DIRECCION LOCAL / LOCALIDAD TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL ____ COMUNIDAD DE CUIDADO ____ UNIDAD OPERATIVA HOGAR CASA NOSTRA ___

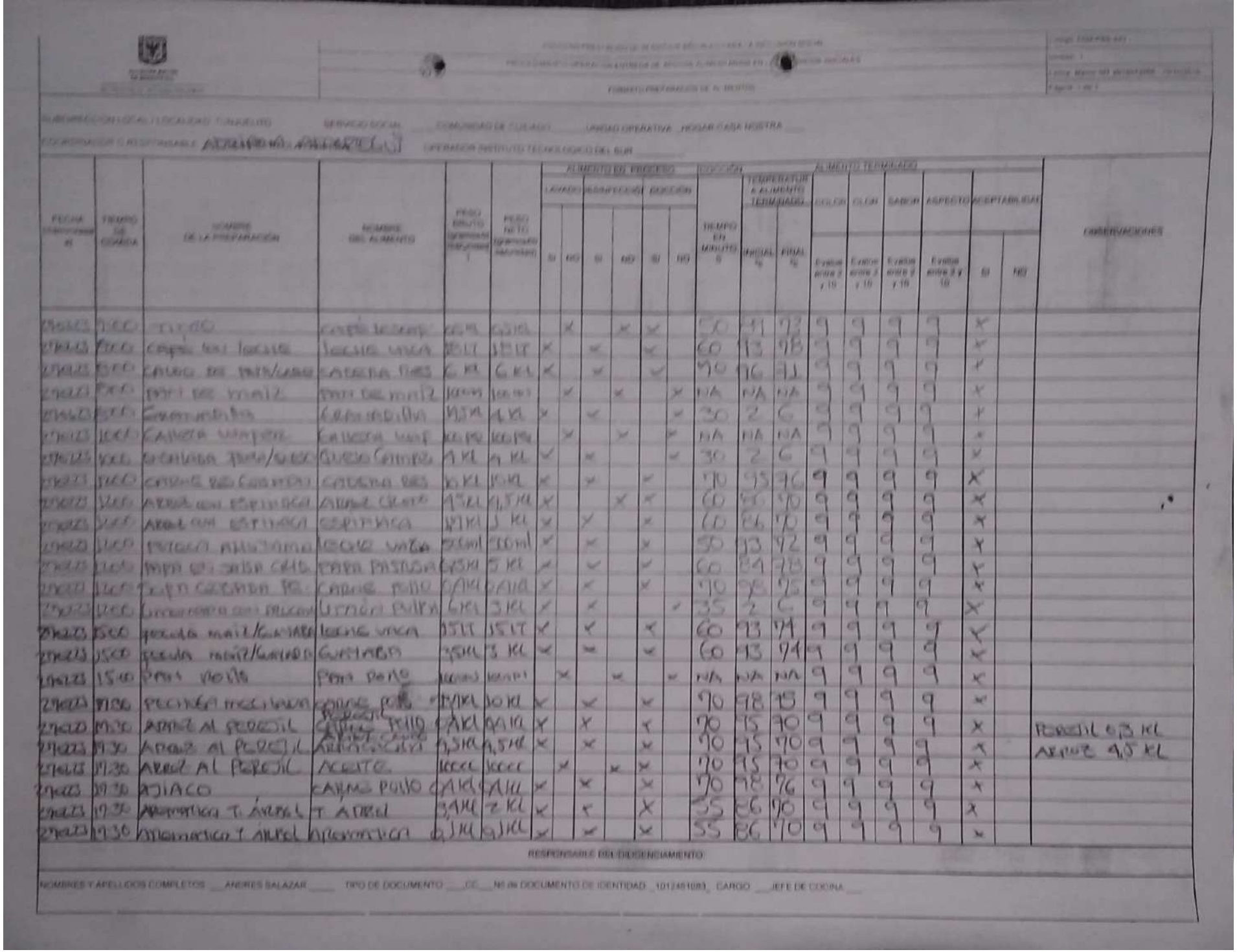
COORDINADOR O RESPONSABLE ADRIANA AMARICGUI OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR ____

FECHA	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO	ALTERACIONES DEL PRODUCTO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	TIEMPO DE EXPOSICION	TEMPERATURA °C INICIAL	TEMPERATURA °C FINAL	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
25/9/23	7:00	AROMATICA MARACUYA	AROMATICA	6 LT	6 LT	X		X		X		60	89	93	9	9	9	9	X		
26/9/23	7:00	AROMATICA MARACUYA	MARACUYA	6,5 KL	2 KL	X		X		X		60	89	93	9	9	9	9	X		
28/9/23	8:00	COLADA DE AVENA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	96	90	9	9	9	9	X		
28/9/23	8:00	HUEVOS PERICOS	HUEVO CRUDO	100 UD	100 UD	X		X		X		50	89	96	9	9	9	9	X		
28/9/23	8:00	PAN HOJALDRADO	PAN HOJALDRADO	100 UD	100 UD		X		X		X	30	2	6	9	9	9	9	X		
28/9/23	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	5,5 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
28/9/23	10:00	BATIDO FRESA/AVENA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
28/9/23	10:00	BATIDO FRESA/AVENA	FRESA PULPA	9 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
28/9/23	10:00	BATIDO FRESA/AVENA	AVE HOJUELA	2 KL	2 KL		X		X		X	30	2	6	9	9	9	9	X		
28/9/23	12:00	CARNE CERDO GUISADA	CARNE CERDO	10 KL	10 KL	X		X		X		70	88	76	9	9	9	9	X		
28/9/23	12:00	ARROZ CON ARVEJAS	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		65	93	98	9	9	9	9	X		
28/9/23	12:00	ARROZ CON ARVEJAS	ARVEJAS	0,4 KL	0,4 KL		X		X	X		65	93	98	9	9	9	9	X		
28/9/23	12:00	VERDURAS COCINADAS	VERDURAS VARIAS	6 KL	6 KL	X		X		X		50	86	90	9	9	9	9	X		
28/9/23	12:00	PAPA COCINADA	PAPA PASTUSA	5,5 KL	5 KL	X		X		X		55	89	93	9	9	9	9	X		
28/9/23	12:00	CAZUELA CARNE RES	MONDONGO RES	9 KL	9 KL	X		X		X		120	150	98	9	9	9	9	X		
28/9/23	12:00	JUGO DE MANGO	MANGO PULPA	9 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
28/9/23	15:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	96	93	9	9	9	9	X		
28/9/23	15:00	AREPA	AREPA	100 UD	100 UD		X		X	X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
28/9/23	15:00	MANDARINA	MANDARINA	4,5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
28/9/23	19:30	CARNE RES FH	CARNE RES	9 KL	9 KL	X		X		X		70	89	90	9	9	9	9	X		
28/9/23	19:30	CALABAZA Y MAIZ GUIS	CALABAZA/MAIZ	6 KL	6 KL	X		X		X		55	89	93	9	9	9	9	X		
28/9/23	19:30	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		60	88	92	9	9	9	9	X		
28/9/23	19:30	ARROZ CON FIDEOS	PASTA FIDEOS	0,4 KL	0,4 KL				X	X		60	88	92	9	9	9	9	X		
28/9/23	19:30	AROMATICA GUAYABA	GUAYABA PULPA	5,4 KL	2 KL	X		X		X		50	86	78	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1012461082 CARGO JEFE DE COCINA

Powered by CamScanner



FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD / MUNICIPIO ___ SERVICIO SOCIAL ___ MODALIDAD DE CUIDADO ___ UNIDAD OPERATIVA HOGAR CASA NUESTRA

COORDINADOR O RESPONSABLE ___ OPERADOR INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL SUR ___

FECHA DE PREPARACIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (CANTIDAD PREPARADA)	PESO NETO (CANTIDAD SERVIDA)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
															Evalúa entre 3 y 10	Evalúa entre 3 y 10	Evalúa entre 3 y 10	Evalúa entre 3 y 10			
27/03/23	11:00	ARROZ	ARROZ	6 KL	6 KL		X		X	X		50	91	92	9	9	9	9	X		
27/03/23	11:00	CREMA DE LECHE	LECHE VACA	3 LT	3 LT	X		X		X		60	93	98	9	9	9	9	X		
27/03/23	11:00	CALDO DE PAPA/CARNE	CARNE RES	6 KL	6 KL	X		X		X		90	96	91	9	9	9	9	X		
27/03/23	11:00	PAPA DE MAIZ	PAPA DE MAIZ	1000 GR	1000 GR		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
27/03/23	11:00	GARBANZOS	GARBANZOS	4 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
27/03/23	11:00	CALDO VAPOR	CALDO VAP	1000 GR	1000 GR		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
27/03/23	11:00	ARVEJA FRESCA/QUESO	QUESO CAMPO	4 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
27/03/23	11:00	CREMA DE CALABAZA	CALABAZA RES	10 KL	10 KL	X		X		X		90	95	96	9	9	9	9	X		
27/03/23	11:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	9 KL	9,5 KL	X			X	X		60	85	90	9	9	9	9	X		
27/03/23	11:00	ARROZ CON ESPINACA	ESPINACA	4 KL	5 KL	X		X		X		60	86	90	9	9	9	9	X		
27/03/23	11:00	PATACON AHUYAMA	PLATANO VERDE	2000 ml	2000 ml	X		X		X		50	93	92	9	9	9	9	X		
27/03/23	11:00	PAPA CON SALSA CRIOLLA	PAPA PASTUSA	5 KL	5 KL	X		X		X		60	84	88	9	9	9	9	X		
27/03/23	11:00	ARROZ CON CARNE DE POLLO	CARNE POLLO	2 KL	2 KL	X		X		X		90	96	95	9	9	9	9	X		
27/03/23	11:00	ENSALADA CON PALMITO	LECHUGA CRESPA	6 KL	3 KL	X		X			X	35	2	6	9	9	9	9	X		
27/03/23	15:00	SOPA DE MAIZ/GARBANZO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	93	94	9	9	9	9	X		
27/03/23	15:00	SOPA DE MAIZ/GARBANZO	GARBANZO	3 KL	3 KL	X		X		X		60	93	94	9	9	9	9	X		
27/03/23	15:00	PAPA DORIA	PAPA CRUDA	1000 GR	1000 GR		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
27/03/23	11:30	PECHUGA ASADA	CARNE POLLO	10 KL	10 KL	X		X		X		90	98	95	9	9	9	9	X		
27/03/23	11:30	ARROZ AL PERejil	CARNE POLLO	9 KL	9 KL	X		X		X		90	95	90	9	9	9	9	X		PERejil 0,3 KL
27/03/23	11:30	ARROZ AL PERejil	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X		X		X		90	95	90	9	9	9	9	X		ARROZ 9,5 KL
27/03/23	11:30	ARROZ AL PERejil	ACEITE	1000 CC	1000 CC		X		X	X		90	95	90	9	9	9	9	X		
27/03/23	11:30	AJIACO	CARNE POLLO	4 KL	4 KL	X		X		X		90	98	96	9	9	9	9	X		
27/03/23	11:30	AROMATICA Y ARROZ	T ARROZ	3,5 KL	2 KL	X		X		X		55	86	90	9	9	9	9	X		
27/03/23	11:30	AROMATICA Y ARROZ	AROMATICA	0,3 KL	0,3 KL	X		X		X		55	86	90	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS ANDRES SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1012451093 CARGO JEFE DE COCINA

Powered by CamScanner

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES Y PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO: ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-241

Versión: 1

Fecha: Marzo 07/ 2019 (Acta 10 de 2019)

Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: [illegible] OPERADOR INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL SUR: _____

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/Kilos/unidades)	PESO NETO (gramos/kilos/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
26/03	7:00	AREPA/TAZA DE MAIZ	MAIZ/AGUA PULPA	2 KL	2 KL	X		X		X		60	86	90	9	9	9	9	X		
26/03	9:00	AREPA/TAZA DE MAIZ	AREPA/TAZA	2 KL	2 KL	X		X		X		60	86	90	9	9	9	9	X		
26/03	8:00	AGUAPANELA/LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		90	93	98	9	9	9	9	X		
26/03	8:00	TAMAL	TAMAL POLLO	100 UDS	100 UDS		X		X	X		60	150	95	9	9	9	9	X		
26/03	8:00	PAN BLANCO	PAN BLANCO	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
26/03	8:00	UVAS	UVAS	1 KL	1 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
26/03	10:00	PANELA PICADA	PANELA PULPA	2 KL	1 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
26/03	12:00	POLLO ESTOFADO	CARNE POLLO	1 KL	1 KL	X		X		X		90	98	96	9	9	9	9	X		
26/03	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9.5 KL	9.5 KL	X			X	X		50	89	92	9	9	9	9	X		
26/03	12:00	ENSALADA PALMITA	ENSALADA	6 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
26/03	12:00	TAJADA P MADURO	PLATANO MADURO	5 KL	5 KL	X		X		X		90	150	95	9	9	9	9	X		
26/03	12:00	AJIACO	CARNE POLLO	6 KL	6 KL	X		X		X		90	98	94	9	9	9	9	X		
26/03	12:00	AJIACO	MAIZ COMUN	6 KL	6 KL	X		X		X		90	98	94	9	9	9	9	X		
26/03	12:00	AJIACO	ARRACACHA	1 KL	1 KL	X		X		X		90	98	94	9	9	9	9	X		
26/03	12:00	GUANDUL/PANELA	GUANDUL PULPA	6 KL	3 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
26/03	15:00	FECULA MAIZ/MORA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	93	98	9	9	9	9	X		
26/03	15:00	FECULA MAIZ/MORA	MORA PULPA	3 KL	3 KL	X		X		X		60	93	98	9	9	9	9	X		
26/03	15:00	TORTA NARANJA	TORTA NARANJA	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
26/03	17:30	CARNE RES/CHAMP	CARNE RES	9 KL	9 KL	X		X		X		90	92	99	9	9	9	9	X		
26/03	17:30	PESCADO SALSA BLANCA	TILAPIA	15 KL	11 KL	X		X		X		50	86	94	9	9	9	9	X		
26/03	17:30	VERDURA CALIENTE	VERDURA CAL	6 KL	6 KL	X		X		X		55	82	91	9	9	9	9	X		
26/03	17:30	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	4.5 KL	4.5 KL	X			X	X		60	88	96	9	9	9	9	X		
26/03	17:30	ARROZ CON ESPINACA	ESPINACA	1.7 KL	1 KL	X		X		X		60	88	96	9	9	9	9	X		
26/03	17:30	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	80	91	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: Fredy Alexander S CC 1070781496

