRO	CARNE DE RES	9 KL	9 KL	X		X		X		70	95	72	9	9	9	9	X		
5-11-22	17:30	CARNE RES AL CILANTRO	CILANTRO	0,3 KL	0,3 KL	X		X		X		70	95	72	9	9	9	9	X		
5-11-22	17:30	SPAGUETTIS	PASTA	5 KL	5 KL		X		X	X		60	93	69	9	9	9	9	X		
5-11-22	17:30	CUCHUCO TRIGO	CARNE POLLO	9 KL	9 KL	X		X		X		70	95	73	9	9	9	9	X		
5-11-22	17:30	AROMATICA CON LULO	LULO PULPA	3 KL	2 KL	X		X		X		60	89	70	9	9	9	9	X		
5-11-22	17:30	AROMATICA CON LULO	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		60	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: _1012461083_ CARGO: ___JEFE DE COCINA___

Henry Camilo Villalba. 1069728315

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 2019043966 - 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: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
6-11-22	7:00	AROMATICA MANZANA	MANZANA	2 KL	2 KL	X		X		X		60	83	68	9	9	9	9	X		
6-11-22	9:00	AROMATICA MANZANA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		60	88	68	9	9	9	9	X		
6-11-22	8:00	AGUAPANELA / LECHE	LECHE VACA	18LT	18LT	X		X		X		55	87	70	9	9	9	9	X		
6-11-22	8:00	TAMAL	TAMAL POLLO	100 UNS	100 UNS		X		X	X		50	120	72	9	9	9	9	X		
6-11-22	8:00	PAN BLANDO	PAN BLANDO	100 UN	100 UN		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
6-11-22	8:00	UVAS	UVAS	1,2 KL	1,0 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
6-11-22	10:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	2,5 KL	2,0 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
6-11-22	12:00	POLLO GUISADO	CARNE POLLO	13,4 KL	10 KL	X		X		X		80	120	70	9	9	9	9	X		
6-11-22	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		55	87	69	9	9	9	9	X		
6-11-22	12:00	ENSALADA MANZANA	ZANAHORIA	7,1 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
6-11-22	12:00	TAJADA P. MADURO	PLATANO MADURO	8 KL	5 KL	X		X		X		70	97	73	9	9	9	9	X		
6-11-22	12:00	AJIACO	CARNE POLLO	0,4 KL	0,4 KL	X		X		X		90	92	70	9	9	9	9	X		
6-11-22	12:00	LIMONADA CON PANELA	LIMON PULPA	6 KL	7 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
6-11-22	15:00	FECULA MAIZ/MORA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	90	74	9	9	9	9	X		
6-11-22	15:00	TORTA NARANJA	TORTA NARANJA	100 UN	100 UN		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
6-11-22	17:30	PESCADO EN SALSA	TILAPIA	13,8 KL	11 KL	X		X		X		60	95	70	9	9	9	9	X		
6-11-22	17:30	PESCADO EN SALSA	CREMA LECHE	700ml	700ml	X		X		X		60	95	70	9	9	9	9	X		
6-11-22	17:30	PESCADO EN SALSA	MAYONESA	0,3 KL	0,3 KL	X		X		X		60	95	70	9	9	9	9	X		
6-11-22	17:30	VERDURA CALDOS	VERDURA CALDO	6 KL	6 KL	X		X		X		55	83	71	9	9	9	9	X		
6-11-22	19:30	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		60	89	73	9	9	9	9	X		
6-11-22	19:30	ARROZ CON ESPINACA	ESPINACA	1,7 KL	1 KL	X		X		X		60	89	73	9	9	9	9	X		
6-11-22	19:30	ARROZ CON ESPINACA	ACEITE	150 CC	150 CC		X		X	X		60	89	73	9	9	9	9	X		
6-11-22	19:30	LECHE CALIENTE/MIEL	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	84	68	9	9	9	9	X		
6-11-22	19:30	LECHE CALIENTE/MIEL	MIEL	1 LT	1 LT	X		X		X		90	89	68	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 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. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043666 - 18/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: ____COMUNIDAD DE GUIDADO_____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
7-11-22	9:00	TINTO	CAFÉ	9,5 KL	9,5 KL		X		X	X		50	89	70	9	9	9	9	X		
7-11-22	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		55	87	72	9	9	9	9	X		
7-11-22	8:00	CALDO PAPA/CARNE	CARNE RES	6 KL	6 KL	X		X		X		90	92	71	9	9	9	9	X		
7-11-22	8:00	PAN DE MAÍZ	PAN DE MAÍZ	100 UNDS	100 UNDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
7-11-22	8:00	GRANADILLA	GRANADILLA	14,5 KL	9 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
7-11-22	10:00	ENSALADA FRUTA QUESO	BANANO	2,2 KL	1,5 KL	X		X			X	40	2	6	9	9	9	9	X		
7-11-22	10:00	ENSALADA FRUTA QUESO	PAPAYA	2,2 KL	1,5 KL	X		X			X	40	2	6	9	9	9	9	X		
7-11-22	10:00	ENSALADA FRUTA QUESO	MANZANA	1,8 KL	1,5 KL	X		X			X	40	2	6	9	9	9	9	X		
7-11-22	10:00	ENSALADA FRUTA QUESO	MANGO	3 KL	1,5 KL	X		X			X	40	2	6	9	9	9	9	X		
7-11-22	10:00	ENSALADA FRUTA QUESO	QUESO CAM	4 KL	4 KL	X		X			X	40	2	6	9	9	9	9	X		
7-11-22	12:00	GALLETA WAFER	GALLETA WAFER	100 UND	100 UND		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
7-11-22	12:00	CARNE GUISADA	CARNE RES	10 KL	10 KL	X		X		X		70	95	70	9	9	9	9	X		
7-11-22	12:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	87	69	9	9	9	9	X		
7-11-22	12:00	PERCA AHUMADA	LECHE VACA	600 ml	600 ml	X		X		X		60	90	71	9	9	9	9	X		
7-11-22	12:00	PAPA CON SALSA CAMPESINA	PAPA PASUSA	6,25 KL	5 KL	X		X		X		50	83	70	9	9	9	9	X		
7-11-22	12:00	SOPA CREMA DE POLLO	CARNE POLLO	0,4 KL	0,4 KL	X		X		X		70	95	74	9	9	9	9	X		
7-11-22	12:00	LIMONADA CON ARÁCEA	LIMÓN PULPA	6 KL	5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
7-11-22	15:00	FECHA MAÍZ/GARBANZO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	90	69	9	9	9	9	X		
7-11-22	15:00	PAN ROTO	PAN ROTO	100 UND	100 UND		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
7-11-22	17:30	PECHUGA MECHADA	CARNE POLLO	12,4 KL	10 KL	X		X		X		70	95	70	9	9	9	9	X		
7-11-22	17:30	ARROZ AL PERSIL	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	89	69	9	9	9	9	X		
7-11-22	17:30	AJIACO	CARNE POLLO	0,4 KL	0,4 KL	X		X		X		70	90	72	9	9	9	9	X		
7-11-22	17:30	AROMATICA T. ÁRBOL	T. ÁRBOL	3,4 KL	2 KL	X		X		X		60	93	68	9	9	9	9	X		
7-11-22	17:30	AROMATICA T. ÁRBOL	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		60	93	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__

Paola Andrea Fuero C. C1 1013610275. Paola A. Fuero C.

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P55-243

Versión: 1

Fecha: Memo INT 20190435ME - 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/kl/ml/unidad)	PESO NETO (gramos/kl/ml/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8-11-22	9:00	AROMATICA MANZANA	MANZANA PULPA	6,7KL	2 KL	X		X		X		55	85	71	9	9	9	9	X		
8-11-22	9:00	AROMATICA MANZANA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		55	85	71	9	9	9	9	X		
8-11-22	8:00	COLADA DE AVENA	LECHE VACA	15LT	15LT	X		X		X		60	93	72	9	9	9	9	X		
8-11-22	8:00	HUEVOS REVUELTOS	HUEVO GALLINA	100 UN	100 UN	X		X		X		50	82	74	9	9	9	9	X		
8-11-22	8:00	PAN HORNEADO	PAN HORNEADO	100 UN	100 UN		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
8-11-22	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	9,7KL	7KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
8-11-22	8:00	BATIDO FRESA	FRESA PULPA	5KL	4,7KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
8-11-22	8:00	BATIDO FRESA	LECHE VACA	15LT	15LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
8-11-22	12:00	CARNE CERDO SALSA	CARNE CERDO	10 KL	10 KL	X		X		X		50	120	70	9	9	9	9	X		
8-11-22	12:00	ARROZ CON ATOMATE	ARROZ CRUDO	9,5KL	9,5KL	X			X	X		60	89	68	9	9	9	9	X		
8-11-22	12:00	PAPAS CON ATOMATE	ATOMATE	0,1KL	0,1KL		X		X	X		60	89	68	9	9	9	9	X		
8-11-22	12:00	VERDURA COLEAOL	VERDURA COLE	6 KL	6 KL	X		X		X		60	93	74	9	9	9	9	X		
8-11-22	12:00	PAPA HORNEADA	PAPA PASTUSA	9,5KL	9 KL	X		X		X		55	95	74	9	9	9	9	X		
8-11-22	12:00	CABEZA CARNUDO	MENUDO	9 KL	9 KL	X		X		X		90	105	70	9	9	9	9	X		
8-11-22	12:00	JUGO DE MANGO	MANGO PULPA	9 KL	9,5KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
8-11-22	15:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE VACA	15LT	15LT	X		X		X		50	89	70	9	9	9	9	X		
8-11-22	15:00	AREPA	AREPA	100 UN	100 UN		X		X	X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
8-11-22	15:00	MANDARINA	MANDARINA	9,5KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
8-11-22	17:30	CARNE RES FINA H.	CARNE RES	9 KL	9 KL	X		X		X		59	90	67	9	9	9	9	X		
8-11-22	17:30	CALABAZA Y MAIZ G.	CALABAZA Y M.	6 KL	6 KL	X		X		X		55	83	69	9	9	9	9	X		
8-11-22	17:30	ARROZ CON FIDEO	ARROZ CRUDO	9,5KL	9,5KL	X			X	X		60	89	72	9	9	9	9	X		
8-11-22	17:30	ARROZ CON FIDEO	FIDEO PASTA	0,9KL	0,9KL		X		X	X		60	89	72	9	9	9	9	X		
8-11-22	9:30	AROMATICA LULO	LULO PULPA	3,4KL	2 KL	X		X		X		50	89	68	9	9	9	9	X		
8-11-22	9:30	AROMATICA LULO	AROMATICA	0,1KL	0,1KL	X		X		X		50	87	68	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012461003 CARGO: JEFE DE COCINA