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.243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 10/10/2019
Página: 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
250823	7:00	TINTO	CAFÉ DESCAF	0,5 KL	0,5 KL		X		X	X		50	89	93	9	9	9	9	X		
250823	8:00	COLADA DE AVENA	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		60	99	95	9	9	9	9	X		
250823	8:00	HUEVO EN TORTILLA	HUEVO GALLINA	100UDS	100UDS	X		X		X		55	84	90	9	9	9	9	X		
250823	8:00	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	100UDS	100UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
250823	8:00	MANDARINA	MANDARINA	14,5KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
250823	10:00	KUMIS	KUMIS	20 LT	20 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
250823	10:00	GALLETA CRACKER S	DUCALES	12,7KG	12,7KG		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
250823	10:00	GRANADILLA	GRANADILLA	14,5KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
250823	12:00	CARNE CERDO AJILLO	CARNE CERDO	10KL	10 KL	X		X		X		70	95	98	9	9	9	9	X		
250823	12:00	ARROZ CON ADOBO	ARROZ CRUDO	9,5KL	9,5KL	X			X	X		55	86	91	9	9	9	9	X		
250823	12:00	ARROZ CON ADOBO	ADOBO LI	0,4KL	0,4KL		X		X	X		55	86	91	9	9	9	9	X		
250823	12:00	TAJADA AGUACATE	AGUACATE	10KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
250823	12:00	CHIPS YUCA	YUCA CRUDA	6,5KL	5KL	X		X		X		60	89	92	9	9	9	9	X		
250823	12:00	SOPA CONCHITAS	CARNE POLLO	0,4KL	0,4KL	X		X		X		70	95	97	9	9	9	9	X		
250823	12:00	JUGO DE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,5KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
250823	15:00	SORBETE GUAYABA	GUAYABA PULPA	9 KL	4,5KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
250823	15:00	SORBETE GUAYABA	LECHE VACA	15LT	15LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
250823	15:00	TORTA NEGRA	TORTA NEGRA	100UDS	100UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
250823	17:30	CARNE RES GUISADO	CARNE RES	9 KL	9 KL	X		X		X		70	89	93	9	9	9	9	X		
250823	17:30	SPAGUETTIS	PASTA	5KL	5KL		X		X	X		60	80	91	9	9	9	9	X		
250823	17:30	SOPA CUCHUCO TRIGO	CUCHUCO-TRIGO	1 KL	1 KL	X			X	X		70	96	95	9	9	9	9	X		
250823	17:30	SOPA CUCHUCO TRIGO	CARNE RES	0,4KL	0,4KL	X		X		X		70	96	95	9	9	9	9	X		
250823	17:30	AROMATICA CON LULO	LULO PULPA	2,4KL	2 KL	X		X		X		55	83	98	9	9	9	9	X		
250823	17:30	AROMATICA CON LULO	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		55	83	98	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012461083_ CARGO: ___JEFE DE COCINA ___

Dana José Anaya Pallares - C.C 1045733407 - Nutricionista -

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 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
24/10/23	9:00	AROMATICA CON PIÑA	PIÑA PULPA	3,4 KL	2 KL	X		X		X		50	92	78	9	9	9	9	X		
24/10/23	9:00	AROMATICA CON PIÑA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	92	78	9	9	9	9	X		
24/10/23	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		60	89	73	9	9	9	9	X		
24/10/23	8:00	CALDO PAPA/PESCADO	TILAPIA	7,5 KL	6 KL	X		X		X		70	97	82	9	9	9	9	X		
24/10/23	8:00	PAN TAJADO INT.	PAN T. INTEGRAL	10 PQ	10 PQ		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
24/10/23	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	14,5 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
24/10/23	10:00	SORBETE GUANABA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
24/10/23	10:00	BOSCÓN	BOSCÓN	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
24/10/23	12:00	CARNE RES/CHAMPIÑON	CARNE RES	10 KL	10 KL	X		X		X		70	89	72	9	9	9	9	X		
24/10/23	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		55	86	70	9	9	9	9	X		
24/10/23	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	PIMENTÓN	1,2 KL	1 KL	X		X		X		55	86	70	9	9	9	9	X		
24/10/23	12:00	VERDURAS SALTEADAS	VERDURAS SOL	6 KL	6 KL	X		X		X		60	84	78	9	9	9	9	X		
24/10/23	12:00	PAPA A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	X		X		X		120	150	66	9	9	9	9	X		
24/10/23	12:00	SOPA DE PREPARACIÓN	CARNE POLLO	0,4 KL	0,4 KL	X		X		X		70	98	75	9	9	9	9	X		
24/10/23	12:00	JUGO TOMATE ÁRBOL	TOMATE ÁRBOL	6,5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
24/10/23	15:00	TORTA COMPLEMENTOS	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
24/10/23	15:00	DURAZNO PICADO	DURAZNO PULPA	13 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
24/10/23	15:00	JUGO GUANABANA	GUANABANA PULPA	6,5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
24/10/23	15:00	SORBETE GUANABANA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
24/10/23	17:30	POLLO DORADO	PIERNA POLLO	15 KL	10 KL	X		X		X		60	93	70	9	9	9	9	X		
24/10/23	17:30	CALABAZA GUISADA	CALABAZA GUISADA	6 KL	6 KL	X		X		X		50	87	73	9	9	9	9	X		
24/10/23	17:30	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		55	86	72	9	9	9	9	X		
24/10/23	17:30	AROMATICA CON YUCA	YUCA PULPA	2 KL	2 KL	X		X		X		50	84	68	9	9	9	9	X		
24/10/23	17:30	AROMATICA CON YUCA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	84	68	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___ANDRES SALAZAR____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1012461083_ CARGO: ___JEFE DE COCINA___

Claudia Esperanza Torres Sosa 52047593

Powered by CamScanner

PROYECTO: 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-241
Versión: 1
Fecha: MAYO/INT 2019/043/042 - 02/10/2019
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: ADRIANA ARDILA OPERADOR INSTITUTO TECNOLÓGICO 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	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	COLOR (Evalúe entre 2 y 10)	OLOR (Evalúe entre 2 y 10)	SABOR (Evalúe entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
23-03-23	7:00	TINTO	CAFÉ DESAPE	0,1KL	0,1KL		X		X	X		50	89	93	9	9	9	9	X		
23-03-23	8:00	COLADA HARINA PIÑA AVENA PLATANO PIÑA	LECHE VACA	1LT	1LT	X		X		X		60	79	91	9	9	9	9	X		
23-03-23	8:00	COLADA HARINA PIÑA AVENA PLATANO PIÑA	MORA PULPA	3KL	3 KL	X		X		X		60	79	91	9	9	9	9	X		
23-03-23	9:00	CALDO PAPA/CARNE	CARNE RES	6 KL	6KL	X		X		X		70	75	90	9	9	9	9	X		
23-03-23	8:00	PAN DE MAÍZ	PAN DE MAÍZ	100 UN	100 UN		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
23-03-23	10:00	LECHE CALIENTE CAN	LECHE VACA	15LT	15LT	X		X		X		90	89	92	9	9	9	9	X		
23-03-23	10:00	TORTILLA AVENA/BAN	HUEVO GALLINA	30 UN	30 UN	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
23-03-23	10:00	TORTILLA AVENA/BAN	PLATANO PULPA	2,2KL	1,5KL	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
23-03-23	12:00	PESCADO AL PIMIENTO	TILAPIA	12KL	10 KL	X		X		X		50	91	93	9	9	9	9	X		
23-03-23	12:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5 KL	X			X	X		55	88	92	9	9	9	9	X		
23-03-23	12:00	ARROZ AL CILANTRO	CILANTRO	2,6KL	2,3 KL	X		X		X		55	88	92	9	9	9	9	X		
23-03-23	12:00	ENSALADA AGRIDULCE	ENSALADA AG	6 KL	6 KL	X		X			X	60	2	59	9	9	9	9	X		SE COCINA DE PIÑA
23-03-23	12:00	PURES DE PAPA	CREMA LECHE	700ml	700ml	X		X		X		50	89	93	9	9	9	9	X		
23-03-23	12:00	SOPA DE AVENA	CARNE POLLO	0,4KL	0,4 KL	X		X		X		70	96	95	9	9	9	9	X		
23-03-23	12:00	JUGO DE MANDARINA	MANDARINA P	5KL	4,5KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
23-03-23	15:00	FLAN	HUEVO GALLINA	30 UN	30 UN	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
23-03-23	15:00	FLAN	LECHE VACA	10LT	10LT	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
23-03-23	15:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	10KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
23-03-23	19:30	PECHUGA MECHADA	CARNE POLLO	13KL	10 KL	X		X		X		60	85	96	9	9	9	9	X		
23-03-23	19:30	ARROZ ATOMATADO	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5KL	X			X	X		55	89	90	9	9	9	9	X		
23-03-23	19:30	ARROZ ATOMATADO	TOMATE CHONTO	1,2 KL	1 KL	X		X		X		55	87	90	9	9	9	9	X		
23-03-23	19:30	SOPA DE LENTEJAS	CARNE POLLO	0,4KL	0,4 KL	X		X		X		70	95	93	9	9	9	9	X		
23-03-23	19:30	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	15LT	15LT	X		X		X		50	86	92	9	9	9	9	X		
23-03-23	19:30	TÉ EN LECHE	TÉ	0,1KL	0,1 KL		X		X	X		50	86	92	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.	PROYECTO: 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

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: ADRIANA PARDO CEO? 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
22023	7:00	AROMATICA FRUTOS ROJOS	MORA PULPA	2 KL	2 KL	X		X		X		50	86	71	9	9	9	9	X		
22023	7:00	AROMATICA FRUTOS ROJOS	FRESA PULPA	2 KL	2 KL	X		X		X		90	86	71	9	9	9	9	X		
22023	8:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		60	93	70	9	9	9	9	X		
22023	8:00	QUESO CAMPESINO	QUESO CAMPE	4 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
22023	8:00	AREPA	AREPA	100 UDS	100 UDS		X		X	X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
22023	8:00	MANGO PICADO	MANGO PULPA	20 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
22023	10:00	BATIDO BANANO	BANANO PULPA	6,5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
22023	10:00	BATIDO BANANO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
22023	12:00	CARNE CERDO HORNO	CARNE CERDO	10 KL	10 KL	X		X			X	80	89	68	10	9	9	10	X		
22023	12:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		55	86	75	9	9	9	9	X		
22023	12:00	ARROZ AL PEREJIL	PEREJIL	6,3 KL	6,3 KL	X		X		X		55	86	75	9	9	9	9	X		
22023	12:00	PONDAS TOMATE	TOMATE CHON	7,8 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	10	10	10	10	X		
22023	12:00	PLÁTANO MADURO C	PLÁTANO MAD	8,4 KL	5 KL	X		X		X		50	92	78	10	10	9	10	X		
22023	12:00	CAZUELA NARANJAS	CARNE POLLO	9,9 KL	9,9 KL	X		X		X		70	95	82	10	10	10	10	X		
22023	12:00	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA PULPA	6,5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	10	10	10	10	X		
22023	15:00	ARROZ CON LECHE	LECHE VACA	10 LT	10 LT	X		X		X		70	98	81	9	9	9	9	X		
22023	15:00	ARROZ CON LECHE	QUESO CAMP	1,5 KL	1,5 KL	X		X		X		70	98	81	9	9	9	9	X		
22023	15:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	10,5 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
22023	19:30	CARNE RES HORNEADA	CARNE RES	9 KL	9 KL	X		X		X		70	94	79	9	9	9	9	X		
22023	19:30	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA CAM	6 KL	6 KL	X		X			X	60	81	6	9	9	9	9	X		SE QUEMA EL ARROZ.
22023	19:30	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ GUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		65	83	70	9	9	9	9	X		
22023	19:30	ARROZ CON FIDEOS	FIDEOS	9 KL	9 KL		X		X	X		65	83	70	9	9	9	9	X		
22023	19:30	AROMATICA CON TA.	T. ÁRBOL	3 KL	2 KL	X		X		X		60	86	72	9	9	9	9	X		
22023	19:30	AROMATICA CON TA.	MANZANILLA	9 KL	9 KL	X		X		X		60	86	72	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

Carolina Ramirez CC: 1023 16/6 Jefe enfermería

Powered by CamScanner

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-042
Versión: 1
Fecha: Marzo del 2018 (04/2018 - 10/10/2018)
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: ADRIANA MARCELA OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR: ___

FECHA (DD/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/kilogramos/unidades)	PESO NETO (gramos/kilogramos/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA A ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA A 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
21/07/23	7:00	TINTO	CAFÉ DESCAF	0,5KG	0,5KG		X		X	X		50	69	72	9	9	9	9	X		
21/07/23	8:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15LT	15LT	X		X		X		50	86	95	9	9	9	9	X		
21/07/23	8:00	CALDO PAPA PECHUGA	CARNE POLLO	6KL	6KL	X		X		X		90	95	95	9	9	9	9	X		
21/07/23	8:00	ALMOJABANA	ALMOJABANA	UNIDAD	UNIDAD		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
21/07/23	8:00	NARANJA	NARANJA KL	10KL	10KL	X		X			X	30	72	76	9	9	9	9	X		
21/07/23	10:00	SORBETE MORA	LECHE VACA	15LT	15LT	X		X			X	30	72	76	9	9	9	9	X		
21/07/23	10:00	SORBETE MORA	MORA POLPA	5KL	5KL	X		X			X	30	72	76	9	9	9	9	X		
21/07/23	10:00	PAN COCO	PAN COCO	UNIDAD	UNIDAD		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
21/07/23	12:00	PECHUGA DESHUESADA	CARNE POLLO	12KL	10KL	X		X		X		90	93	95	10	10	10	10	X		
21/07/23	12:00	ESPAGUETIS	PASTA	5KL	5KL		X		X	X		50	86	91	95	95	95	95	X		
21/07/23	12:00	ARVEJA, ZANAHORIA MAIZ Y MAYONESA	MAYONESA	0,5KG	0,5KG	X		X		X		50	88	92	10	10	10	10	X		
21/07/23	12:00	PAPA AL VAPOR	PAPA PASTUSA	25KL	5KL	X		X		X		55	94	96	10	10	10	10	X		
21/07/23	12:00	SOPA DE VERDURAS	CARNE POLLO	0,4KL	0,4KL	X		X		X		90	95	98	9	9	9	9	X		
21/07/23	12:00	JUGO DE PIÑA	PIÑA POLPA	5KL	4,5KL	X		X			X	30	72	76	10	10	10	10	X		
21/07/23	15:00	COLADA AL PLÁTANO	LECHE VACA	15LT	15LT	X		X		X		60	92	95	9	9	9	9	X		
21/07/23	15:00	PAN POLLO	PAN POLLO	UNIDAD	UNIDAD		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
21/07/23	15:00	MANDARINA	MANDARINA	15KL	10KL	X		X			X	30	72	76	9	9	9	9	X		
21/07/23	19:30	CREMA DE AL PIMENTÓN	PASTA	9KL	9KL	X		X		X		90	92	96	9	9	9	9	X		
21/07/23	19:30	CREMA DE AL PIMENTÓN	PIMENTÓN	2KL	2KL	X		X		X		90	92	96	9	9	9	9	X		
21/07/23	19:30	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5KL	X			X	X		55	89	91	9	9	9	9	X		
21/07/23	19:30	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2KL	1 KL	X		X		X		55	89	91	9	9	9	9	X		
21/07/23	19:30	MAZAMORRA CHIQUITA	CARNE POLLO	0,4KL	0,4KL	X		X		X		90	96	98	9	9	9	9	X		
21/07/23	19:30	AROMÁTICA CON FRUTA	FRESA POLPA	2,4KL	2KL	X		X		X		50	88	92	9	9	9	9	X		
21/07/23	19:30	AROMÁTICA CON FRUTA	AROMÁTICA	0,1KL	0,1KL	X		X		X		50	88	92	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

Sandra Ramirez Diaz cc # 395 297

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

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

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20223	9:00	AROMATICA TÁRBOL	T ÁRBOL	8 AKL	2 KL	X		X		X		50	87	70	9	9	9	9	X		
20223	9:00	AROMATICA TÁRBOL	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	87	70	9	9	9	9	X		
20223	9:00	FECULA DE MAIZ	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	95	72	9	9	9	9	X		
20223	9:00	HUEVO COCIDO	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	X		X		X		50	84	71	9	9	9	9	X		
20223	9:00	CROLISSANT	CROLISSANT	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
20223	9:00	COMPOTA MANZANA	MANZANA P	10 KL	10 KL	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
20223	10:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	90	78	9	9	9	9	X		
20223	10:00	PONQUE TAJADO	PONQUE TAJADO	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
20223	10:00	PICADO PARILLA/MELÓN	PARILLA PULPA	12,5 KL	5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
20223	10:00	PICADO PARILLA/MELÓN	MELÓN PULPA	10 KL	5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
20223	12:00	CARNE RES FINOS H	CARNE RES	10 KL	10 KL	X		X		X		70	98	73	9	9	9	9	X		
20223	12:00	ARROZ PARBOLIZADO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		60	93	75	9	9	9	9	X		
20223	12:00	PREPA AHUYAMA	LECHE VACA	500 ML	500 ML	X		X		X		50	82	70	9	9	9	9	X		
20223	12:00	PAPA CEBOLLA/PEREJIL	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	X		X		X		50	86	78	9	9	9	9	X		
20223	12:00	SOPA CUCHUCO TRIGO	CARNE POLLO	0,4 KL	0,4 KL	X		X		X		70	97	75	9	9	9	9	X		
20223	12:00	JUGO DE MANGO	MANGO PULPA	9 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
20223	15:00	COLADA AVENA/GUAYABA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	98	70	9	9	9	9	X		
20223	15:00	COLADA AVENA/GUAYABA	GUAYABA PULPA	3,5 KL	3 KL	X		X		X		60	98	70	9	9	9	9	X		
20223	15:00	GALLETA CRACKER	GALLETA DUCALES	1 ZINC	1 ZINC		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
20223	17:30	CARNE GUISADA	CARNE CERDO	9 KL	9 KL	X		X		X		70	95	76	9	9	9	9	X		
20223	17:30	TORTA AHUYAMA	HUEVO GALLINA	40 UDS	40 UDS	X		X		X		50	100	70	9	9	9	9	X		
20223	17:30	ARROZ AL PIMIENTO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		55	87	74	9	9	9	9	X		
20223	17:30	ARROZ AL PIMIENTO	PIMIENTO	1,2 KL	1 KL	X		X		X		55	87	74	9	9	9	9	X		
20223	17:30	AGUA CALIENTE CAN	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		50	84	71	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

PROYECTO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: ADRIANA ANDRADE GUTIERREZ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
19023	9:00	TINTO	CAFE DESCAFE	0,5KL	0,5KL		X		X	X		50	89	73	9	9	9	9	X		
19023	8:00	CAFE CON LECHE	LECHE VACA	1,5LT	1,5LT	X		X		X		60	73	72	9	9	9	9	X		
19023	8:00	TAMAL	TAMAL POLLO	1000US	1000US		X		X	X		90	140	83	9	9	9	9	X		
19023	8:00	PAN ROLLO	PAN ROLLO	100US	100US		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
19023	8:00	GRANADILLA	GRANADILLA	14,5KL	10KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
19023	10:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PUL	14,5KL	10KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
19023	12:00	CERDO RES COCIDO	CADERA RES	5KL	5KL	X		X		X		50	99	72	9	9	9	9	X		
19023	12:00	CERDO RES COCIDO	PIERNA CERDO	5KL	5KL	X		X		X		40	89	72	9	9	9	9	X		
19023	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5KL	X			X	X		50	81	70	9	9	9	9	X		
19023	12:00	COCIDO BOYACENSE	CHUGUAS	2KL	2KL	X		X		X		90	98	72	9	9	9	9	X		
19023	12:00	COCIDO BOYACENSE	CUBIOS	2KL	2KL	X		X		X		90	98	72	9	9	9	9	X		
19023	12:00	COCIDO BOYACENSE	ARVEJA FRESCA	3KL	2KL	X		X		X		90	98	72	9	9	9	9	X		
19023	12:00	COCIDO BOYACENSE	MAIZ COMUN	1,2KL	1,2KL	X		X		X		90	98	72	9	9	9	9	X		
19023	12:00	COCIDO BOYACENSE	HABAS	2KL	2KL	X		X		X		90	98	72	9	9	9	9	X		
19023	12:00	COCIDO BOYACENSE	PAPA PASTUSA	5KL	5KL	X		X		X		90	98	72	9	9	9	9	X		
19023	12:00	COCIDO BOYACENSE	PAPA CRIOLLA	2KL	2KL	X		X		X		90	98	72	9	9	9	9	X		
19023	12:00	COCIDO BOYACENSE	JUGO MORA	5KL	4,5KL	X		X		X		30	2	6	9	9	9	9	X		SE ESCALDA EN AGUA POR 40 MINUTOS
19023	15:00	FECULA MAIZ FRESA	LECHE CREMA	1,5LT	1,5LT	X		X		X		60	96	72	9	9	9	9	X		
19023	15:00	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	100US	100US		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
19023	19:30	PECHUGA GRATINADA	CARNE POLLO	15,4KL	10KL	X		X		X		50	89	76	9	9	9	9	X		
19023	19:30	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5KL	X			X	X		60	81	70	9	9	9	9	X		
19023	19:30	ARROZ AL PEREJIL	PEREJIL	0,33KL	0,3KL	X		X		X		60	81	70	9	9	9	9	X		
19023	19:30	SOPA CUCHUCO MAIZ	CARNE POLLO	0,4KL	0,4KL	X		X		X		70	93	76	9	9	9	9	X		
19023	19:30	AGUAPANELA / LECHE	LECHE VACA	1,5LT	1,5LT	X		X		X		50	92	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 Franco CC 51890221 Terapia Ocupacional

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: PSIS-PSS-241

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Marzo 947 2019 - 19/10/2019 | Página 1 de 1

UBICACIÓN LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: ___COMUNIDAD DE CUIDADO_____UNIDAD OPERATIVA _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ADRIANA AMAZUEO OPERADOR INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/Ml cantidad)	PESO NETO (gramos/Ml cantidad/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
18/23	9:00	AROMATICA CON FRESA	AROMATICA	2LT	2LT	X		X		X		55	89	95	9	9	9	9	X		
18/23	9:00	AROMATICA CON FRESA	FRESA PULPA	2KL	2 KL	X		X		X		55	89	95	9	9	9	9	X		
18/23	8:00	COLADA HARINA PLATANO	LECHE VACA	18LT	18LT	X		X		X		90	96	82	9	9	9	9	X		
18/23	8:00	HUEVOS REVOLTOS	HUEVO GALLINA	100UDS	100UDS	X		X		X		60	98	93	9	9	9	9	X		
18/23	8:00	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	100UDS	100UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
18/23	8:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	25KL	10KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
18/23	10:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15LT	15LT	X		X		X		90	86	90	9	9	9	9	X		
18/23	10:00	MOGOLLA INTEGRAL	MOGOLLA INT.	100UDS	100UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
18/23	10:00	GRANADILLA	GRANADILLA	9KL	9KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
18/23	12:00	CARNE DE CERDO	CARNE CERDO	10KL	10KL	X		X		X		90	90	95	9	9	9	9	X		
18/23	12:00	ARROZ CON ZAMARRO	ZAMARRO LIMPIO	1,2KL	1 KL	X		X		X		55	89	90	9	9	9	9	X		
18/23	12:00	ARROZ CON ZAMARRO	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5KL	X			X	X		55	89	90	9	9	9	9	X		
18/23	12:00	ENSALADA MIXTA	AGUACATE	10KL	6KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
18/23	12:00	PAPA AL VAPOR	PAPA PASTUSA	6,5KL	5 KL	X		X		X		90	89	89	9	9	9	9	X		
18/23	12:00	CAZUELA LENTEJAS	CARNE POLLO	6KL	6KL	X		X		X		90	99	92	9	9	9	9	X		
18/23	12:00	JUGO DE PIÑA	PIÑA PULPA	8KL	4,5KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
18/23	15:00	SORBETE MANGO	MANGO PULPA	9KL	4,5KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
18/23	15:00	SORBETE MANGO	LECHE VACA	15LT	15LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
18/23	15:00	ROSCÓN	ROSCON	100UDS	100UDS		X		X		X	30	2	6	9	9	9	9	X		
18/23	17:30	CARNE RES AL CILANTRO	CARNE RES	9KL	9KL	X		X		X		90	95	94	9	9	9	9	X		
18/23	17:30	POLLO AHUYAMA	AHUYAMA PULPA	7KL	6 KL	X		X		X		50	80	91	9	9	9	9	X		
18/23	17:30	SPAGUETTI	PASTA	5KL	5 KL		X		X	X		50	86	95	9	9	9	9	X		
18/23	17:30	AROMATICA MANZANA	MANZANA PULPA	6,7KL	2 KL	X		X		X		55	85	90	9	9	9	9	X		
18/23	17:30	AROMATICA MANZANA	AROMATICA	5KL	5KL	X		X		X		55	85	90	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___