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL — Código: FOR-PSS-343

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS — Fecha: Memo INT 2019042586 - 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/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 Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
9-11-22	9:00	TINTO	CAFÉ	5,5 KL	5,5 KL		X		X	X		50	80	70	9	9	9	9	X		
9-11-22	8:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		55	89	69	9	9	9	9	X		
9-11-22	8:00	CALDO PAPA/POLLO	CARNE POLLO	6 KL	6 KL	X		X		X		70	93	71	9	9	9	9	X		
9-11-22	8:00	AREPA	AREPA	300 UNDS	300 UNDS		X		X	X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
9-11-22	8:00	COMPOTA MANZANA	MANZANA PULPA	10 KL	10 KL	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
9-11-22	10:00	SOBRES ENFAMILIAR	ENFAMILIAR PULPA	9,5 KL	9,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
9-11-22	10:00	SOBRES ENFAMILIAR	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
9-11-22	10:00	CROISSANT	CROISSANT	100 UND	100 UNDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
9-11-22	12:00	POLLO EN SALSA	TILAPIA	11 KL	11 KL	X		X		X		50	84	70	9	9	9	9	X		
9-11-22	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		60	89	72	9	9	9	9	X		
9-11-22	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	PIMENTÓN	1 KL	1 KL	X		X		X		60	89	72	9	9	9	9	X		
9-11-22	12:00	ENSALADA CAMPES	ENSALADA CAM	6 KL	6 KL	X		X		X		70	80	54	9	9	9	9	X		SE COCINA EL MAIZ
9-11-22	12:00	PAPA CRIOLLA ENTERA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	X		X		X		50	84	71	9	9	9	9	X		
9-11-22	12:00	SOPA CONCHITAS	CARNE POLLO	9,4 KL	9,4 KL	X		X		X		70	93	72	9	9	9	9	X		
9-11-22	12:00	JUGO DE PIÑA	PIÑA PULPA	9,8 KL	9,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
9-11-22	15:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	87	71	9	9	9	9	X		
9-11-22	15:00	MORCILLA MEJORAL	MORCILLA MEJORAL	300 UNDS	300 UNDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
9-11-22	15:00	MANGO PICADO	MANGO PULPA	14,3 KL	14,3 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
9-11-22	17:30	POLLO DORADO	CARNE POLLO	10 KL	10 KL	X		X		X		70	93	74	9	9	9	9	X		
9-11-22	17:30	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	88	70	9	9	9	9	X		
9-11-22	17:30	SOPA AHUYAMA	CARNE POLLO	9,4 KL	9,4 KL	X		X		X		70	90	67	9	9	9	9	X		
9-11-22	17:30	SOPA AHUYAMA	AHUYAMA	3,7 KL	3 KL	X		X		X		70	90	67	9	9	9	9	X		
9-11-22	17:30	LECHE CALIENTE/MIEL	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	82	68	9	9	9	9	X		
9-11-22	17:30	LECHE CALIENTE/MIEL	MIEL	1 LT	1 LT	X		X		X		50	82	68	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDRES SALAZAR____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012461083_ 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 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: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
10-11-22	9:00	AROMATICA CON LULO	LULO PULPA	3,9 KL	2 KL	X		X		X		50	89	70	9	9	9	9	X		
10-11-22	9:00	AROMATICA CON LULO	AROMATICA	6,1 KL	6,1 KL	X		X		X		50	89	70	9	9	9	9	X		
10-11-22	8:00	COLADA HARINA PAN	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	93	69	9	9	9	9	X		
10-11-22	8:00	HUEVOS REVUELTOS	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	X		X		X		55	82	71	9	9	9	9	X		
10-11-22	8:00	PAN TAJADO INT	PAN TAJADO INT	10 PQ	10 PQ		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
10-11-22	8:00	BANANO	BANANO PULPA	9,3 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
10-11-22	10:00	SORBETE DE MORA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	40	2	5,7	9	9	9	9	X		
10-11-22	10:00	SORBETE DE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,3 KL	X		X			X	40	2	5,7	9	9	9	9	X		
10-11-22	10:00	PAN DE QUESO	PAN DE QUESO	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
10-11-22	12:00	POLLO EN SALSA BBQ	CARNE POLLO	13,4 KL	10 KL	X		X		X		70	97	72	9	9	9	9	X		
10-11-22	12:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	88	69	9	9	9	9	X		
10-11-22	12:00	ARROZ AL CILANTRO	CILANTRO	0,3 KL	0,3 KL	X		X		X		55	88	69	9	9	9	9	X		
10-11-22	12:00	FRIJOLES ENLATADOS	FRIJOL ENLATADO	6 KL	6 KL	X		X		X		50	80	70	9	9	9	9	X		
10-11-22	12:00	CHIPS DE ARRACACHA	ARRACACHA	5,25 KL	5 KL	X		X		X		50	84	71	9	9	9	9	X		
10-11-22	12:00	SOPA VERDURAS	CARNE POLLO	0,4 KL	0,4 KL	X		X		X		70	97	77	9	9	9	9	X		
10-11-22	12:00	JUGO	PULPA	8 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
10-11-22	15:00	POSTRE MAIZ DULCE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		C		70	97	72	9	9	9	9	X		
10-11-22	15:00	POSTRE MAIZ DULCE	QUESO	1,6 KL	1,6 KL	X		X		X		40	97	72	9	9	9	9	X		
10-11-22	15:00	UVAS	UVAS	12 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
10-11-22	17:30	CARNE RES GUISADO	CARNE CRUDO	9 KL	9 KL	X		X		X		70	94	71	9	9	9	9	X		
10-11-22	17:30	VERDURA MIXTA	VERDURA MIXTO	6 KL	6 KL	X		X		X		55	80	69	9	9	9	9	X		
10-11-22	17:30	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		60	84	73	9	9	9	9	X		
10-11-22	17:30	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	4,2 KL	1 KL	X		X		X		60	89	73	9	9	9	9	X		
10-11-22	17:30	TÉ CON LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	82	68	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012451083 CARGO: JEFE DE COCINA

Freddy Alexander S CC 1070781996

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 2019043066 - 10/10/2019 — Página: 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °C INICIAL	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °C FINAL	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
11-11-22	9:00	TINTO	CAFE DESCA	0,5KL	0,5KL		x		x	x		50	88	74	9	9	9	9	x		
11-11-22	9:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE VACA	18LT	18LT	x		x		x		60	95	72	9	9	9	9	x		
11-11-22	9:00	QUESO DOBLE CREMA	QUESO D.C	4 KL	4 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
11-11-22	9:00	TOSTADA	TOSTADA	100UNS	100 UNS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
11-11-22	9:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	2,5KL	2,0 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
11-11-22	10:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15LT	15LT	x		x		x		50	80	69	9	9	9	9	x		
11-11-22	10:00	TORTA NEGRA	TORTA NEGRA	100UNS	100UNS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
11-11-22	10:00	GRANADILLA	GRANADILLA	10,5KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
11-11-22	12:00	CARNE CERDO HORN.	CARNE CERDO	10 KL	10 KL	x		x		x		90	95	74	9	9	9	9	X		
11-11-22	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5 KL	x			x	x		50	89	70	9	9	9	9	X		
11-11-22	12:00	TORTILLA ACELGA	TORTILLA ACELGA	6 KL	6 KL	x		x		x		50	150	71	9	9	9	9	x		
11-11-22	12:00	PLATANO MADURO C.	PLATANO MC	8,4KL	5 KL	x		x		x		55	90	75	9	9	9	9	x		
11-11-22	12:00	SOPA PAJARILLA	PAJARILLA	4 KL	4 KL	x		x		x		170	97	76	9	9	9	9	x		
11-11-22	12:00	JUGO GUAYABA	GUAYABA PULPA	6,8KL	6,5KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	X		
11-11-22	15:00	COLADA AVENA/BANANO	LECHE VACA	15LT	15LT	x		x		x		60	92	70	9	9	9	9	x		
11-11-22	15:00	COLADA AVENA/BANANO	BANANO	6,5KL	3 KL	x		x		x		60	92	70	9	9	9	9	x		
11-11-22	15:00	TORTA NARANJA	TORTA NARANJA	100UNS	100UNS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
11-11-22	17:30	GOULASH CARNE RES	CARNE DE RES	9 KL	9 KL	x		x		x		70	98	73	9	9	9	9	x		
11-11-22	17:30	ARROZ PAJARITO	ARROZ CRUDO	9,5KL	9,5KL	x			x	x		60	90	71	9	9	9	9	x		
11-11-22	17:30	ARROZ PAJARITO	PLATANO MADURO	1,7KL	1 KL	x		x		x		60	90	71	9	9	9	9	x		
11-11-22	17:30	SOPA GUINEO	CARNE POLLO	9,9KL	9,9KL	x		x		x		90	99	72	9	9	9	9	x		
11-11-22	17:30	SOPA GUINEO	COLICERO	8,7KL	4 KL	x		x		x		90	94	71	9	9	9	9	x		
11-11-22	17:30	AROMATICA MORA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	x		x		x		50	88	70	9	9	9	9	x		
11-11-22	17:30	AROMATICA MORA	MORA PULPA	2,4KL	2 KL	x		x		x		50	86	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