22 Paula A Forero C CC 10_010275

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: ADRIANA RODRIGUEZ 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
11-8-23	7:00	TINTO	CAFÉ DESCAFÉ	0,5KG	0,5KG		X		X	X		50	89	170	9	9	9	9	X		
17/8/23	9:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	1LT	1LT	X		X		X		60	94	172	9	9	9	9	X		
17/8/23	8:00	CALDO PAPA/CARNE	CARNE RES	6 KG	6 KG	X		X		X		70	96	178	9	9	9	9	X		
17/8/23	8:00	MOGOLLA	MOGOLLA	100UNS	100UNS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
17/8/23	8:00	COMPOTA CANELA PERA	PERA POLPA	10,5KG	10 KG	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
17/8/23	8:00	COMPOTA CANELA PERA	CANELA	0,1KG	0,1KG		X		X	X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
17/8/23	10:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	15LT	15LT	X		X		X		50	86	175	9	9	9	9	X		
17/8/23	10:00	ALMOJABANA	ALMOJABANA	100UNS	100UNS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
17/8/23	10:00	UVAS	UVAS	11,2KG	10KG	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
17/8/23	12:00	PESCADO AL CILANTRO	TILAPIA	15KG	11 KG	X		X		X		48	89	177	9	9	9	9	X		
17/8/23	12:00	ARROZ CON ARVEJAS	ARROZ GUISO	4,5KG	4,5KG	X			X	X		55	87	171	9	9	9	9	X		
17/8/23	12:00	ENSALADA PEPINO	ENSALADA ZANA	6KG	6 KG	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
17/8/23	12:00	PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA CRIOLLA	5 KG	5 KG	X		X		X		50	83	174	9	9	9	9	X		
17/8/23	12:00	SANCOCHO PESCADO	TILAPIA	3,5KG	3 KG	X		X		X		70	96	180	9	9	9	9	X		
17/8/23	12:00	LIMONADA AZUCAR	LIMON PULPA	6 KG	3 KG	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
17/8/23	15:00	SERVICIO GUAYABANA	LECHE VACA	15LT	15LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
17/8/23	15:00	SERVICIO GUAYABANA	GUAYABANA	4,5KG	4,5KG	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
17/8/23	15:00	MANZANADA	MANZANA	100UNS	100UNS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
17/8/23	17:30	CARNE CERDO MOLIDO	CARNE CERDO	5KG	5KG	X		X		X		70	89	173	9	9	9	9	X		
17/8/23	17:30	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	4,5KG	4,5KG	X			X	X		60	87	170	9	9	9	9	X		
17/8/23	17:30	ARAZ CON ESPINACA	ESPINACA	1,7KG	1 KG	X		X		X		60	89	170	9	9	9	9	X		
17/8/23	17:30	SOPA PATACÓN	CARNE POLLO	6KG	6KG	X		X		X		70	96	175	9	9	9	9	X		
17/8/23	17:30	AROMATICA CON LIMÓN	LIMON PULPA	2 KG	1 KG	X		X		X		50	83	172	9	9	9	9	X		
17/8/23	17:30	AROMATICA CON LIMÓN	AROMATICA	0,1 KG	0,1 KG	X		X		X		50	83	172	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 CC 1089022... Copia Empleado

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 2019043568 10/10/2019 — Página 1 de 1

LOCALIDAD: TUNJUELITO — SERVICIO SOCIAL: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO: ____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ADRIANA ANTIPECOS — OPERADOR INSTITUTO TECNOLÓGICO 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 INICIAL °C	TEMPERATURA FINAL °C	COLOR (Evalúe entre 2 y 10)	OLOR (Evalúe entre 2 y 10)	SABOR (Evalúe entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
16/09/23	9:00	AROMATICA CON MORA	MORA PULPA	2,4KL	2 KL	X		X		X		50	89	78	9	9	9	9	X		
16/09/23	9:00	AROMATICA CON MORA	AROMATICA	9,1KL	9,1KL	X		X		X		50	89	78	9	9	9	9	X		
16/09/23	9:00	AGUA DE PANELA	PANELA	1,6KL	1,6KL	X			X	X		60	89	80	9	9	9	9	X		
16/09/23	8:00	CHANGUA CON HUEVO	HUEVO GALLINA	100UN	100UN	X		X		X		60	84	72	9	9	9	9	X		
16/09/23	8:00	CHANGUA CON HUEVO	LECHE VACA	18LTS	18LTS	X		X		X		60	84	72	9	9	9	9	X		
16/09/23	8:00	TOSTADA	TOSTADA	120UN	120UN		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
16/09/23	8:00	BANANO	BANANO PULP	11,5KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
16/09/23	10:00	GALLETA AVENA	GALLETA AVENA	100PQ	100PQ		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
16/09/23	10:00	ENSALADA FRUTA/YOGURT	YOGURT	5 LT	5 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
16/09/23	12:00	ALBONDIGAS	CARNE RES MP	10KL	10KL	X		X		X		70	98	96	10	10	10	10	X		
16/09/23	12:00	SPAGUETTIS	PASTA	5KL	5KL		X		X	X		50	89	78	10	10	10	10	X		
16/09/23	12:00	ENSALADA RUSA	MAYONESA	9,5LT	9,5KL	X		X			X	120	2	6	10	10	10	10	X		SE COCINA EN CONJUNTO CON ARROZ
16/09/23	12:00	ARROZ PAMUNDO	PLATANO MADURO	8,9KL	5KL	X		X		X		80	150	92	10	10	10	10	X		
16/09/23	12:00	SOPA MENUDENCIAS	CEBOLLA PAPA POLLO ARROZ	4 KL	4 KL	X		X		X		70	95	77	10	10	10	10	X		
16/09/23	12:00	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA PULPA	9KL	4,5KL	X		X			X	30	2	6	10	10	10	10	X		
16/09/23	15:00	AGUA PANELA/CAMOMILA	LECHE VACA	15 LT	15LT	X		X		X		60	98	95	9	9	9	9	X		
16/09/23	15:00	AGUA PANELA/CAMOMILA	CAMOMILA	3KL	3 KL	X		X		X		60	98	95	9	9	9	9	X		
16/09/23	15:00	TORTA BANANO	TORTA BANANO	100UN	100UN		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
16/09/23	19:30	PESCADO EN SALSA	TILAPIA	15KL	11 KL	X		X		X		80	86	73	9	9	9	9	X		
16/09/23	19:30	CALABAZA GUISADA	CALABAZA	8KL	6KL	X		X		X		50	84	78	9	9	9	9	X		
16/09/23	19:30	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5KL	X			X	X		60	87	70	9	9	9	9	X		
16/09/23	19:30	ARROZ AL CILANTRO	CILANTRO	0,3KL	0,3KL	X		X		X		60	87	70	9	9	9	9	X		
16/09/23	19:30	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15LT	15LT	X		X		X		50	93	76	9	9	9	9	X		
16/09/23	19:30	LECHE CALIENTE	CANELA	0,1KL	0,1KL		X		X	X		50	93	76	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DILIGENCIAMIENTO

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

Henry Cifuentes Villada 3064726315.

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 ALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

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

CORDINADOR O RESPONSABLE: ADRIANA PATRICIA [illegible] OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR: _____

FECHA (d/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
15023	7:00	TINTO	CAFÉ DESCAFÉ	0,5KL	0,5 KL		X		X	X		50	86	79	9	9	9	9	X		
15023	8:00	FECULA DE MAÍZ	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		70	95	72	9	9	9	9	X		
15023	8:00	EMPAREDADO JAMON QUESO	JAMÓN POLO	2 KL	2 KL	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
15023	8:00	EMPAREDADO JAMON QUESO	QUESO DC	4KL	4 KL	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
15023	8:00	MANDARINA	MANDARINA P	14SKL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
15023	10:00	SORBETE GUANABANA	LECHE VACA	15LT	15LT	X		X			X	34	59	59	9	9	9	9	X		
15023	10:00	BATIDO GUANABANA	GUANABANA PU.	6,5KL	4,5KL	X		X			X	34	59	59	9	9	9	9	X		
15023	12:00	POLLO FINAS HIERBAS	CARNE POLLO	13 KL	10 KL	X		X		X		60	89	72	9	9	9	9	X		
15023	12:00	ARROZ ATOMATADO	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5 KL	X			X	X		55	89	70	9	9	9	9	X		
15023	12:00	ARROZ ATOMATADO	TOMATE CHO	1,2 KL	1 KL	X		X		X		55	89	70	9	9	9	9	X		
15023	12:00	VERDURA ORIENTAL	VERDURA CRUD	6 KL	6 KL	X		X		X		60	84	73	9	9	9	9	X		
15023	12:00	PLÁTANO QUESO/BOCA	QUESO DC	0,5KL	0,5 KL	X		X		X		90	150	80	9	9	9	9	X		
15023	12:00	PLÁTANO QUESO/BOCA	BOCADILLO	0,5KL	0,5KL		X		X	X		90	150	80	9	9	9	9	X		
15023	12:00	SOPA AVENA	CARNE POLLO	0,4KL	0,4KL	X		X		X		70	98	72	9	9	9	9	X		
15023	12:00	JUGO DE LULO	LULO PULPA	9SKL	4,5KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
15023	15:00	PETO MAIZ DULCE	LECHE VACA	10LT	10LT	X		X		X		120	98	70	9	9	9	9	X		
15023	15:00	PETO MAIZ DULCE	QUESO DC	1,5KL	1,5KL	X		X		X		120	98	70	9	9	9	9	X		
15023	15:00	PASTILLA PICADA	PASTILLA PULPA	2SKL	10KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
15023	17:30	CARNE RES PICADA	CARNE RES	7KL	7KL	X		X		X		70	95	73	9	9	9	9	X		
15023	17:30	ENSALADA AGUACATE	AGUACATE	10KL	6KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
15023	19:30	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5KL	X			X	X		60	98	71	9	9	9	9	X		
15023	19:30	SOPA CARMELITA	CARNE POLLO	0,4KL	0,4KL	X		X		X		70	90	70	9	9	9	9	X		
15023	19:30	AROMATICA CON PANELA	PANELA PULPA	2 KL	2 KL	X		X		X		60	84	69	9	9	9	9	X		
15023	19:30	AROMATICA CON PANELA	AROMATICA	0,1KL	0,1KL	X		X		X		60	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

Claudia Jaime Rojas 52047593

Powered by CamScanner

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

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: ADRIANA [illegible] 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
14/0223	7:00	AROMATICA CON LULO	LULO PULPA	5 KL	2 KL	X		X		X		50	86	170	9	9	9	9	X		
14/0223	7:00	AROMATICA CON LULO	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	86	170	9	9	9	9	X		
14/0223	8:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		60	95	177	9	9	9	9	X		
14/0223	8:00	CALDO PAPA RESCADO	TILAPIA	9,5 KL	6 KL	X		X		X		170	98	175	9	9	9	9	X		
14/0223	8:00	AREPA	AREPA	100 UDS	100 UDS	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		SE LAVAN Y DESINFECTAN EMPA.
14/0223	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	19,5 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
14/0223	10:00	REFRESCO MARACUYA	MARACUYA PULPA	15 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
14/0223	10:00	REFRESCO MARACUYA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
14/0223	10:00	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
14/0223	12:00	GOULASH CARNE RES	CARNE RES	10 KL	10 KL	X		X		X		170	95	179	9	9	9	9	X		
14/0223	12:00	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		55	89	170	9	9	9	9	X		
14/0223	12:00	ARROZ AL PIMENTON	PIMENTON	1,2 KL	1 KL	X		X		X		55	89	170	9	9	9	9	X		
14/0223	12:00	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	X		X		X		65	150	173	9	9	9	9	X		
14/0223	12:00	SOPA DE CONSOMES	CARNE POLLO	0,4 KL	0,4 KL	X		X		X		170	98	176	9	9	9	9	X		
14/0223	12:00	JUGO DE UVA	UVA PULPA	6 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
14/0223	15:00	AGUAPANELA	QUESO DC	4 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
14/0223	15:00	PAN T. INTEGRAL	PAN TAJADO	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
14/0223	15:00	COMPOTA MANZANA	MANZANA	10 KL	10 KL	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
14/0223	17:30	LENGUA EN SALSA	LENGUA RES	9,5 KL	9 KL	X		X		X		170	95	178	9	9	9	9	X		
14/0223	17:30	TORTA TAMIZADA	HUEVO GALLINA	45 UDS	45 UDS	X		X		X		60	150	170	9	9	9	9	X		
14/0223	17:30	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		60	88	175	9	9	9	9	X		
14/0223	17:30	ARROZ CON FIDEOS	FIDEOS.	0,4 KL	0,4 KL		X		X	X		60	95	175	9	9	9	9	X		
14/0223	17:30	AROMATICA MORA	MORA PULPA	2 KL	2 KL	X		X		X		56	85	174	9	9	9	9	X		
14/0223	17:30	AROMATICA MORA	AROMATICA	0 LT	150 gr	X		X		X		50	89	174	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: Freddy Alexander [illegible] CC 1070781996