Hary Cifuentes Villabón 1069728315

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

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/15/2019
Página: 1 de 1

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

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

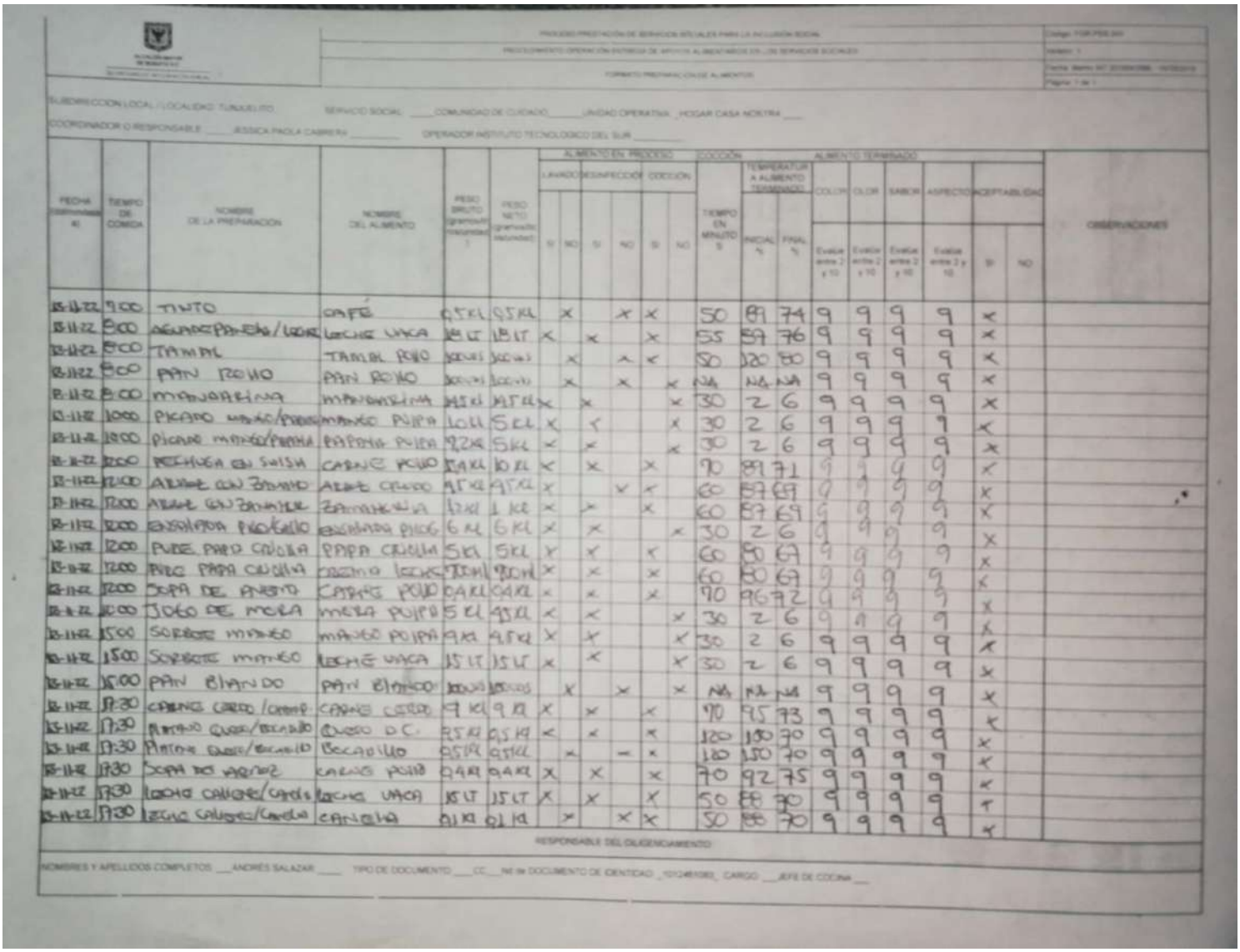
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12-11-22	9:00	AROMATICA CON LIMÓN	LIMÓN ZUMO	2 KL	1 KL	X		X		X		50	89	74	9	9	9	9	X		
12-11-22	9:00	AROMATICA CON LIMÓN	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	89	74	9	9	9	9	X		
12-11-22	8:00	FECULA MAIZ/MORA	LECHE VACA	3,4 KL	2 KL	X		X		X		60	93	70	9	9	9	9	X		
12-11-22	8:00	FECULA MAIZ/MORA	MORA PULPA	18 LT	18 LT	X		X		X		60	93	70	9	9	9	9	X		
12-11-22	8:00	CALDO PAPA/HUEVO	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	X		X		X		70	95	72	9	9	9	9	X		
12-11-22	8:00	AREPUELAS	AREPUELAS	100 UDS	100 UDS		X		X	X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
12-11-22	10:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	84	70	9	9	9	9	X		
12-11-22	10:00	MANTECADA	MANTECADA	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
12-11-22	10:00	PICADO PIÑA/BANANO	PICADO PIÑA/BAN	10 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
12-11-22	12:00	CARNE CERDO MOLIDA	CARNE CERDO	10 KL	10 KL	X		X		X		90	94	75	9	9	9	9	X		
12-11-22	12:00	PASTA EN SALSA ROJA	PASTA ESPAGUETI	5 KL	5 KL		X		X	X		50	80	72	9	9	9	9	X		
12-11-22	12:00	ENSALADA ROJA CON LIMÓN	ENSALADA ROJA	6 KL	6 KL	X		X		X		90	100	6	9	9	9	9	X		SE COCINA LA REMOLACHA Y LA ZANAHORIA.
12-11-22	12:00	PAPA EN CHUPE	LECHE VACA	600 ml	600 ml	X		X		X		65	89	74	9	9	9	9	X		
12-11-22	12:00	SOPA DE PATACÓN	CARNE POLLO	9,4 KL	9,4 KL	X		X		X		90	96	71	9	9	9	9	X		
12-11-22	12:00	JUGO T. ARBOL	T. ÁRBOL	6,5 KL	9,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
12-11-22	15:00	FRUTA PICADA/QUESO	FRUTA PICADA	6 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
12-11-22	15:00	FRUTA PICADA/QUESO	QUESO D.C.	4 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
12-11-22	15:00	GALLETA DE LECHE	GALLETA LECHE	100 PQ	100 PQ		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
12-11-22	17:30	FILETE DE PESCADO	TILAPIA	11,5 KL	11 KL	X		X		X		50	84	68	9	9	9	9	X		
12-11-22	17:30	TORTILLA HUEVOS	TORTILLA HUEVO	6 KL	6 KL	X		X		X		60	90	69	9	9	9	9	X		
12-11-22	17:30	PURE DE PAPA	PAPA PARUSA	6,25 KL	5 KL	X		X		X		55	80	70	9	9	9	9	X		
12-11-22	17:30	PURE DE PAPA	CREMA LECHE	700 ml	700 ml	X		X		X		55	80	70	9	9	9	9	X		
12-11-22	17:30	AROMATICA YOHUA	YOHUA PULPA	2 KL	2 KL	X		X		X		50	85	73	9	9	9	9	X		
12-11-22	17:30	AROMATICA YOHUA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	85	73	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__

Daen Anaya P. CC 1045733407

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-PSE-241

Versión: 1

Fecha: (dd/mm/aa) 07-12-2022

Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: ___ COMUNIDAD DE CUIDADO: _____ UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOBITA ___

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

FECHA (dd/mm/aa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/ mililitros)	PESO NETO (gramos/ mililitros)	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 °F	FINAL °F	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	SI	NO	
15-11-22	9:00	TINTO	CAFÉ	0,5KL	0,5KL	X			X	X		50	89	74	9	9	9	9	X		
15-11-22	9:00	AGUAPANELA/LECHE	LECHE VACA	1LT	1LT	X		X		X		55	89	76	9	9	9	9	X		
15-11-22	9:00	TAMAL	TAMAL ROJO	300GR	300GR		X		X	X		50	120	80	9	9	9	9	X		
15-11-22	9:00	PAN ROJO	PAN ROJO	300GR	300GR		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
15-11-22	9:00	MANTEQUILLA	MANTEQUILLA	125GR	125GR	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
15-11-22	10:00	PICADO MIXTO/PERRO	MIXTO PULPA	1KL	5KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
15-11-22	10:00	PICADO MIXTO/PERRO	PAPONA PULPA	922GR	5KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
15-11-22	12:00	RECHUGA EN SALSA	CARNE ROJO	1,5KL	1KL	X		X		X		90	89	71	9	9	9	9	X		
15-11-22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	1,5KL	1,5KL	X			X	X		60	87	69	9	9	9	9	X		
15-11-22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1KL	1KL	X		X		X		60	87	69	9	9	9	9	X		
15-11-22	12:00	ENSALADA PICADILLO	ENSALADA PICADILLO	6KL	6KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
15-11-22	12:00	PURE PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	5KL	5KL	X		X		X		60	80	67	9	9	9	9	X		
15-11-22	12:00	PURE PAPA CRIOLLA	CREMA LECHE	900ML	900ML	X		X		X		60	80	67	9	9	9	9	X		
15-11-22	12:00	SOPA DE ARROZ	CARNE POLLO	0,5KL	0,5KL	X		X		X		90	96	72	9	9	9	9	X		
15-11-22	12:00	JUGO DE MORA	MORA PULPA	5KL	5KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
15-11-22	15:00	SORBETE MANGO	MANGO PULPA	9KL	9,5KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
15-11-22	15:00	SORBETE MANGO	LECHE VACA	1,5LT	1,5LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
15-11-22	15:00	PAN BLANDO	PAN BLANCO	300GR	300GR		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
15-11-22	17:30	CARNE CERDO/CERDO	CARNE CERDO	9KL	9KL	X		X		X		90	95	73	9	9	9	9	X		
15-11-22	17:30	PANELA QUESO/BOCADILLO	QUESO D.C.	2,5KL	2,5KL	X		X		X		120	130	70	9	9	9	9	X		
15-11-22	17:30	PANELA QUESO/BOCADILLO	BOCADILLO	2,5KL	2,5KL		X		-	X		120	130	70	9	9	9	9	X		
15-11-22	17:30	SOPA DE VERDURAS	CARNE POLLO	0,4KL	0,4KL	X		X		X		70	92	75	9	9	9	9	X		
15-11-22	17:30	LECHE CALIENTE/CAFÉ	LECHE VACA	1,5LT	1,5LT	X		X		X		50	88	70	9	9	9	9	X		
15-11-22	17:30	LECHE CALIENTE/CAFÉ	CAFÉ	0,1KL	0,1KL		X		X	X		50	88	70	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDRÉS SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012465080_ 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-240
Versión: 1
Fecha: Memi 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
14-11-22	9:00	AROMATICA CON UCHUVA	AROMATICA	9 LT	9 LT	X		X		X		60	87	72	9	9	9	9	X		
14-11-22	9:00	AROMATICA CON UCHUVA	UCHUVA	2 KL	2 KL	X		X		X		60	87	72	9	9	9	9	X		
14-11-22	8:00	COLADA AVENA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	96	71	9	9	9	9	X		
14-11-22	8:00	CALDO PAPA POLLA	CARNE POLLO	8 KL	6 KL	X		X		X		70	97	70	9	9	9	9	X		
14-11-22	8:00	ALMOJABANA	ALMOJABANA	100UDS	100UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
14-11-22	8:00	GRANADILLA	GRANADILLA	4,1KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
14-11-22	10:00	HELADO	HELADO	6 LT	6 LT		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
14-11-22	10:00	GALLETAS LECHE	GALLETA LECHE	100PQ	100PQ		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
14-11-22	10:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	11,2 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
14-11-22	12:00	CARNE COLADO/DESMECHADA	CARNE COLADO	10 KL	10 KL	X		X		X		70	95	72	9	9	9	9	X		
14-11-22	12:00	ARROZ PAJARITO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		80	93	70	9	9	9	9	X		
14-11-22	12:00	ARROZ PAJARITO	PLATANO MADURO	1,7 KL	1 KL	X		X		X		80	93	70	9	9	9	9	X		
14-11-22	12:00	PATACON PREVIO	AGUACATE	10 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
14-11-22	12:00	SOPA GUINEO	CARNE POLLO	0,4 KL	0,4 KL	X		X		X		70	98	74	9	9	9	9	X		
14-11-22	12:00	JUGO DE MANGO	MANGO PULPA	9,5 KL	9,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
14-11-22	15:00	COLADA H. PLAT GUINEO	GUINEO PULPA	4 KL	3 KL	X		X		X		60	93	71	9	9	9	9	X		
14-11-22	15:00	COLADA H. PLAT GUINEO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	93	71	9	9	9	9	X		
14-11-22	15:00	CROISSANT	CROISSANT	100UDS	100UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
14-11-22	17:30	PESCADO EN SALSA	TILAPIA	11,1 KL	11 KL	X		X		X		50	82	70	9	9	9	9	X		
14-11-22	17:30	VERDURAS SALTEADAS	VERDURAS SALTEADAS	6 KL	6 KL	X		X		X		55	87	72	9	9	9	9	X		
14-11-22	17:30	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	4,1 KL	4,1 KL	X			X	X		55	88	70	9	9	9	9	X		
14-11-22	17:30	ARROZ AL CILANTRO	CILANTRO	0,5KL	0,3 KL	X		X		X		55	88	70	9	9	9	9	X		
14-11-22	17:30	TE EN LECHE	TE	0,2 KL	0,1 KL		X		X	X		50	84	74	9	9	9	9	X		
14-11-22	17:30	TE EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	84	74	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__