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC N° 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 LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-IPSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo 647 20190042666 10/10/2019
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: ADRIANA MARCELA [illegible] OPERADOR INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL SUR: _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
13/02/23	7:00	TINTO	CAFÉ DESCAF	0,5KL	0,5KL		X		X	X		50	91	75	9	9	9	9	X		
13/02/23	8:00	COLADA AVENA	LECHE VACA	1LT	1LT	X		X		X		60	96	72	9	9	9	9	X		
13/02/23	8:00	HUEVOS PERICOS	HUEVO GALLINA	100UNDS	100UNDS	X		X		X		60	78	69	9	9	9	9	X		
13/02/23	8:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5KL	X			X	X		55	87	70	9	9	9	9	X		
13/02/23	8:00	FRESH PICADA	FRESH PULPA	10,5KL	10KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
13/02/23	10:00	HELADO	HELADO	6 LT	6 LT		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
13/02/23	10:00	MANTECADA	MANTECADA	100UNDS	100UNDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
13/02/23	10:00	MANGO PICADO	MANGO PULPA	20KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
13/02/23	12:00	CARNE MECHADA	CARNE RES	10KL	10KL	X		X		X		70	98	73	9	9	9	9	X		
13/02/23	12:00	ARROZ AL PERSEJIL	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5KL	X			X	X		50	87	77	9	9	9	9	X		
13/02/23	12:00	ENSALADA CAMPES	ENSALADA CAM	6KL	6 KL	X		X			X	50	2	58	9	9	9	9	X		SE COCINA EL PAPA
13/02/23	12:00	PAPA COCIDA/CASCARA	PAPA PASTUSA	6,5KL	5KL	X		X		X		60	89	77	9	9	9	9	X		
13/02/23	12:00	SOPA DE VERDURAS	CARNE POLLO	0,4KL	0,4KL	X		X		X		70	98	81	9	9	9	9	X		
13/02/23	12:00	NARANJADA	NARANJA PULPA	3 KL	3 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
13/02/23	15:00	SORBETE DE GUAYABA	GUAYABA PULPA	5KL	4,5KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
13/02/23	15:00	SORBETE DE GUAYABA	LECHE VACA	1,5 LT	1,5 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
13/02/23	15:00	CROISSANT	CROISSANT	100UNDS	100UNDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
13/02/23	17:30	POLLO GUISADO	CARNE POLLO	13,4KL	10KL	X		X		X		60	85	76	9	9	9	9	X		
13/02/23	17:30	ARROZ CON ZANAHO	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5KL	X			X	X		55	87	72	9	9	9	9	X		
13/02/23	17:30	ARROZ CON ZANAH	ZANAHORIA	1,2KL	1 KL	X		X		X		55	87	72	9	9	9	9	X		
13/02/23	17:30	SOPA DE ARVEJACHA	ARVEJACHA	2,5KL	2,5KL	X		X		X		70	96	80	9	9	9	9	X		
13/02/23	17:30	SOPA DE ARVEJACHA	CARNE POLLO	0,4KL	0,4KL	X		X		X		70	96	80	9	9	9	9	X		
13/02/23	17:30	LECHE caliente/miel	LECHE VACA	1,5LT	1,5LT	X		X		X		60	85	70	9	9	9	9	X		
13/02/23	17:30	LECHE caliente/miel	MIEL	1 LT	1 LT	X		X		X		60	85	70	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

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

Angelica Patricia Rivera
CC 1032388478

Powered by CamScanner

PROYECTO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE ARCHIVOS ALIMENTARIOS EN SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-247
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043586 10/10/2019
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: ADRIANA MARTINEZ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/10/23	7:00	AROMATICA MANZANA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	86	71	9	9	9	9	X		
12/10/23	7:00	AROMATICA MANZANA	MANZANA	2 KL	2 KL	X		X		X		50	96	71	9	9	9	9	X		
12/10/23	8:00	CHOCOLATE LECHE	LECHE VACA	15LT	15LT	X		X		X		60	93	70	9	9	9	9	X		
12/10/23	8:00	TAMAL	TAMAL POLLO	1 UNDS	1 UNDS		X		X	X		50	180	75	9	9	9	9	X		
12/10/23	8:00	PAN BLANDO	PAN BLANDO	1 UNDS	1 UNDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
12/10/23	8:00	NARANJA	NARANJA	1 KL	1 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
12/10/23	10:00	UVAS	UVAS	1 KL	1 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
12/10/23	12:00	CARNE RES/PECHUGA	CADERA RES	5 KL	5 KL	X		X		X		70	92	74	10	10	10	10	X		
12/10/23	12:00	CARNE RES/PECHUGA	CARNE POLLO	8 KL	6 KL	X		X		X		50	87	71	10	10	10	10	X		
12/10/23	12:00	ENSALADA TOMATE CEBOLLA Y LECHUGA	ENSALADA TOMATE CEBOLLA Y LECHUGA	6 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	10	10	10	10	X		
12/10/23	12:00	YUCA COCIDA	YUCA CRUDA	6 KL	5 KL	X		X		X		60	88	73	10	10	10	10	X		
12/10/23	12:00	SOPA CUCHUCUTÚ	CARNE POLLO	0 KL	0 KL	X		X		X		70	98	75	10	10	10	10	X		
12/10/23	12:00	JUGO GUAYABANA	GUAYABANA	6 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	10	10	10	10	X		
12/10/23	15:00	TECHA MAIZ/MORA	LECHE VACA	15LT	15LT	X		X		X		60	95	70	9	9	9	9	V		
12/10/23	15:00	TECHA MAIZ/MORA	MORA PULPA	3 KL	3 KL	X		X		X		60	95	70	9	9	9	9	X		
12/10/23	15:00	TECHA MAIZ/MORA	TECHA MAIZ	2 KL	2 KL		X		X	X		60	95	70	9	9	9	9	X		
12/10/23	15:00	PAN DE QUESO	PAN DE QUESO	1 UNDS	1 UNDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
12/10/23	17:30	CARNE RES/PINAS H.	CARNE RES	9 KL	9 KL	X		X		X		70	92	73	9	9	9	9	X		
12/10/23	17:30	VERDURAS CHINAS	VERDURAS CHINAS	6 KL	6 KL	X		X		X		50	80	69	9	9	9	9	X		
12/10/23	17:30	ARROZ CON ACEITE	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		60	89	78	9	9	9	9	X		
12/10/23	17:30	ARROZ CON ACEITE	ACEITE	0 KL	0 KL		X		X	X		60	89	78	9	9	9	9	X		
12/10/23	17:30	ARROZ CON ACEITE	ACEITE	250cc	250cc		X		X	X		60	89	78	9	9	9	9	X		
12/10/23	17:30	AGUA PANELA/LECHE	PANELA	1,6 KL	1,6 KL	X			X	X		50	88	70	9	9	9	9	X		
12/10/23	17:30	AGUA PANELA/LECHE	LECHE VACA	15LT	15LT	X		X		X		90	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: 1012461083 CARGO: JEFE DE COCINA

Henry 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

Código: FOR-PSS-243

Versión: 1

Fecha: Memo SIIT 20139043566 - 10/10/2019

Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: ADRIANA ANDRADE OPERADOR: INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR

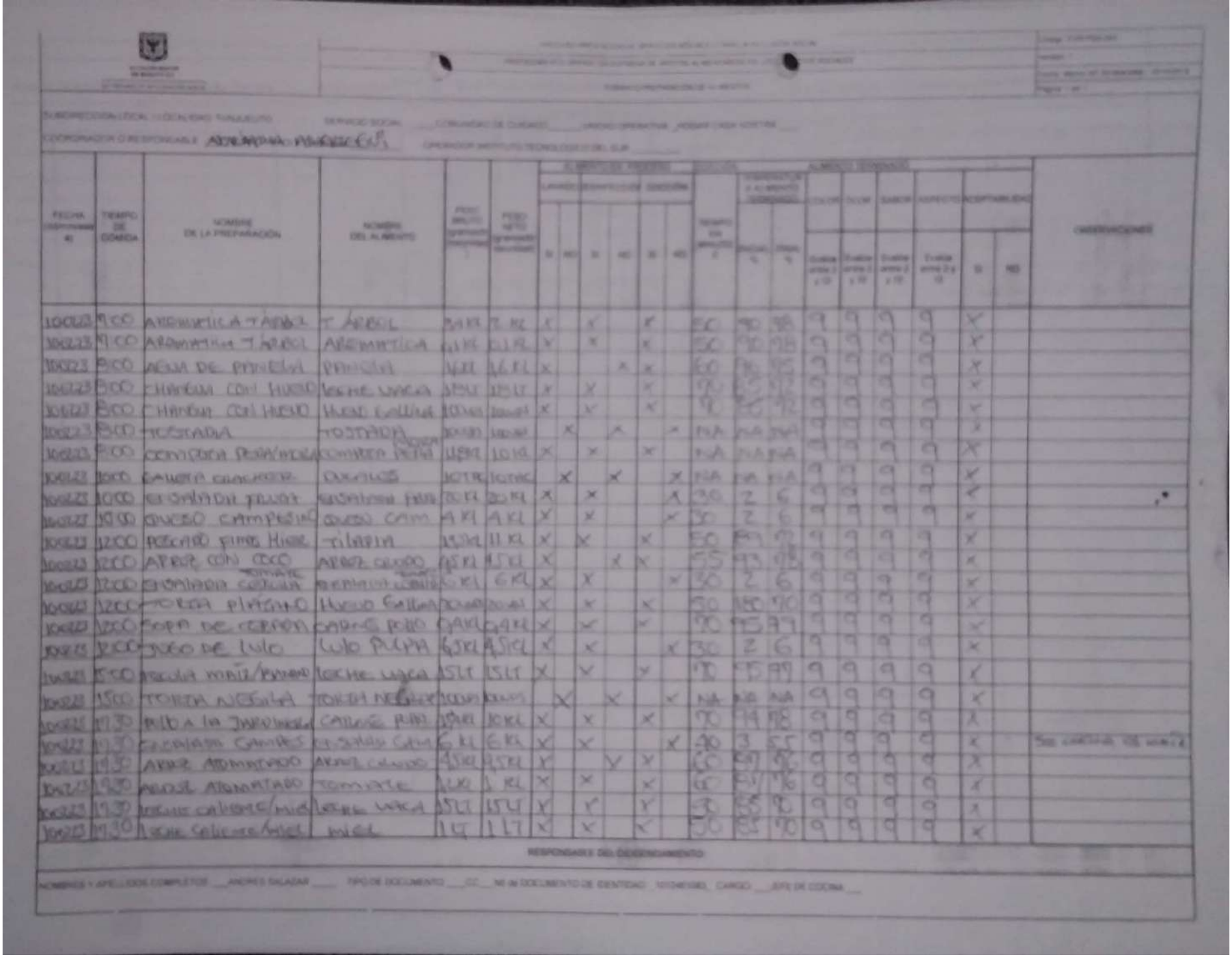
FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/Kl cm/unidad)	PESO NETO (gramos/Kl os/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO 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
11/10/23	9:00	TINTO	CAFÉ DESCAF	0.5KL	0.5KL		X		X	X		50	87	72	9	9	9	9	X		
11/10/23	9:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE DE VACA	1LT	1LT	X		X		X		60	88	96	9	9	9	9	X		
11/10/23	9:00	CALDO PAPA/CARNE	CADERA RES	5 KL	5 KL	X		X		X		70	95	78	9	9	9	9	X		
11/10/23	9:00	CALDO PAPA/POLLO	CARNE POLLO	2 KL	2 KL	X		X		X		65	89	93	9	9	9	9	X		
11/10/23	9:00	CROISSANT	CROISSANT	100UDS	100UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
11/10/23	9:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	5KL	10KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
11/10/23	10:00	TE EN LECHE	LECHE VACA	1SLT	1SLT	X		X		X		60	86	94	9	9	9	9	X		
11/10/23	10:00	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	100UDS	100UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
11/10/23	10:00	MANDARINA	MANDARINA	10KL	10KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
11/10/23	12:00	SOBREBARRIGA	SOBREBARRIGA	10KL	10KL	X		X		X		70	93	95	9	9	9	9	X		
11/10/23	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	45KL	45KL	X			X	X		50	86	90	9	9	9	9	X		
11/10/23	12:00	CALABAZA GUISADA	CALABAZA G.	6KL	6 KL	X		X		X		55	80	91	9	9		9	X		
11/10/23	12:00	PAPA AL PEREJIL	PAPA PASTUSA	5KL	5KL	X		X		X		50	90	97	9	9	9	9	X		
11/10/23	12:00	SOPA DE ARROZ	CARNE POLLO	0.4KL	0.4KL	X		X		X		70	89	96	9	9	9	9	X		
11/10/23	12:00	JUGO DE MORA	MORA PULPA	5KL	5KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
11/10/23	15:00	CANDIL	LECHE VACA	1SLT	1SLT	X		X		X		60	80	89	9	9	9	9	X		
11/10/23	15:00	CANDIL	HUEVO GALLINA	3UDS	3UDS	X		X		X		60	80	89	9	9	9	9	X		
11/10/23	15:00	GALLETAS INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	100UD	100UD		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
11/10/23	15:00	MELON PICADO	MELON PULPA	10KL	10KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
11/10/23	17:30	CARNE CERDO BBQ	CARNE CERDO	9KL	9KL	X		X		X		70	93	95	9	9	9	9	X		
11/10/23	17:30	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ CRUDO	4.5KL	4.5KL	X			X	X		55	87	88	9	9	9	9	X		
11/10/23	17:30	ARROZ AL PIMENTON	PIMENTON	1.2KL	1 KL	X		X		X		55	87	88	9	9	9	9	X		
11/10/23	17:30	SOPA DE MARRUCA	CARNE POLLO	0.4KL	0.4KL	X		X		X		70	95	97	9	9	9	9	X		
11/10/23	17:30	ENSALADA VEGETAL	GALLINA PULPA	2 KL	2 KL	X		X		X		50	78	87	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