Daian Anaya P. CC. 1045733707

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 20180435886 - 19/12/2018 | 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/AA)	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
15-11-22	9:00	TINTO	CAFÉ	0,5 KL	0,5 KL		X		X	X		50	92	74	9	9	9	9	X		
15-11-22	8:00	FRUTA MAÍZ/GUAYABA	HUEVO VACA	15 U	15 U	X		X		X		60	89	75	9	9	9	9	X		
15-11-22	8:00	FRUTA MAÍZ/GUAYABA	GUAYABA	4 KL	3 KL	X		X		X		60	89	75	9	9	9	9	X		
15-11-22	8:00	HUEVOS RANCHEROS	HUEVO CALLERA	2 UNDS	2 UNDS	X		X		X		55	85	69	9	9	9	9	X		
15-11-22	8:00	HUEVOS RANCHEROS	RANCHERITAS	2 UNDS	2 UNDS	X		X		X		55	85	69	9	9	9	9	X		
15-11-22	8:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	3 KL	3 KL	X			X	X		50	87	72	9	9	9	9	X		
15-11-22	8:00	CUCHARA	QUESO	4 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
15-11-22	10:00	PAN DE COCO	PAN DE COCO	2 UNDS	2 UNDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
15-11-22	8:00	PICADO PAPA/ZANAHORIA	PAPA PAPA/ZAN	2 KL	2 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
15-11-22	12:00	CARNE RES MOLIDA	CARNE RES	1 KL	1 KL	X		X		X		60	89	72	9	9	9	9	X		
15-11-22	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		55	87	70	9	9	9	9	X		
15-11-22	12:00	ENSALADA TOMATE	TOMATE	7,5 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
15-11-22	12:00	PLATANO MADURO	PLATANO MADU	8 KL	5 KL	X		X		X		55	93	74	9	9	9	9	X		
15-11-22	12:00	CABECITA FILETEADO	CARNE POLLO	0,9 KL	0,9 KL	X		X		X		120	95	70	9	9	9	9	X		
15-11-22	12:00	LIMONADA/PANELA	LIMÓN PULPA	6 KL	3 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
15-11-22	15:00	FLAN	HUEVO GALLINA	6 UNDS	6 UNDS	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
15-11-22	15:00	FLAN	LECHE VACA	3 LT	3 LT	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
15-11-22	15:00	PAPILLA PICADA	PAPILLA PULPA	2,5 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
15-11-22	17:30	PECHUGA MECHADA	CARNE POLLO	15 KL	10 KL	X		X		X		70	97	72	9	9	9	9	X		
15-11-22	17:30	ARROZ CON ESPIN	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		60	88	71	9	9	9	9	X		
15-11-22	17:30	ARROZ CON ESPIN	ESPINACA	1,7 KL	1 KL	X		X		X		60	88	71	9	9	9	9	X		
15-11-22	17:30	SOPA FIDEOS	CARNE POLLO	2 KL	2 KL	X		X		X		70	95	70	9	9	9	9	X		
15-11-22	17:30	SOPA FIDEOS	PASTA FIDEOS	2 KL	1 KL		X		X	X		70	95	70	9	9	9	9	X		
15-11-22	17:30	ARROMADO CON PAPA	PECHA PULPA	2 KL	2 KL	X		X		X		60	85	71	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012401063 CARGO: JEFE DE COCINA

Firma: Andrés Salazar Teléfono: 57890221

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-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 2510043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/Mililitros/unidades)	PESO NETO (gramos/Mililitros/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16-11-22	7:00	AROMATICA CON UVÓN	UVÓN PULPA	2 KL	1 KL	X		X		X		55	83	72	9	9	9	9	X		
16-11-22	7:00	AROMATICA CON UVÓN	AROMATICA	0,2 KL	0,1 KL	X		X		X		55	83	72	9	9	9	9	X		
16-11-22	8:00	COLADA DE PLÁTANO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	93	71	9	9	9	9	X		
16-11-22	8:00	QUESO CAMPESINO	QUESO CAMP.	4 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
16-11-22	8:00	AREPA	AREPA	300 UN	300 UN		X		X	X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
16-11-22	8:00	MANGO Y PIÑA PICADO	MANGO Y PIÑA	20 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
16-11-22	10:00	BATIDO DE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
16-11-22	10:00	BATIDO DE MORA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
16-11-22	12:00	CARNE CERDO SARTA	CARNE CERDO	10 KL	10 KL	X		X		X		70	97	73	9	9	9	9	X		
16-11-22	12:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	9 KL	9 KL	X			X	X		55	88	70	9	9	9	9	X		
16-11-22	12:00	ARROZ AL PEREJIL	PEREJIL	0,3 KL	0,3 KL	X		X		X		55	88	70	9	9	9	9	X		
16-11-22	12:00	SOPA AHUYAMA	SOPA AHUYAMA	6 KL	6 KL	X		X		X		60	85	72	9	9	9	9	X		
16-11-22	12:00	PAPA EN CHOPE	PAPA PERSIA	6 KL	5 KL	X		X		X		70	94	71	9	9	9	9	X		
16-11-22	12:00	SOPA CUCHUCO TIVE	CARNE POLLO	9 KL	9 KL	X		X		X		70	93	69	9	9	9	9	X		
16-11-22	12:00	JUGO GUAYABA	GUAYABA	6 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
16-11-22	15:00	ENSALADA FRUTA/VERDURA	VERDURA	5 KL	5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
16-11-22	15:00	ENSALADA FRUTA/VERDURA	FRUTA PICADA	5 KL	5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
16-11-22	15:00	GALLETA AVENA	GALLETA AVENA	100 UN	100 UN		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
16-11-22	17:30	CARNE RES AL CILANTRO	CARNE RES	9 KL	9 KL	X		X		X		70	97	72	9	9	9	9	X		
16-11-22	17:30	CARNE RES AL CILANTRO	CILANTRO	0,3 KL	0,3 KL	X		X		X		70	97	72	9	9	9	9	X		
16-11-22	17:30	TORTILLA PICADA	TORTILLA PICADA	6 KL	6 KL	X		X		X		50	170	69	9	9	9	9	X		
16-11-22	17:30	SPAGUETTIS	PASTA	5 KL	5 KL		X		X	X		60	93	71	9	9	9	9	X		
16-11-22	17:30	AROMATICA MANZANILLA	MANZANILLA	0,5 KL	2 KL	X		X		X		55	86	70	9	9	9	9	X		
16-11-22	17:30	AROMATICA MANZANILLA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		55	86	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 ___

Fredy Alexander S CC 1070781946.

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 20190043986 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/libras/unidades)	PESO NETO (gramos/libras/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °C INICIAL	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °C FINAL	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
7-11-22	9:00	BEBIDA CALIENTE	TE EN LECHE	15 LT	15 LT	x		x		x		50	87	72	9	9	9	9	x		
7-11-22	8:00	EMPAREDADO QUESO	QUESO D.C.	4 KL	4 KL	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
7-11-22	8:00	EMPAREDADO QUESO	PAN TAJADO	30 PQ	30 PQ		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
7-11-22	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	14,5KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
7-11-22	8:00	SOBRE DE FRUTA	FRUTA PULPA	5 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	5,7	9	9	9	9	x		
7-11-22	8:00	JUGO DE FRUTA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	30	2	5,7	9	9	9	9	x		
7-11-22	10:00	MANTECADA	MANTECADA	100 UN	100 UN		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
7-11-22	12:00	POLLO EN SALSA CHAMP	CARNE POLLO	12 KL	10 KL	x		x		x		90	97	72	9	9	9	9	x		
7-11-22	12:00	ARROZ CON ZANAHO	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5 KL	x			x	x		55	88	70	9	9	9	9	x		
7-11-22	12:00	ARROZ CON ZANAHO	ZANAHORIA	0,96KL	8 KL	x		x		x		55	88	70	9	9	9	9	x		
7-11-22	12:00	ENSALADA PEPINO	ENSALADA REPO	6 KL	6 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
7-11-22	12:00	PURE DE YUCA	CREMA LECHE	2000 ml	2000 ml	x		x		x		65	90	72	9	9	9	9	x		
7-11-22	12:00	SOPA CARMELITA	CARNE POLLO	9 KL	9 KL	x		x		x		70	95	71	9	9	9	9	x		
7-11-22	12:00	JUGO MANDARINA	MANDARINA PULPA	15KL	9,5KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
7-11-22	15:00	ARROZ CON LECHE	LECHE VACA	10 LT	10 LT	x		x		x		65	92	74	9	9	9	9	x		
7-11-22	15:00	ARROZ CON LECHE	QUESO D.C.	1,5KL	1,5 KL	x		x		x		65	92	74	9	9	9	9	x		
7-11-22	15:00	ARROZ CON LECHE	UVAS PASAS	0,5KL	0,5KL		x		x	x		65	92	74	9	9	9	9	x		
7-11-22	15:00	PIÑA PICADA	PIÑA PULPA	10KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
7-11-22	17:30	CARNE RES PICADA	CADERA RES	9 KL	9 KL	x		x		x		90	95	70	9	9	9	9	x		
7-11-22	17:30	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5KL	x			x	x		50	87	69	9	9	9	9	x		
7-11-22	17:30	SANCOCHITO	CARNE POLLO	9 KL	9 KL	x		x		x		70	97	76	9	9	9	9	x		
7-11-22	17:30	AROMATICA MORA	MORA PULPA	2 KL	2 KL	x		x		x		55	80	68	9	9	9	9	x		
7-11-22	17:30	AROMATICA MORA	LIMON ZUMO	2 KL	1 KL	x		x		x		55	80	68	9	9	9	9	x		
7-11-22	17:30	AROMATICA MORA	AROMATICA	0,1KL	0,1KL	x		x		x		55	80	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 ___