Claudia Esperanza Tellez Sosa 52047543

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR.PES.242

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

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

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: ADRIANA ANDRICEGUI OPERADOR INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL SUR: _____

FECHA (DD/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
9/0223	9:00	TINTO	CAFÉ DESAP	0,5 KL	0,5 KL		X		X	X		30	54	71	9	9	9	9	X		
9/0223	8:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	1 LT	1 LT	X		X		X		55	89	70	9	9	9	9	X		
9/0223	8:00	EMPAREDADO QUESO	QUESO D.C.	4 KL	4 KL	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
9/0223	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	4,5 KL	10 KL	X		X			X	35	4	6	9	9	9	9	X		
9/0223	10:00	SORBETE FEIJOA	FEIJOA PULPA	5 KL	5 KL	X		X			X	40	3	5,5	9	9	9	9	X		
9/0223	10:00	SORBETE FEIJOA	LECHE VACA	1 LT	1 LT	X		X			X	40	3	5,5	9	9	9	9	X		
9/0223	10:00	MANTECADA	MANTECADA	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
9/0223	12:00	POLLO SALSA CHAMP	CARNE POLLO	2,4 KL	10 KL	X		X		X		60	94	178	9	9	9	9	X		
9/0223	12:00	POLLO SALSA CHAMP	CREMA LECHE	500 ml	500 ml	X		X		X		60	94	178	9	9	9	9	X		
9/0223	12:00	POLLO SALSA CHAM	CHAMPIÑONES	2,5 KL	2,5 KL	X		X		X		60	94	178	9	9	9	9	X		
9/0223	12:00	ARROZ CON ZANAH	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		60	89	170	9	9	9	9	X		
9/0223	12:00	ARROZ CON ZANAH	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	X		X		X		60	89	170	9	9	9	9	X		
9/0223	12:00	ENSALADA ZANAHORIA PEPINO Y TOMATE	ZANAHORIA PEPINO TOMATE	6 UN	6 UN	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
9/0223	8:00	PURE DE YUCA	CREMA LECHE	700 ml	700 ml	X		X		X		70	90	174	9	9	9	9	X		
9/0223	12:00	SOPA CARNE PAPA	CARNE POLLO	0,4 KL	0,4 KL	X		X		X		70	89	171	9	9	9	9	X		
9/0223	8:00	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA PU	1,5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
9/0223	15:00	ARROZ CON LECHE	LECHE VACA	10 LT	10 LT	X		X		X		80	120	170	9	9	9	9	X		
9/0223	15:00	ARROZ CON LECHE	QUESO CAMP	1,5 KL	1,5 KL	X		X		X		80	120	170	9	9	9	9	X		
9/0223	15:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	10 KL	10 KL	X		X			X	35	88	55	9	9	9	9	X		
9/0223	17:30	CARNE RES PICADA	CARNE RES	9 KL	9 KL	X		X		X		90	89	179	9	9	9	9	X		
9/0223	17:30	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		90	86	172	9	9	9	9	X		
9/0223	17:30	SANCOCHITO	CARNE POLLO	2 KL	2 KL	X		X		X		70	95	176	9	9	9	9	X		
9/0223	17:30	AROMATICA MORA	MORA PULPA	2 KL	2 KL	X		X		X		60	88	175	9	9	9	9	X		
9/0223	17:30	AROMATICA MORA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		60	88	175	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

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-APSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20180425068 - 10/10/2018
Página: 1 de 1

REGIONAL / LOCALIDAD / MUNICIPIO: _____ SERVICIO SOCIAL: ___ COMUNIDAD DE CUIDADO _____ UNIDAD OPERATIVA _HOGAR CASA MOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ADRIANA AMORTEGUI OPERADOR INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL SUR _____

FECHA (DD/MM/AA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/kilogramos/litros)	PESO NETO (gramos/kilogramos/litros)	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	
8/03/23	7:00	AROMÁTICA LIMÓN	AROMÁTICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	98	90	9	9	9	9	X		
8/03/23	7:00	AROMÁTICA LIMÓN	LIMÓN PULPA	1 KL	1 KL	X		X		X		50	98	90	9	9	9	9	X		
8/03/23	8:00	COLADA Y PLATANO	LECHE VACA	18 LT	18 LT	X		X		X		60	95	97	9	9	9	9	X		
8/03/23	8:00	QUESO CAMPESINO	QUESO CAMP	4 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
8/03/23	8:00	AREPA	AREPA	100 UN	100 UN		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
8/03/23	8:00	MANGO/PIÑA PICADO	MANGO PULPA	5 KL	5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
8/03/23	8:00	MANGO/PIÑA PICADO	PIÑA PULPA	5 KL	5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
8/03/23	9:00	BATIDO BANANO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
8/03/23	9:00	BATIDO MORA/BANANO	MORA PULPA	2,5 KL	2,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
8/03/23	9:00	BATIDO MORA/BANANO	BANANO PULPA	2,5 KL	2 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
8/03/23	9:00	CARNE GUISO CARA	CARNE RES	10 KL	10 KL	X		X		X		90	95	96	9	9	9	9	X		
8/03/23	9:00	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	4,5 KL	3,9	X			X	X		50	89	90	9	9	9	9	X		
8/03/23	9:00	PAPA	LECHE VACA	500 ML	500 ML	X		X		X		60	84	93	9	9	9	9	X		
8/03/23	9:00	PAPA EN CALDO	LECHE VACA	500 ML	500 ML	X		X		X		50	80	99	9	9	9	9	X		
8/03/23	12:00	SOPA QUESO TOSTADO	QUESO RES	0,2 KL	0,2 KL	X		X		X		90	98	95	9	9	9	9	X		
8/03/23	12:00	GUISO GUITARRA	GUITARRA	4,5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
8/03/23	15:00	ENSALADA FRUTA YOGURT	YOGURT	5 LT	5 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
8/03/23	15:00	GALLETA DE AVENA	GALLETA AVENA	100 UN	100 UN		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
8/03/23	19:30	CARNE RES AL CARBON	CARNE RES	9 KL	9 KL	X		X		X		90	95	80	9	9	9	9	X		
8/03/23	19:30	CILANTRO	CILANTRO	0,3 KL	0,3 KL	X		X		X		90	95	80	9	9	9	9	X		
8/03/23	19:30	HUEVO CALDO	HUEVO GALLINA	100 UN	100 UN	X		X		X		50	120	68	9	9	9	9	X		
8/03/23	19:30	ESPAGUETTI	PASTA	5 KL	5 KL		X		X	X		55	89	90	9	9	9	9	X		
8/03/23	19:30	AROMÁTICA MANZANILLA	AROMÁTICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		60	92	98	9	9	9	9	X		
8/03/23	19:30	AROMÁTICA MANZANILLA	MANZANILLA	0,1 KL	0,2 KL	X		X		X		60	92	98	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

PROYECTO 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 2019043588 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: ADRIANA AMAYA OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/10/23	9:00	TINTO	CAFÉ DESCA	0.5KL	0.5KL		X		X	X		50	90	78	9	9	9	9	X		
9/10/23	8:00	FECULA MAIZ/GUANABA	LECHE LIQUI	1BLT	1BLT	X		X		X		60	98	72	9	9	9	9	X		
9/10/23	8:00	FECULA MAIZ/GUANABA	GUANABA	4 KL	3 KL	X		X		X		60	98	72	9	9	9	9	X		
9/10/23	8:00	HUEVO TORTILLA	HUEVO GALLINA	30 UDS	30 UDS	X		X		X		70	84	71	9	9	9	9	X		
9/10/23	8:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5KL	X			X	X		50	87	74	9	9	9	9	X		
9/10/23	10:00	CUAJADA	CUAJADA	4 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
9/10/23	10:00	PAN DE COCO	PAN COCO	30UDS	30UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
9/10/23	10:00	PICADO PAPAYA/MELON	MELÓN PULPA	10KL	5 KL	X		X			X	40	3	58	9	9	9	9	X		
9/10/23	10:00	PICADO PAPAYA/MELÓN	PAPAYA PULPA	12KL	5 KL	X		X			X	40	3	58	9	9	9	9	X		
9/10/23	12:00	CARNE RES MOLIDA	CADERA RES	10KL	10KL	X		X		X		70	94	72	9	9	9	9	X		
9/10/23	12:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5KL	X			X	X		55	89	76	9	9	9	9	X		
9/10/23	12:00	ARROZ AL PEREJIL	PEREJIL	0,3KL	0,3KL	X		X		X		55	89	76	9	9	9	9	X		
9/10/23	12:00	HOJUELAS TOMATE	TOMATE C.	8,2KL	6 KL	X		X			X	30	4,6	5	9	9	9	9	X		
9/10/23	12:00	PLATANO MADURO	PLATANO M	8,4KL	6 KL	X		X		X		80	95	72	9	9	9	9	X		
9/10/23	12:00	CARNE FRIJOLES	CADERA RES	0,3KL	0,3KL	X		X		X		120	98	75	9	9	9	9	X		
9/10/23	12:00	LIMONADA PANELA	LIMÓN PULPA	6 KL	5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
9/10/23	15:00	FLAN	LECHE VACA	10 LT	10 LT	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
9/10/23	15:00	FLAN	HUEVO GALLINA	40 UDS	40 UDS	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
9/10/23	15:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	25KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
9/10/23	17:30	PECHUGA MECHADA	CARNE POLLO	8,7KL	10KL	X		X		X		70	94	85	9	9	9	9	X		
9/10/23	17:30	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5KL	X			X	X		55	88	76	9	9	9	9	X		
9/10/23	17:30	SOPA DE FIDEOS	CARNE RES	0,3KL	0,3 KL	X		X		X		70	97	72	9	9	9	9	X		
9/10/23	17:30	AROMATICA FRESA	FRESA PULPA	2,4KL	2 KL	X		X		X		50	86	73	9	9	9	9	X		
9/10/23	17:30	AROMATICA FRESA	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		50	86	73	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: Jholy Alvarado CC 1070971496

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

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Codigo FOR.PES.243
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___