Angelica Poblador Rincon
CC: 1032388478

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

Codigo: FOR.PSS.343
Version: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE JESSICA PAOLA CABRERA OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/libras/unidad)	PESO NETO (gramos/libras/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
18-11-22	9:00	AROMATICA T ÁRBOL	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	x		x		x		60	87	71	9	9	9	9	x		
18-11-22	9:00	AROMATICA T ÁRBOL	T. ÁRBOL	3,4 KL	2 KL	x		x		x		60	87	71	9	9	9	9	x		
18-11-22	8:00	AGUAPANELA	PANELA	1,6 KL	1,6 KL	x			x	x		60	93	70	9	9	9	9	x		
18-11-22	8:00	CHANGUA CON HUEVO	LECHE VACA	18 LT	18 LT	x		x		x		70	95	72	9	9	9	9	x		
18-11-22	8:00	CHANGUA CON HUEVO	HUEVO GALLINA	100 UND	100 UND	x		x		x		70	95	72	9	9	9	9	x		
18-11-22	8:00	TOSTADAS	TOSTADAS	100 UND	100 UND		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
18-11-22	8:00	COMPOTA DE PERA	PERA PULPA	1,2 KL	1,0 KL	x		x		x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
18-11-22	10:00	GALLETA DUCALES	GALLETAS DUCALES	12 TAC	12 TAC		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
18-11-22	10:00	ENSALADA FRIA/QUESO	QUESO D.C	4 KL	4 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
18-11-22	12:00	PESCADO FRITO HOR	TILAPIA	13,5 KL	11 KL	x		x		x		60	90	74	9	9	9	9	x		
18-11-22	12:00	ARROZ CON COCO	COCO PULPA	3 KL	1 KL	x		x		x		180	96	79	9	9	9	9	x		
18-11-22	12:00	ENSALADA COMUNA C	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA C	6 KL	6 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
18-11-22	12:00	TORTA PLATANO	PLÁTANO M.	8,4 KL	5 KL	x		x		x		60	85	73	9	9	9	9	x		
18-11-22	12:00	SOPA CEBADA POLLO	CARNE POLLO	0,4 KL	0,4 KL	x		x		x		70	97	75	9	9	9	9	x		
18-11-22	12:00	JUGO DE LULO	LULO PULPA	6,5 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
18-11-22	15:00	FECULA MAIZ/YOGURT	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		65	88	72	9	9	9	9	x		
18-11-22	15:00	FECULA MAIZ/TOMATE	TOMATE	6,2 KL	4 KL	x		x		x		65	88	72	9	9	9	9	x		
18-11-22	15:00	TORTA NEGRA	TORTA NEGRA	100 UND	100 UND		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
18-11-22	17:30	POLLO A LA JARDINERA	CARNE POLLO	13,4 KL	10 KL	x		x		x		70	93	74	9	9	9	9	x		
18-11-22	17:30	ENSALADA CAMP.	ENSALADA C	8 KL	6 KL	x		x		x		70	85	5,5	9	9	9	9	x		
18-11-22	17:30	ARROZ ATOMATADO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	4,5 KL	x			x	x		55	87	69	9	9	9	9	x		SE COCINA CRUDO
18-11-22	17:30	ARROZ ATOMATADO	TOMATE	1,2 KL	1 KL	x		x		x		55	87	69	9	9	9	9	x		
18-11-22	17:30	LECHE CALIENTE/MIEL	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		45	84	70	9	9	9	9	x		
18-11-22	17:30	LECHE CALIENTE/MIEL	MIEL	1 LT	1 LT	x		x		x		45	84	70	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

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

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.245
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	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
20-11-22	9:00	AROMATICA CON FRESA	FRESA POLPA	2 KL	2 KL	X		X		X		50	88	74	9	9	9	9	X		
20-11-22	9:00	AROMATICA CON FRESA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	88	74	9	9	9	9	X		
20-11-22	8:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	93	70	9	9	9	9	X		
20-11-22	8:00	TAMAL	TAMAL POLLO	100 UDS	100 UDS		X		X	X		55	90	75	9	9	9	9	X		
20-11-22	8:00	PAN BIMBO	PAN BIMBO	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
20-11-22	8:00	NARANJA	NARANJA	5 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
20-11-22	10:00	UVAS	UVAS	10 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
20-11-22	12:00	CARNE RES/PECHUGA	CARNE RES	5 KL	5 KL	X		X		X		70	97	70	9	9	9	9	X		
20-11-22	12:00	CARNE RES/PECHUGA	CARNE POLLO	9 KL	5 KL	X		X		X		60	85	69	9	9	9	9	X		
20-11-22	12:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			V	X		60	90	72	9	9	9	9	X		
20-11-22	12:00	ARROZ CON FIDEOS	FIDEOS	0,4 KL	0,4 KL		X		X	X		60	90	72	9	9	9	9	X		
20-11-22	12:00	ENSALADA CASERA TOMATE LECHUGA	ENSALADAS CASERA TOMATE, LECHUGA	6 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
20-11-22	12:00	YUCA COCIDA	YUCA COCIDA	5,5 KL	5 KL	X		X		X		80	79	68	9	9	9	9	X		
20-11-22	12:00	SOPA CUCHUCO MAIZ	CARNE POLLO	9,4 KL	9,4 KL	X		X		X		70	89	72	9	9	9	9	X		
20-11-22	12:00	JUGO DE GUANABANA MAIZ	GUANABANA	6,5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
20-11-22	15:00	FECULA DE MAIZ	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	94	70	9	9	9	9	X		
20-11-22	15:00	FECULA DE MAIZ	MAIZ POLPA	3,4 KL	3 KL	X		X		X		60	94	70	9	9	9	9	X		
20-11-22	15:00	PAN DE QUESO	PAN DE QUESO	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
20-11-22	17:30	CARNE RES FINAS/HIGADO	CARNE RES	9 KL	9 KL	X		X		X		70	95	77	9	9	9	9	X		
20-11-22	17:30	VERDURAS CHINAS	VERDURAS CHINAS	6 KL	6 KL	X		X		X		70	80	71	9	9	9	9	X		
20-11-22	17:30	ARROZ CON MONGUI	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		60	89	74	9	9	9	9	X		
20-11-22	17:30	ARROZ CON MONGUI	MONGUI	0,4 KL	0,4 KL		X		X	X		60	89	74	9	9	9	9	X		
20-11-22	17:30	AGUAPANELA / LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		V		V		60	93	77	9	9	9	9	X		
20-11-22	17:30	AGUAPANELA / LECHE	PANELA	1,6 KL	1,6 KL	X			X	X		60	93	77	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

1069778315

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 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/kilos/unidad)	PESO NETO (gramos/kilos/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19-11-22	7:00	TINTO	CAFÉ	95 KL	95 KL		X		X	X		50	83	69	9	9	9	9	X		
19-11-22	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		55	84	72	9	9	9	9	X		
19-11-22	8:00	CALDO PAPA CARNE	CARNE RES	6 KL	6 KL	X		X		X		70	97	76	9	9	9	9	X		
19-11-22	8:00	CROISSANT	CROISSANT	[illegible]	[illegible]		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
19-11-22	8:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	25 KL	20 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
19-11-22	8:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	84	70	9	9	9	9	X		
19-11-22	10:00	PAN DE MAÍZ	PAN DE MAÍZ	[illegible]	[illegible]		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
19-11-22	10:00	MANDARINA	MANDARINA	14.5 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
19-11-22	12:00	SOBREBARRIGA	SOBREBARRIGA	10 KL	10 KL	X		X		X		70	95	74	9	9	9	9	X		
19-11-22	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	89	72	9	9	9	9	X		
19-11-22	12:00	CALABAZA GUISADA	CALABAZA GUISADA	7,5 KL	6 KL	X		X		X		50	79	68	9	9	9	9	X		
19-11-22	12:00	PAPA AL PEREJIL	PAPA AL PEREJIL	6,25 KL	5 KL	X		X		X		60	88	73	9	9	9	9	X		
19-11-22	12:00	SOPA DE ARROZ	CARNE POLLO	0,4 KL	0,4 KL	X		X		X		70	95	70	9	9	9	9	X		
19-11-22	12:00	JUGO DE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
19-11-22	15:00	CANDIL	HUEVO GALLINA	30 UDS	30 UDS	X		X		X		50	81	69	9	9	9	9	X		
19-11-22	15:00	CANDIL	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	81	69	9	9	9	9	X		
19-11-22	15:00	GALLETAS INTEGRALES	GALLETAS INTEG.	12 PAQ	12 PAQ		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
19-11-22	15:00	MOLÓN PICADO	MOLÓN PULPA	20 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
19-11-22	17:30	CARNE CERDO BBQ	CARNE CERDO	9 KL	9 KL	X		X		X		70	95	71	9	9	9	9	X		
19-11-22	17:30	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		60	88	72	9	9	9	9	X		
19-11-22	17:30	ARROZ AL PIMENTÓN	PIMENTÓN	1,2 KL	1 KL	X		X		X		60	88	72	9	9	9	9	X		
19-11-22	17:30	SOPA MARROQUÍ	CARNE POLLO	0,4 KL	0,4 KL	X		X		X		70	96	77	9	9	9	9	X		
19-11-22	17:30	AROMÁTICA UCHUVA	UCHUVA	2 KL	2 KL	X		X		X		55	93	70	9	9	9	9	X		
19-11-22	17:30	AROMÁTICA UCHUVA	AROMÁTICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		55	93	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

5204593

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.20180435661 - 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/unidades/unidad)	PESO NETO (gramos/unidades/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
21-11-22	9:00	TINTO	CAFÉ	0,5KL	0,5KL		X		X	X		50	66	74	9	9	9	9	X		
21-11-22	8:00	COLADA AVENA	LECHE VACA	1 LT	1 LT	X		X		X		60	95	82	9	9	9	9	X		
21-11-22	8:00	HUEVOS PERICOS	HUEVO GALLINA	1 UNDS	1 UNDS	X		X		X		60	79	73	9	9	9	9	X		
21-11-22	8:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5KL	X			X	X		55	88	70	9	9	9	9	X		
21-11-22	8:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	10KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
21-11-22	10:00	HELADO	HELADO	1 LT	1 LT		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
21-11-22	10:00	MANTECADA	MANTECADAS	1 UNDS	1 UNDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
21-11-22	10:00	MANGO PICADO	MANGO PULPA	10KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
21-11-22	12:00	CARNE RES MECHADA	CARNE RES	1C KL	1C KL	X		X		X		70	95	72	9	9	9	9	X		
21-11-22	12:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5KL	X			X	X		60	89	70	9	9	9	9	X		
21-11-22	12:00	ARROZ AL PEREJIL	PEREJIL	0,3KL	0,3 KL	X		X		X		60	87	70	9	9	9	9	X		
21-11-22	12:00	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA CAMPESINA	6KL	6 KL	X		X		X		60	87	70	9	9	9	9	X		
21-11-22	12:00	PAPA COCIDA CASERA	PAPA PASTUSA	5,5KL	5 KL	X		X		X		65	80	6	9	9	9	9	X		SE COCINA EL MARTES
21-11-22	12:00	SOPA VERDURAS	CARNE POLLO	0,4KL	0,4KL	X		X		X		70	92	74	9	9	9	9	X		
21-11-22	12:00	NARANJADA	NARANJA	7,5KL	5 KL	X		X			X	30	95	71	9	9	9	9	X		
21-11-22	15:00	SORBETE CURUBA	LECHE VACA	1,5 LT	1,5 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
21-11-22	15:00	SORBETE CURUBA	CURUBA	4,5KL	4,5KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
21-11-22	15:00	CROISSANT	CROISSANT	10 UNDS	10 UNDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
21-11-22	17:30	POLLO GUISADO	CARNE POLLO	15,9KL	10 KL	X		X		X		60	89	72	9	9	9	9	X		
21-11-22	17:30	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5KL	X			X	X		55	87	70	9	9	9	9	X		
21-11-22	17:30	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2KL	1 KL	X		X		X		55	89	70	9	9	9	9	X		
21-11-22	17:30	SOPA VERDURAS	CARNE POLLO	9,9KL	9,9KL	X		X		X		70	97	73	9	9	9	9	X		
21-11-22	17:30	LECHE CALENTADA	LECHE VACA	1,5 LT	1,5 LT	X		X		X		50	84	70	9	9	9	9	X		
21-11-22	17:30	LECHE CALENTADA	MIEL	1 LT	1 LT	X		X		X		50	84	70	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

Fredy Alexander CC 1070281996.

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSIS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo INT 2019043000 15/10/2019 | 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/kl/ros/unidad)	PESO NETO (gramos/kl/ros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
22-11-22	9:00	AROMATICA CON LULO	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	x		x		x		55	87	72	9	9	9	9	x		
22/11/22	8:00	AROMATICA CON LULO	LULO PULPA	2,9 KL	2 KL	x		x		x		55	89	72	9	9	9	9	x		
22/11/22	8:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		60	93	71	9	9	9	9	x		
22/11/22	8:00	CALDO PAPA/PESCADO	TILAPIA	7,5 KL	5 KL	x		x		x		70	90	74	9	9	9	9	x		
22/11/22	8:00	AREPA	AREPA	100 UNI	100 UNI		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
22/11/22	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	4,5 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
22/11/22	10:00	SOBRETE MARACUYA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
22/11/22	10:00	SOBRETE MARACUYA	MARACUYA	15 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
22/11/22	10:00	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	100 UNI	100 UNI		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
22/11/22	12:00	ESTOFADO CARNE RES	CARNE RES	10 KL	10 KL	x		x		x		90	98	81	9	9	9	9	x		
22/11/22	12:00	ARROZ AL PIMIENTON	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		55	87	70	9	9	9	9	x		
22/11/22	12:00	ARROZ AL PIMIENTON	PIMIENTON	1,2 KL	1 KL	x		x		x		55	87	70	9	9	9	9	x		
22/11/22	12:00	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	x		x		x		60	93	74	9	9	9	9	x		
22/11/22	12:00	SOPA DE GINCHITOS	CARNE DE RES	3,3 KL	3,3 KL	x		x		x		90	95	77	9	9	9	9	x		
22/11/22	12:00	JUGO DE UVA	UVA PULPA	4,5 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
22/11/22	15:00	AGUAPANELA/QUESO	QUESO CAMPOS	4 KL	4 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
22/11/22	15:00	PAN TAJADO INTE.	PAN INTEGRAL	10 PQ	10 PQ		x		x		x	30	NA	NA	9	9	9	9	x		
22/11/22	15:00	COMPOTA MANZANA	MANZANA PL	12 KL	10 KL	x		x		x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
22/11/22	17:30	LENGUA EN SALSA	LENGUA RES	9 KL	9 KL	x		v		x		120	89	72	9	9	9	9	x		
22/11/22	17:30	TORTA ZANAHORIA	TORTA ZANAH.	100 UNI	100 UNI		x		x	x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
22/11/22	17:30	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		60	90	71	9	9	9	9	x		
22/11/22	17:30	ARROZ CON FIDEOS	FIDEOS	0,4 KL	0,4 KL		x		x	x		60	90	71	9	9	9	9	x		
22/11/22	17:30	AROMATICA MORA	MORA PULPA	2,4 KL	2 KL	x		x		x		60	84	73	9	9	9	9	x		
22/11/22	17:30	AROMATICA MORA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	x		x		x		60	84	73	9	9	9	9	x	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

1069728315

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 2019043666 - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
23-11-22	7:00	TINTO	CAFÉ	0,5 KL	0,5KL		X		X	X		50	89	70	9	9	9	9	X		
23-11-22	8:00	COLADA FECULA MAÍZ	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		60	97	72	9	9	9	9	X		
23-11-22	8:00	EMPAREDADO QUESO JAMÓN	JAMÓN	2KL	2 KL	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
23-11-22	8:00	EMPAREDADO QUESO JAMÓN	QUESO D.C	4 KL	4 KL	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
23-11-22	8:00	MINDONALINA	MINDONALINA	1,5KL	1,0 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
23-11-22	10:00	BATIDO GUANABANA	GUANABANA	6,5KL	9,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
23-11-22	10:00	BATIDO GUANABANA	LECHE	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
23-11-22	12:00	POLLO A LOS FINOS HR	CARNE POLLO	13,9KL	10 KL	X		X		X		70	89	72	9	9	9	9	X		
23-11-22	12:00	ARROZ ATOMATADO	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5KL	X			X	X		55	89	71	9	9	9	9	X		
23-11-22	12:00	ARROZ ATOMATADO	TOMATE	1,2KL	1 KL	X		X		X		55	87	71	9	9	9	9	X		
23-11-22	12:00	VERDURA OLLOCAL	VERDURA OLLOCAL	6KL	6 KL	X		X		X		60	89	72	9	9	9	9	X		
23-11-22	12:00	PLATANO POCADO Y QUESO	RECAUDO	0,5KL	0,5KL		X		X	X		120	180	70	9	9	9	9	X		
23-11-22	12:00	PLATANO POCADO Y QUESO	QUESO	0,5KL	0,5KL	X		X		X		120	180	70	9	9	9	9	X		
23-11-22	12:00	PLATANO POCADO Y QUESO	PLATANO MADURO	8,4KL	5 KL	X		X		X		120	180	70	9	9	9	9	X		
23-11-22	12:00	SOPA DE VERDURA	CARNE RES	2,9KL	2,9 KL	X		X		X		70	97	73	9	9	9	9	X		
23-11-22	12:00	JUGO 1/10	1/10 PULPA	6,5KL	4,5KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
23-11-22	15:00	PETO MAIZ DULCE	LECHE VACA	16 LT	16 LT	X		X		X		120	96	70	9	9	9	9	X		
23-11-22	15:00	PETO MAIZ DULCE	QUESO	1,5KL	1,5KL	X		X		X		120	96	70	9	9	9	9	X		
23-11-22	17:30	CARNE RES PICADA	CARNE DE RES	9 KL	9 KL	X		X		X		70	95	71	9	9	9	9	X		
23-11-22	17:30	TAJADA AGUACATE	AGUACATE	10KL	6KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
23-11-22	17:30	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		50	89	70	9	9	9	9	X		
23-11-22	17:30	SOPA CARNECITA	CARNE RES	0,3 KL	0,3 KL	X		X		X		70	95	72	9	9	9	9	X		
23-11-22	17:30	AROMATICA FRESA	FRESA PULPA	2,4 KL	2 KL	X		X		X		60	89	69	9	9	9	9	X		
23-11-22	17:30	AROMATICA FRESA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		60	89	69	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

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

Freddy 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 2019043986 - 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/unidades)	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 Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
24-11-22	9:00	AROMATICA CON MORA	MORA PULPA	2 KG	2 KG	X		X		X		60	67	70	9	9	9	9	X		
24-11-22	9:00	AROMATICA CON HIERBA	AROMATICA	0,1 KG	0,1 KG	X		X		X		60	69	70	9	9	9	9	X		
24-11-22	8:00	AGUAPANELA	PANELA	1,5 KG	1,5 KG	X			X	X		55	68	72	9	9	9	9	X		
24-11-22	8:00	CHANGUA CON HUEVO	HUEVO GALLINA	1 UNDS	1 UNDS	X		X		X		60	67	70	9	9	9	9	X		
24-11-22	8:00	CHANGUA CON HUEVO	LECHE VACA	1 LT	1 LT	X		X		X		60	67	70	9	9	9	9	X		
24-11-22	8:00	TOSTADA	TOSTADA	1 UNDS	1 UNDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
24-11-22	8:00	BANANO	BANANO PULPA	1 KG	1 KG	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
24-11-22	10:00	GALLETA DE AVENA	GALLETA AVENA	1 UNDS	1 UNDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
24-11-22	10:00	ENSALADA FRUTA/YOGURT	GUAYABA/MANGO	5 LT	5 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
24-11-22	12:00	ALBONDIGAS	CARNE RES	10 KG	10 KG	X		X		X		60	77	73	9	9	9	9	X		
24-11-22	12:00	SPAGUETTIS	PASTA	5 KG	5 KG		X		X	X		60	88	72	9	9	9	9	X		
24-11-22	12:00	ENSALADA VERDE	MAYONESA	0,5 KG	0,5 KG	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
24-11-22	12:00	PECHUGA PLANCHA M.	PLANCHA MAD	5,4 KG	5 KG	X		X		X		75	130	72	9	9	9	9	X		
24-11-22	12:00	SOPA DE MENUDENCIAS	CRIADILLAS POLLO	4 KG	4 KG	X		X		X		70	97	75	9	9	9	9	X		
24-11-22	12:00	ARROZ DE CUCHARA	CUCHARA PULPA	9 KG	9,5 KG	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
24-11-22	15:00	CHANGUA AVENA/GUAYABA	LECHE VACA	1,5 LT	1,5 LT	X		X		X		60	94	77	9	9	9	9	✓		
24-11-22	15:00	CALDO AVENA/GUAYABA	GUAYABA	3,5 KG	3 KG	X		X		X		60	94	77	9	9	9	9	✓		
24-11-22	15:00	TORTA KAYANO	TORTA KAYANO	1 UNDS	1 UNDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
24-11-22	17:30	FILETES PESCADO	TILAPIA	3,5 KG	3 KG	X		X		X		60	86	69	9	9	9	9	X		
24-11-22	17:30	CALIMBADA GUISADA	CALIMBADA GUI	6 KG	6 KG	X		X		X		30	85	71	9	9	9	9	X		
24-11-22	17:30	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	4,5 KG	4,5 KG	X			X	X		60	89	76	9	9	9	9	X		
24-11-22	17:30	ARROZ AL CILANTRO	CILANTRO	0,3 KG	0,3 KG	X		X		X		60	89	70	9	9	9	9	X		
24-11-22	17:30	LECHE CALIENTE/CON	LECHE VACA	1,5 LT	1,5 LT	X		X		X		50	84	69	9	9	9	9	X		
24-11-22	17:30	LECHE CALIENTE/CANELA	CANELA	0,1 KG	0,1 KG		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