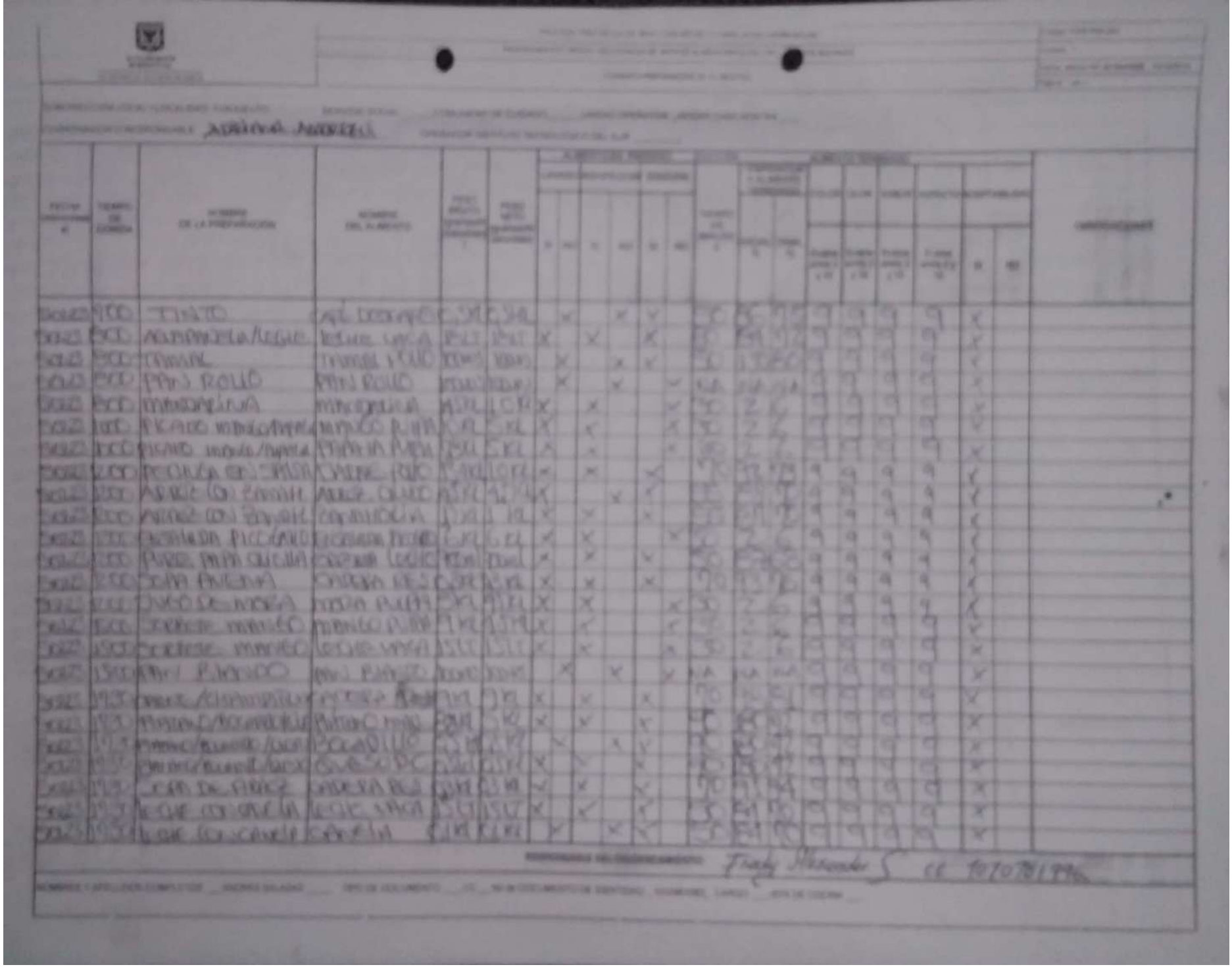
COORDINADOR O RESPONSABLE ADRIANA ARANGUREN OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR ____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
6/9/23	9:00	AROMATICA UCHUVA	AROMATICA	2 KL	2 KL	X		X		X		50	84	92	9	9	9	9	X		
6/9/23	9:00	AROMATICA UCHUVA	UCHUVA	2 KL	2 KL	X		X		X		50	84	92	9	9	9	9	X		
6/9/23	8:00	COLADA AVENA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	96	90	9	9	9	9	X		
6/9/23	8:00	CALDO PAPA/PECHUGA	CARNE POLLO	6 KL	6 KL	X		X		X		90	95	97	9	9	9	9	X		
6/9/23	8:00	ALMOJABANA	ALMOJABANA	100 UN	100 UN		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
6/9/23	8:00	EMPANADILLA	EMPANADILLA	11 KL	11 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
6/9/23	10:00	HELADO	HELADO	6 LT	6 LT		X		X		X	90	-18	2	9	9	9	9	X		
6/9/23	10:00	GALLETA DE LECHE	GALLETA LECHE	100 PQ	100 PQ		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
6/9/23	10:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	11 KL	11 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
6/9/23	12:00	CARNE CERDO/NARANJA	CARNE CERDO	10 KL	10 KL	X		X		X		50	89	90	9	9	9	9	X		
6/9/23	12:00	ARROZ PRIMAVERA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	X			X	X		90	90	96	9	9	9	9	X		
6/9/23	12:00	ARROZ PRIMAVERA	PLATANO MADURO	1 KL	1 KL	X		X		X		90	90	96	9	9	9	9	X		
6/9/23	12:00	ENSALADA AGUACATE	AGUACATE	10 KL	6 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
6/9/23	12:00	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	X		X		X		60	94	93	9	9	9	9	X		
6/9/23	12:00	SOPA DE GUINEO	CARNE RES	9 KL	9 KL	X		X		X		90	96	99	9	9	9	9	X		
6/9/23	12:00	JUGO DE MANGO	MANGO PULPA	9 KL	9,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
6/9/23	15:00	COLADA H PLATANO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	96	90	9	9	9	9	X		
6/9/23	15:00	CHOCOLISTO	CHOCOLISTO	10 KL	10 KL		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
6/9/23	19:30	PESCADO EMPANIZADO	TILAPIA	11 KL	11 KL	X		X		X		50	93	98	9	9	9	9	X		
6/9/23	19:30	LENTEJA SALTEADA	LENTEJA SALT	6 KL	6 KL	X		X		X		55	94	96	9	9	9	9	X		
6/9/23	19:30	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	X			X	X		55	88	92	9	9	9	9	X		
6/9/23	19:30	ARROZ AL CILANTRO	CILANTRO	0,2 KL	0,2 KL	X		X		X		55	88	92	9	9	9	9	X		
6/9/23	19:30	TE CON LECHE	TE	0,1 KL	0,1 KL	X		X		X		60	96	97	9	9	9	9	X		
6/9/23	19:30	TE CON LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		60	96	97	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: Yuly Alejandra S. CC: 1057611996

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC NO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1017481083 CARGO: JEFE DE COCINA

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

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

UBI/DIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ADRIANA AMORTEGUI 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
4/10/23	9:00	AROMATICA con Limón	Limón PULPA	2 KL	1 KL	X		X		X		50	87	74	9	9	9	9	X		
4/10/23	9:00	AROMATICA con Limón	AROMATICA	0,1KL	0,1KL	X		X		X		50	87	74	9	9	9	9	X		
4/10/23	8:00	FECULA MAIZ/MORA	MORA PULPA	3 KL	3 KL	X		X		X		60	95	78	9	9	9	9	X		
4/10/23	8:00	FECULA MAIZ/MORA	LECHE VACA	1 LT	1 LT	X		X		X		60	95	78	9	9	9	9	X		
4/10/23	8:00	CALDO PAPA/HUEVO	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	X		X		X		70	94	80	9	9	9	9	X		
4/10/23	8:00	AREPUELAS	HUEVO GALLINA	30 UDS	30 UDS	X		X		X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
4/10/23	10:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	X		X		X		55	83	71	9	9	9	9	X		
4/10/23	10:00	MANTECADA	MANTECADO	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
4/10/23	10:00	PICADO PIÑA/BANANO	PICADO PIÑA/BA	7 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
4/10/23	12:00	CARNE CERDO MOLIDA	CARNE CERDO	10 KL	10 KL	X		X		X		70	97	70	9	9	9	9	X		
4/10/23	12:00	PASTA EN SALSA ROJA	PASTA SPA.	5 KL	5 KL		X		X	X		50	83	72	9	9	9	9	X		
4/10/23	12:00	ENSALADA ROJA	ENSALADA R.	6 KL	6 KL	X		X		X		120	95	6	9	9	9	9	X		SE COCINA EN OLLA ACERO INOXIDABLE.
4/10/23	12:00	PAPA EN CREMA	LECHE VACA	500ml	500ml	X		X		X		70	90	95	9	9	9	9	X		
4/10/23	12:00	SOPA DE PATACON	CARNE RES	0,3 KL	0,3 KL	X		X		X		70	94	78	9	9	9	9	X		
4/10/23	12:00	JUGO T. ÁRBOL	T. ÁRBOL	4,5 KL	4,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
4/10/23	15:00	GALLETA DE LECHE	GALLETA LECHE	100 UDS	100 UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
4/10/23	15:00	PAPAYA PICADA/QUESO	QUESO	4 KL	4 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
4/10/23	15:00	PAPAYA PICADA/QUESO	PAPAYA PICADA	10 KL	10 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
4/10/23	17:30	PESCADO GUISADO	TILAPIA	11 KL	11 KL	X		X		X		50	84	70	9	9	9	9	X		
4/10/23	17:30	TORTILLA VERDURAS	HUEVO GALLINA	4 UDS	4 UDS	X		X		X		60	150	75	9	9	9	9	X		
4/10/23	17:30	PURE PAPA	CREMA LECHE	700ml	700ml	X		X		X		50	88	66	9	9	9	9	X		
4/10/23	17:30	PURE PAPA	PAPA PASTUSA	5 KL	5 KL	X		X		X		50	88	66	9	9	9	9	X		
4/10/23	17:30	AROMATICA UCHUVA	UCHUVA	2 KL	2 KL	X		X		X		55	82	78	9	9	9	9	X		
4/10/23	17:30	AROMATICA UCHUVA	AROMATICA	0,1KL	0,1 KL	X		X		X		55	82	78	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: Fredy Alexander S cc 1070781996.

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

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

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 20190K3566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

UBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR CASA NOSTRA ___

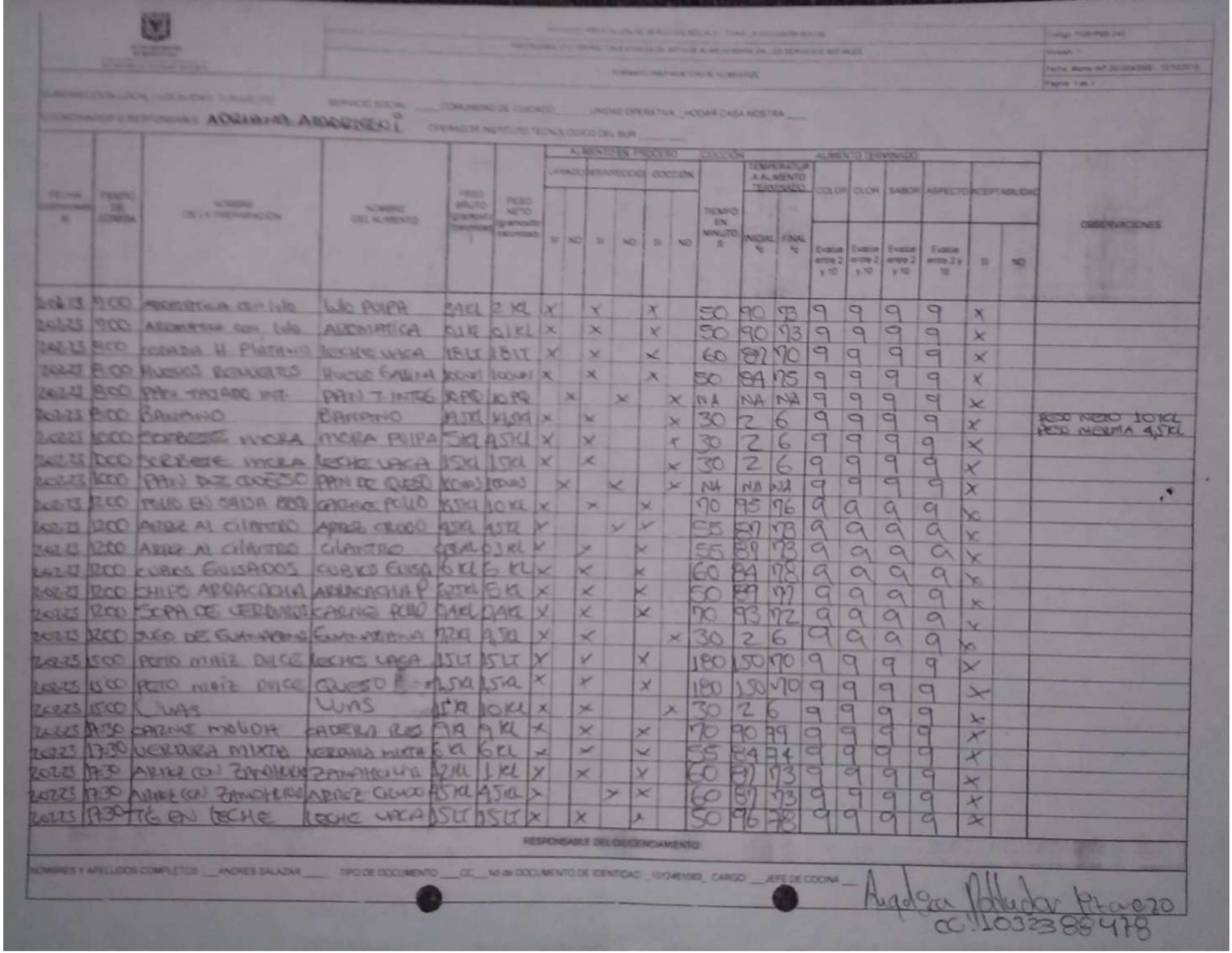
CORDINADOR O RESPONSABLE: ADRIANA APREZCENI OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (d/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	COLOR (Evalúe entre 2 y 10)	OLOR (Evalúe entre 2 y 10)	SABOR (Evalúe entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
30/23	700	TINTO	CAFÉ DESCAF	0,5KL	0,5KL		X		X	X		50	86	92	9	9	9	9	X		
30/23	800	CHOCOLATE/LECHE	LECHE VACA	1BLT	1BLT	X		X		X		60	93	96	9	9	9	9	X		
30/23	800	QUESO D.C	QUESO D.C	1KL	1KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
30/23	800	TOSTADA	TOSTADA	100UDS	100UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
30/23	800	PATILLA	PATILLA PULPA	2KL	10KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
30/23	1000	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	1SLT	1SLT	X		X		X		60	64	70	9	9	9	9	X		
30/23	1000	TORTA NEGRA	TORTA NEGRA	100UDS	100UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
30/23	1000	ENPANADILLA	ENPANADILLA	1,5KL	10KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
30/23	1200	CARNE RES PISTEAR	CADERA RES	10KL	10KL	X		X		X		70	96	99	9	9	9	9	X		
30/23	1200	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5KL	X			X	X		55	89	92	9	9	9	9	X		
30/23	1200	TORTILLA ACELGA	HUEVO GALLINA	400UDS	400UDS	X		X		X		50	150	69	9	9	9	9	X		
30/23	1200	PLÁTANO M COCIDO	PLÁTANO M.	5KL	5KL	X		X		X		60	95	99	9	9	9	9	X		
30/23	1200	SOPA DE PATARILLA	PATARILLA	9KL	9KL	X		X		X		70	98	95	9	9	9	9	X		
30/23	1200	JUGO GUAYABA	GUAYABA	4,5KL	4,5KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X		
30/23	1500	COLADA AVENA BANANO	LECHE VACA	1SLT	1SLT	X		X		X		60	97	80	9	9	9	9	X		
30/23	1500	COLADA AVENA BANANO	BANANO	2KL	3KL	X		X		X		60	97	80	9	9	9	9	X		
30/23	1500	TORTA NARANJA	TORTA NAR	100UDS	100UDS		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
30/23	1930	GOULASH CARNE CERDO	CARNE CERDO	9KL	9KL	X		X		X		70	93	95	9	9	9	9	X		
30/23	1930	ARROZ PADARITO	ARROZ CRUDO	4,5KL	4,5KL	X			X	X		90	88	93	9	9	9	9	X		
30/23	1930	ARROZ PADARITO	PLÁTANO M.	1KL	1KL	X		X		X		90	88	93	9	9	9	9	X		
30/23	1930	SOPA GUINEO	CADERA RES	3KL	3KL	X		X		X		70	95	92	9	9	9	9	X		
30/23	1930	SOPA GUINEO	GUINEO	5KL	5KL	X		X		X		70	95	92	9	9	9	9	X		
30/23	1930	AROMATICA MORA	MORA PULPA	2KL	2KL	X		X		X		60	84	70	9	9	9	9	X		
30/23	1930	AROMATICA MORA	AROMATICA	0,1KL	0,1KL	X		X		X		60	84	70	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DILIGENCIAMIENTO: Freddy Alexander S. CC 1070971946.