Andy Alexander Salazar CC 1070781995.

Powered by CamScanner

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL — Código: FOR-PSS-240

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

FORMATO: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS — Fecha: Marzo INT 2019/04/2020 - 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/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
25/11/22	9:00	TINTO	CAFÉ DESCAF	0,5 KL	0,5KL		X		X	X		50	57	72	9	9	9	9	X		
25-11-22	8:00	MILO EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	89	73	9	9	9	9	X		
25-11-22	8:00	AREPA DE HUEVO	GALLINA HUEVO	X	X	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		Temperatura de coccion 150°C y temperatura de servido 70°C
25-11-22	8:00	QUESO CAMPESINO	QUESO CAM	4 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
25-11-22	8:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	11,2KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
25-11-22	10:00	SORBETE DE LULO	LULO PULPA	7,2KL	4,5KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
25-11-22	10:00	SORBETE DE LULO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
25-11-22	10:00	PALITO DE QUESO	PALITO QUESO	X	X		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
25-11-22	12:00	FILETE COSTERO	FILETE COSTERO	10KL	10 KL	X		X		X		70	80	67	9	9	9	9	X		
25-11-22	12:00	ARROZ AMARILLO	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5KL	X			X	X		60	87	70	9	9	9	9	X		
25-11-22	12:00	VERDURA SALTEADA	VERDURA SAL	6 KL	6 KL	X		X		X		60	89	72	9	9	9	9	X		
25-11-22	12:00	PURE DE PAPA	CREMA LECHE	700ml	700ml	X		X		X		50	84	71	9	10	10	9	X		
25-11-22	12:00	CREMA VERDURAS	CARNE POLLO	9 KL	9 KL	X		X		X		90	95	74	9	9	9	9	X		
25-11-22	12:00	LIMONADA COCO	LIMON PULPA	6 KL	3 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
25-11-22	15:00	TORTA COMPLEMEN	TORTA CUMP	100 PO	100 PO		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
25-11-22	15:00	SORBETE UCHUVA	UCHUVA PULPA	4,5KL	4,5KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
25-11-22	15:00	SORBETE UCHUVA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
25-11-22	17:30	POLLO A LA MARSELLA	CARNE POLLO	15 KL	10 KL	X		X		X		70	96	72	9	9	9	9	X		
25-11-22	17:30	CONSOME DE POLLO	CARNE POLLO	0,4KL	0,4KL	X		X		X		90	99	70	9	9	9	9	X		
25-11-22	17:30	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5 KL	X			X	X		55	89	71	9	9	9	9	X		
25-11-22	17:30	PAPA A LA FRANCESA	PAPA PREFRI	5 KL	5 KL	X		X		X		70	140	72	9	9	9	9	X		
25-11-22	17:30	ENSALADA AGUACATE	AGUACATE	10 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
25-11-22	17:30	TE FRUTOS TROPICALES	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	94	73	9	9	9	9	X		
25-11-22	17:30	TE FRUTOS TROPICALES	TE	0,1 KL	0,1 KL		X		X	X		60	94	73	9	9	9	9	X		

MENU ESPECIAL CUMPLEAÑOS PM — RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: 53 MJ9

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDRÉS SALAZAR___ — TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012461063_ — CARGO: __JEFE DE COCINA__

Fredy Alexander S cc 1010781996

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL — Código: FOR-PSS-242
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES — Versión: 1
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS — Fecha: Memo INT 2019043066 - 18/10/2019 — Página: 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
26-11-22	9:00	AROMATICA FRESA	FRESA PULPA	2 AKL	2 KL	x		x		x		50	86	70	9	9	9	9	x		
26-11-22	9:00	AROMATICA FRESA	AROMATICA	9,1 KL	9,1 KL	x		x		x		50	86	90	9	9	9	9	x		
26-11-22	8:00	colada HARINA PAT	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		60	94	72	9	9	9	9	x		
26-11-22	8:00	HUEVOS REVUELTOS QUESO	Huevo Gallina	100 UDS	100 UDS	x		x		x		50	87	71	9	9	9	9	x		
26-11-22	8:00	HUEVOS REVUELTOS QUESO	QUESO DC	1,5 KL	1,5 KL	x		x		x		50	87	71	9	9	9	9	x		
26-11-22	8:00	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	100 UDS	100 UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
26-11-22	8:00	PATILLA PULPA	PATILLA PULPA	2,5 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
26-11-22	10:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	x		x		x		50	84	70	9	9	9	9	x		
26-11-22	10:00	MOGOLLA INTEGRAL	MOGOLLA INTEGRAL	100 UDS	100 UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
26-11-22	10:00	GRANADILLA	GRANADILLA	14,5 KL	4 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
26-11-22	12:00	CARNE CERDO GUISADO	CARNE CERDO	10 KL	10 KL	x		x		x		90	95	70	9	9	9	9	x		
26-11-22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	9,5 KL	4,5 KL	x			x	x		55	89	72	9	9	9	9	x		
26-11-22	12:00	GUACAMOLE	AGUACATE	10 KL	6 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
26-11-22	12:00	PAPA AL VAPOR	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	x		x		x		50	88	71	9	9	9	9	x		
26-11-22	12:00	CARNE LONCHAS	CARNE RES	9,3 KL	9,3 KL	x		x		x		90	95	70	9	9	9	9	x		
26-11-22	12:00	JUGO DE PIÑA	PIÑA PULPA	8,2 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
26-11-22	15:00	SORBETE MANGO	SORBETE MANGO	2 KL	9 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
26-11-22	15:00	ROSCON	ROSCON	100 UDS	100 UDS		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
26-11-22	17:30	CARNE RES AL CILANTRO	CARNE RES	9 KL	9 KL	x		x		x		90	93	71	9	9	9	9	x		
26-11-22	17:30	PERCA AHUMADA	PERCA AHUMADA	7,8 KL	6 KL	x		x		x		60	90	72	9	9	9	9	x		
26-11-22	17:30	SPAGUETIS	PASTA	5 KL	5 KL		x		x	x		50	83	70	9	9	9	9	x		
26-11-22	17:30	SPAGUETIS	MARGARINA	100 GR	100 GR		x		x	x		50	83	70	9	9	9	9	x		
26-11-22	17:30	AROMATICA MARA	MARACUYA	6,5 KL	2 KL	x		x		x		60	87	74	9	9	9	9	x		
26-11-22	17:30	AROMATICA MARA	AROMATICA	9,1 KL	9,1 KL	x		x		x		60	87	74	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

Constanza Rodriguez F. 51990221 Ocupacional.

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: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043568 10/10/2019
Página: 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/libras/unidades)	PESO NETO (gramos/libras/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27-11-22	7:00	TINTO	CAFE RESAGADO	0,5KL	0,5KL		X		X	X		50	89	72	9	9	9	9	X		
27-11-22	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	1LT	1LT	X		X		X		60	87	75	9	9	9	9	X		
27-11-22	8:00	TAMAL	TAMAL POLLO	1UNDS	1UNDS		X		X	X		50	93	75	9	9	9	9	X		
27-11-22	8:00	PAN BONO	PAN BONO	1UNDS	1UNDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
27-11-22	8:00	GUARAPOLLA	GUARAPOLLA	1,5KL	1KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
27-11-22	10:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PUYPA	1,5KL	1KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
27-11-22	12:00	CERDO Y RES COCIDO	CARNE CERDO	5KL	5KL	X		X		X		90	90	70	9	9	9	9	X		
27-11-22	12:00	CERDO Y RES COCIDO	CARNE RES	5KL	5KL	X		X		X		95	97	70	9	9	9	9	X		
27-11-22	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5KL	X			X	X		95	87	72	9	9	9	9	X		
27-11-22	12:00	COCIDO BOYACENSE	HABAS	2KL	2KL	X		X		X		90	89	90	9	9	9	9	X		
27-11-22	12:00	COCIDO BOYACENSE	CHUGUAS	2KL	2KL	X		X		X		90	89	90	9	9	9	9	X		
27-11-22	12:00	COCIDO BOYACENSE	CUBIOS	2KL	2KL	X		X		X		90	89	90	9	9	9	9	X		
27-11-22	12:00	COCIDO BOYACENSE	ARVEJA FRESCA	3,5KL	1KL	X		X		X		90	89	90	9	9	9	9	X		
27-11-22	12:00	COCIDO BOYACENSE	MAIZ COMUN	1KL	1KL	X		X		X		90	89	90	9	9	9	9	X		
27-11-22	12:00	COCIDO BOYACENSE	CARNE RES	3,2KL	3KL	X		X		X		90	89	90	9	9	9	9	X		
27-11-22	12:00	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	5KL	4,5KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
27-11-22	15:00	FECULA MAIZ/FRESA	LECHE VACA	1LT	1LT	X		X		X		60	94	73	9	9	9	9	X		
27-11-22	15:00	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	1UNDS	1UNDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
27-11-22	17:30	PECHUGA GRATINADA	CARNE POLLO	1KL	1KL	X		X		X		70	90	80	9	9	9	9	X		
27-11-22	17:30	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5KL	X			X	X		55	80	71	9	9	9	9	X		
27-11-22	17:30	ARROZ AL PEREJIL	PEREJIL	0,3KL	0,3KL	X		X		X		55	80	71	9	9	9	9	X		
27-11-22	17:30	SOPA CUCHUCO MAIZ	CARNE RES	0,3KL	0,3KL	X		X		X		70	95	74	9	9	9	9	X		
27-11-22	17:30	AGUAPANELA / LECHE	PANELA	1,6KL	1,6KL	X			X	X		60	87	72	9	9	9	9	X		
27-11-22	17:30	AGUAPANELA/LECHE	LECHE VACA	1,5LT	1,5LT	X		X		X		60	87	72	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

Horacio Avila G cc. 12646678 Jefe de Enfermeria.