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

Powered by CamScanner



COORDINACIÓN LOCAL / LOCALIDAD / TERRITORIO: ESPACIO SOCIAL: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO: ____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ADRIANA ARBOLEDA OPERADOR: INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL SUR ____

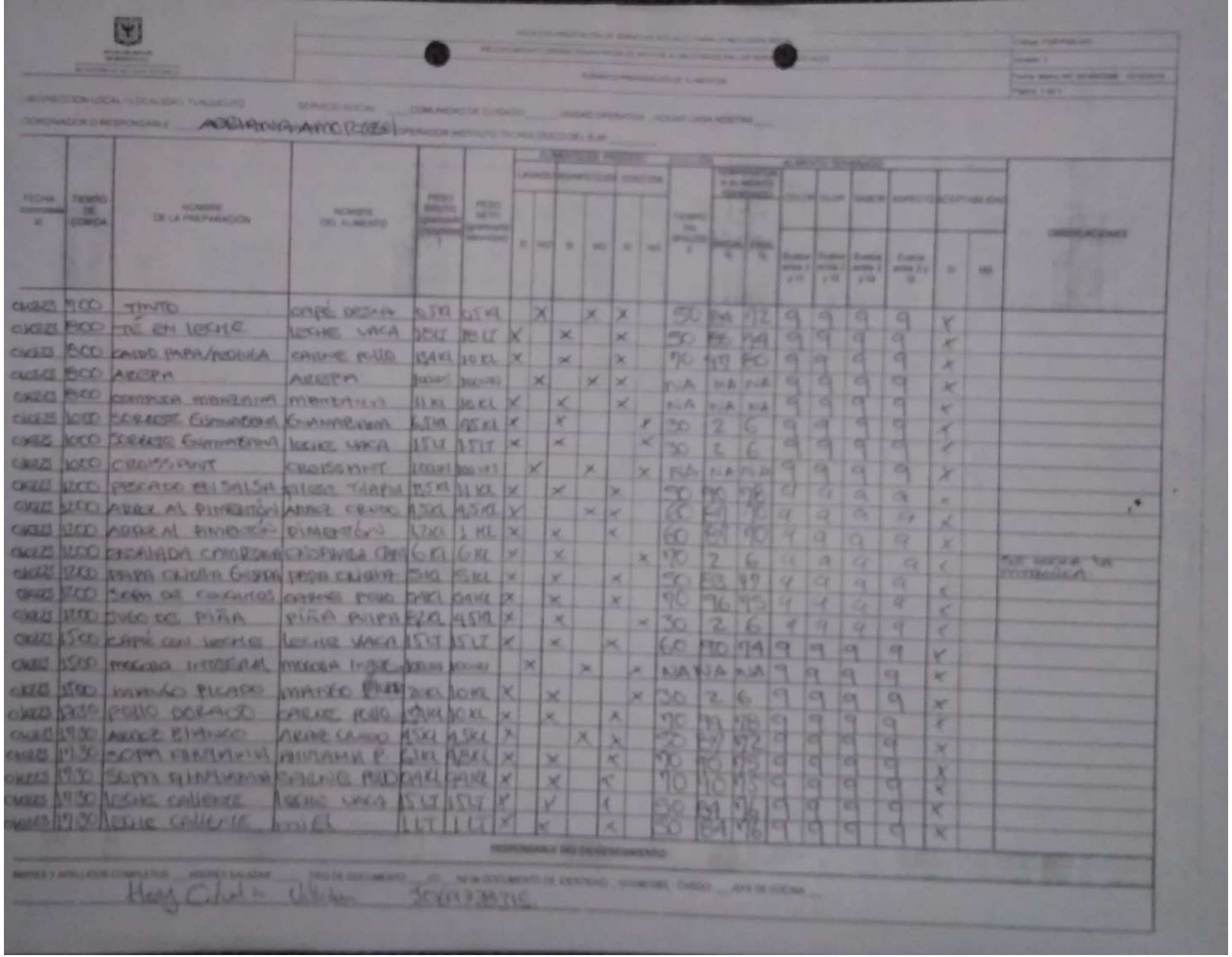
FECHA SUMINISTRO	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramaje/ cantidad)	PESO NETO (gramaje/ cantidad)	ALIMENTOS EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESPERDICIOS SI	DESPERDICIOS NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	COLOR (Evalúe entre 2 y 10)	OLOR (Evalúe entre 2 y 10)	SABOR (Evalúe entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
2/6/23	9:00	PROTEINA CON LULO	LULO PULPA	2 KL	2 KL	x		x		x		50	90	93	9	9	9	9	x		
2/6/23	9:00	AROMATICA CON LULO	AROMATICA	0,1 KL	0,1 KL	x		x		x		50	90	93	9	9	9	9	x		
2/6/23	8:00	BEBIDA H. PLATANO	LECHE VACA	1 LT	1 LT	x		x		x		60	82	90	9	9	9	9	x		
2/6/23	8:00	HUEVOS REVUELTOS	HUEVO GALLINA	100 UN	100 UN	x		x		x		50	84	85	9	9	9	9	x		
2/6/23	8:00	PAN TOSTADO INT.	PAN T. INTRE	10 PO	10 PO		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
2/6/23	8:00	BANANO	PLATANO	4 UN	4 UN	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		PESO NETO 10 KL PESO NORMA 4,5 KL
2/6/23	10:00	REFRESCO MORA	MORA PULPA	5 KL	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
2/6/23	10:00	REFRESCO MORA	LECHE VACA	1 SKL	1 SKL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
2/6/23	10:00	PAN DE QUESO	PAN DE QUESO	10 UN	10 UN		x		x		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
2/6/23	12:00	POLLO EN SALSA BBQ	GALLINA POLLO	4 SKL	10 KL	x		x		x		70	95	96	9	9	9	9	x		
2/6/23	12:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	4 SKL	4 SKL	x			x	x		55	87	93	9	9	9	9	x		
2/6/23	12:00	ARROZ AL CILANTRO	CILANTRO	0,3 KL	0,3 KL	x		x		x		55	89	93	9	9	9	9	x		
2/6/23	12:00	CUBOS GUISADOS	CUBOS GUISA	6 KL	6 KL	x		x		x		60	84	98	9	9	9	9	x		
2/6/23	12:00	CHIPS ARRACACHA	ARRACACHA P	5 KL	5 KL	x		x		x		50	89	97	9	9	9	9	x		
2/6/23	12:00	SOPA DE VERDURAS	GALLINA POLLO	3 KL	3 KL	x		x		x		70	93	92	9	9	9	9	x		
2/6/23	12:00	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	4 LT	4,5 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
2/6/23	15:00	POSTRE MAIZ DULCE	LECHE VACA	1 SLT	1 SLT	x		x		x		180	150	170	9	9	9	9	x		
2/6/23	15:00	POSTRE MAIZ DULCE	QUESO P	4,5 KL	4,5 KL	x		x		x		180	150	170	9	9	9	9	x		
2/6/23	15:00	UVAS	UVAS	10 KL	10 KL	x		x			x	30	2	6	9	9	9	9	x		
2/6/23	17:30	CARNE MOLIDA	CADERA RES	7 KL	6 KL	x		x		x		70	90	99	9	9	9	9	x		
2/6/23	17:30	VERDURA MIXTA	VERDURA MIXTA	6 KL	6 KL	x		x		x		55	84	94	9	9	9	9	x		
2/6/23	17:30	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA P	2 KL	1 KL	x		x		x		60	87	93	9	9	9	9	x		
2/6/23	17:30	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	x			x	x		60	87	93	9	9	9	9	x		
2/6/23	17:30	TE EN LECHE	LECHE VACA	1 SLT	1 SLT	x		x		x		50	96	98	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRES SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO: CC ____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033485383 CARGO: JEFE DE COCINA ____

Angelica Patiño Pitano
CC. 1033385478

Powered by CamScanner



ADRIANA ARTEAGA

FECHA	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO	LAVADO	DESINFECCIÓN	COCCIÓN		TIEMPO DE EXPOSICIÓN	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO		ASPECTO	OLOR	SABOR	ASPECTO	CONSISTENCIA		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO							SI	NO	
04/23	9:00	TINTO	CAFÉ MOLIDO	0,5 KL	0,5 KL		X		X	X		90	N/A	22	9	9	9	9	X	
04/23	8:00	TE EN LECHE	LECHE VACA	25 LT	25 LT	X		X		X		90	25	24	9	9	9	9	X	
04/23	8:00	CALDO PAPA/POLLA	CALDO POLLO	15 KL	10 KL	X		X		X		90	19	20	9	9	9	9	X	
04/23	8:00	AREPA	AREPA				X		X	X		N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X	
04/23	8:00	COMPOTA MANZANA	MANZANA	11 KL	10 KL	X		X		X		N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X	
04/23	10:00	SOBRASE CHAMPIÑONES	CHAMPIÑONES	1,5 KL	1 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X	
04/23	10:00	SOBRASE CHAMPIÑONES	LECHE VACA	1 LT	1 LT	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X	
04/23	10:00	CROISSANT	CROISSANT				X		X		X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X	
04/23	12:00	PESCADO EN SALSA	FILETE TILAPIA	1,5 KL	1 KL	X		X		X		90	96	96	9	9	9	9	X	
04/23	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CRUDO	0,5 KL	0,5 KL	X			X	X		60	89	90	9	9	9	9	X	
04/23	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	PIMENTÓN	1,2 KL	1 KL	X		X		X		60	89	90	9	9	9	9	X	
04/23	12:00	ENSALADA CHAMPIÑONES	CHAMPIÑONES	6 KL	6 KL	X		X			X	90	2	6	9	9	9	9	X	NO HUBO EN EXISTENCIA
04/23	12:00	PAPA CRIOLLA COCIDA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	X		X		X		90	89	89	9	9	9	9	X	
04/23	12:00	SOPA DE CHAMPIÑONES	CREMA POLLO	0,8 KL	0,8 KL	X		X		X		90	96	95	9	9	9	9	X	
04/23	12:00	JUGO DE PIÑA	PIÑA PULPA	2,5 KL	2,5 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X	
04/23	15:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	1,5 LT	1,5 LT	X		X		X		60	90	89	9	9	9	9	X	
04/23	15:00	MAZORCA INTEGRAL	MAZORCA INTEGRAL				X		X		X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X	
04/23	15:00	MANGO PICADO	MANGO PICADO	2 KL	1,8 KL	X		X			X	30	2	6	9	9	9	9	X	
04/23	19:30	POLLO DORADO	POLLO CRUDO	2,5 KL	2 KL	X		X		X		90	89	96	9	9	9	9	X	
04/23	19:30	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	1,5 KL	1,5 KL	X			X	X		90	89	92	9	9	9	9	X	
04/23	19:30	SOPA CREMA VERDURAS	VERDURAS PICADAS	2 KL	2 KL	X		X		X		90	90	95	9	9	9	9	X	
04/23	19:30	SOPA SOMONDOCO	SOMONDOCO	0,8 KL	0,8 KL	X		X		X		90	90	95	9	9	9	9	X	
04/23	19:30	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	1,5 LT	1,5 LT	X		X		X		90	89	96	9	9	9	9	X	
04/23	19:30	LECHE CALIENTE	LECHE	1 LT	1 LT	X		X		X		90	89	96	9	9	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Hary Calvo Ulloa — FIRMA: — TIPO DE DOCUMENTO: — No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 304193816 — CARGO: — AÑO DE CRIANZA:

Powered by CamScanner