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL — Código: 7108-PSS-240

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS — Fecha Memo INT 20180438B - 10/10/2018 — Página 1 de 1

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

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

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/ mililitros)	PESO NETO (gramos/ mililitros)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúe entre 2 y 10)	OLOR (Evalúe entre 2 y 10)	SABOR (Evalúe entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
25/11/22	7:00	AROMATICA T ARBOL	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	87	70	9	9	9	9	X		
25/11/22	9:00	AROMATICA T ARBOL	TOMILLO ARBOL	2,4 KL	2 KL	X		X		X		50	87	70	9	9	9	9	X		
25/11/22	8:00	FECULA DE MAIZ	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	94	71	9	9	9	9	X		
25/11/22	8:00	HUEVO COCIDO	HUEVO GALLINA	30 UDS	30 UDS	X		X		X		55	80	70	9	9	9	9	X		
25/11/22	8:00	CROISSANT	CROISSITN	10 UDS	10 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
25/11/22	8:00	COMPOTA MANZANA	MANZANA PIÑA	1,2 KL	1,2 KL	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
25/11/22	10:00	CHOCOLATE DE LECHE	LECHE DE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	93	74	9	9	9	9	X		
25/11/22	10:00	PONQUE CASERO	PONQUE CASERO	30 UDS	30 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
25/11/22	10:00	PICADO PAPA/ARVEJA	PAPA PULPA	2,5 KL	5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
25/11/22	10:00	PICADO PAPA/ARVEJA	ARVEJA PULPA	30 KL	5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
25/11/22	12:00	CARNE RES PICADA	CARNE RES	10 KL	10 KL	X		X		X		70	97	74	9	9	9	9	X		
25/11/22	12:00	ARROZ PICADILLO	PICADO RES	1,1 KL	1 KL	X		X		X		60	90	72	9	9	9	9	X		
25/11/22	12:00	FECULA ALMIDON	LECHE VACA	60 ml	60 ml	X		X		X		55	85	70	9	9	9	9	X		
25/11/22	12:00	PAPA CRIOLLA/PEREJIL	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	X		X		X		50	87	75	9	9	9	9	X		
25/11/22	12:00	SOPA CUCHUCO TRIGO	CARNE RES	0,3 KL	0,3 KL	X		X		X		70	98	73	9	9	9	9	X		
25/11/22	12:00	JUGO DE MANGO	MANGO PULPO	9 KL	9 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
25/11/22	15:00	ECHADA AVENA/CANELA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	94	71	9	9	9	9	X		
25/11/22	15:00	GALLETA CRACKER	GALLETAS	1,2 KL	1,2 KL		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
25/11/22	7:30	CARNE CERDO GUISADA	CARNE CERDO	9 KL	9 KL	X		X		X		90	98	75	9	9	9	9	X		
25/11/22	7:30	TORTA AMARILLA	HUEVO GALLINA	30 UDS	30 UDS	X		X		X		60	90	67	9	9	9	9	X		
25/11/22	7:30	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		55	87	70	9	9	9	9	X		
25/11/22	7:30	ARROZ AL PIMENTON	PIMENTON	1,2 KL	1,2 KL	X		X		X		55	87	70	9	9	9	9	X		
25/11/22	7:30	LECHE CAFE/CHOCOLATE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	84	69	9	9	9	9	X		
25/11/22	7:30	LECHE CAFE/CHOCOLATE	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: 1012481083 CARGO: JEFE DE COCINA

Firma: Fredy Alexander S C.C 1070281996

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL — Código: P-SIS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES — Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS — Fecha: Marzo de 2014 - 12/12/2019 — Página: 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/libras/unidades)	PESO NETO (gramos/libras/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR 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
28-11-22	7:00	TINTO	CAFÉ DESCA	0,1KL	0,5KL		X		X	X		50	87	71	9	9	9	9	X		
28-11-22	8:00	EMPANADA POLLO	HARINE POLLO	8 KL	6 KL	X		X		X		120	150	80	9	9	9	9	X		
28-11-22	8:00	CAPUCCINO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	90	73	9	9	9	9	X		
28-11-22	8:00	QUESO PICADO	QUESO CAMP	4 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
28-11-22	8:00	COMPOTA FRESA	FRESA PULPA	11,2KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
28-11-22	10:00	MIL HOJA	MIL HOJA	300UNI	300UNI		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
28-11-22	10:00	BEBIDA ACHOCOLAT.	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		90	80	68	9	9	9	9	X		
28-11-22	10:00	KIWI PICADO	KIWI PULPA	12 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
28-11-22	12:00	PLATO MIXTO CARNE	CARNE CERDO	2,5KL	2,5 KL	X		X				90	125	72	9	9	9	9	X		
28-11-22	12:00	PLATO MIXTO CARNE	CARNE RES	3 KL	3 KL	X		X				90	120	72	9	9	9	9	X		
28-11-22	12:00	PLATO MIXTO CARNE	CARNE POLLO	7,8KL	5 KL	X		X				90	93	72	9	9	9	9	X		
28-11-22	12:00	PLATO MIXTO CARNE	CHORIZO	3,6 KL	2,5 KL	X		X				90	78	72	9	9	9	9	X		
28-11-22	12:00	AREPA QUESO	AREPA QUE	100UNI	100UNI	X			X	X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
28-11-22	12:00	PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	X		X		X		55	84	68	9	9	9	9	X		
28-11-22	12:00	CREMA DE VERDURAS	CARNE POLLO	6,4 KL	6,9 KL	X		X		X		70	97	70	9	9	9	9	X		
28-11-22	12:00	JUGO DE MANDARINA	MANDARINA PULP	3,5KL	4,3 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
28-11-22	12:00	GUACAMOLE	AGUACATE	10 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
28-11-22	15:00	COMPOTA DURAZNO	DURAZNO PU	12 KL	10 KL	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
28-11-22	15:00	POSTRE RANCHERO	RANCHERITOS	400UNI	400UNI	X		X		X		60	89	72	9	9	9	9	X		
28-11-22	15:00	AVENA	AVENA UHT	18 LT	18 LT		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
28-11-22	17:30	HAMBURGUESA POLLO	CARNE POLLO	8,4 KL	10 KL	X		X		X		120	95	71	9	9	9	9	X		
28-11-22	17:30	CREMA CHAMPIÑON	CHAMPIÑONES	4 KL	4 KL	X		X		X		70	90	74	9	9	9	9	X		
28-11-22	17:30	PAPA FRANCESA	PAPA PARVA	6,2KL	5KL	X		X		X		60	150	70	9	9	9	9	X		
28-11-22	17:30	AROMATICA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	93	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 __

MENU ESPECIAL SALIDA LUDICA P.M. S4 M23

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

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/cantidad)	PESO NETO (gramos/cantidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °C INICIAL	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °C FINAL	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10			
30/11/22	9:00	AROMATICA FRUTAS	AROMATICA	2 KL	2 KL	X		X		X		50	89	72	9	9	9	9	X		
30/11/22	8:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE VACA	1 LT	1 LT	X		X		X		55	77	74	9	9	9	9	X		
30/11/22	8:00	QUESO CAMPESINO	QUESO CAMP	4 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
30/11/22	8:00	AREPA	AREPA	20 UN	20 UN		X		X	X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
30/11/22	8:00	MANGO PICADO	MANGO PULPA	10 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
30/11/22	10:00	BATIDO BANANO	LECHE VACA	1 LT	1 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
30/11/22	10:00	BATIDO BANANO	BANANO PULPA	2 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
30/11/22	12:00	CARNE DE CERDO	CARNE CERDO	10 KL	10 KL	X		X		X		70	97	75	9	9	9	9	X		
30/11/22	12:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		50	89	70	9	9	9	9	X		
30/11/22	12:00	ARROZ AL PEREJIL	PEREJIL	0,2 KL	0,2 KL	X		X		X		55	89	70	9	9	9	9	X		
30/11/22	12:00	LENTEJAS DE TOMATE	TOMATE CRUDO	2 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
30/11/22	12:00	PLATANO MADURO C.	PLATANO MADURO	5 KL	5 KL	X		X		X		60	97	73	9	9	9	9	X		
30/11/22	12:00	CARNE DE RES ASADA	RES ESCOGIDO	0,3 KL	0,3 KL	X		X		X		90	98	70	9	9	9	9	X		
30/11/22	12:00	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA PULPA	1,2 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
30/11/22	15:00	ARROZ CON LECHE	LECHE VACA	10 LT	10 LT	X		X		X		90	120	82	9	9	9	9	X		
30/11/22	15:00	ARROZ CON LECHE	QUESO DC.	1,5 KL	1,5 KL	X		X		X		90	120	82	9	9	9	9	X		
30/11/22	15:00	ARROZ CON LECHE	UVAS PASAS	0,5 KL	0,5 KL		X		X	X		90	120	82	9	9	9	9	X		
30/11/22	15:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	1 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
30/11/22	17:30	CARNE RES HORNO	CARNE RES	9 KL	9 KL	X		X		X		70	95	71	9	9	9	9	X		
30/11/22	9:30	ENSALADA CAMPE	ESCAROLA CRUDA	6 KL	6 KL	X		X		X		67	84	53	9	9	9	9	X		
30/11/22	9:30	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		60	88	74	9	9	9	9	X		SE CAMBIA EL MAIZ
30/11/22	9:30	ARROZ CON FIDEOS	FIDEOS	CAN	CAN		X		X	X		60	88	74	9	9	9	9	X		
30/11/22	7:30	AROMATICA CON T.A.	T. ÁRBOL	2 KL	2 KL	X		X		X		55	82	69	9	9	9	9	X		
30/11/22	7:30	AROMATICA CON T.A.	AROMATICA	9 KL	9 KL	X		X		X		55	82	69	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC No DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1070781996 CARGO: JEFE DE COCINA

Firma: Andres Salazar CC 1070781996

Powered by CamScanner