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 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: VEREDA EL MORTIÑO SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: DRA. MYRIAM MORENO OPERADOR: FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR		COLOR		ESTADO						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
01/06/2022	08:00AM	CARNE DE RES	205 LIBRAS	01 06 2022	15/06/2022	1	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
01/06/2022	03:00PM	MUSLO DE POLLO	37.4 KILOS	01 06 2022	20/06/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
01/06/2022	03:00PM	LOMO DE CERDO	76.5 KILOS	27 17 528	07/06/2023	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
01/06/2022	03:00PM	PECHUGA DE POLLO	44.2 KILOS	01 06 2022	20/06/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
01/06/2022	03:00PM	FILETE DE TILAPIA	32.1 KILOS	2109 1421 725Y 14	13/09/2023	-11	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
01/06/2022	03:00PM	CREMA DE LECHE	10 BOLSAS	L5 R5 / L 1182071420	26/07/2022 ---06-08-2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
07/06/2022	09:00AM	CARNE DE RES	190 LIBRAS	07 06 2022	30/06/2022	1	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
07/06/2022	11:00AM	PECHUGA DE POLLO	78.9 KILOS	07 06 2022	20/06/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
07/06/2022	11:00AM	MUSLO DE POLLO	31.1 KILOS	07 06 2022	20/06/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
07/06/2022	11:00AM	COLOMBINA DE POLLO	29.1 KILOS	07 06 2022	20/06/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
07/06/2022	11:00AM	CREMA DE LECHE	6 BOLSAS	L5 R5 A9	26/07/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
07/06/2022	11:00AM	FILETE DE TILAPIA	31.3 KILOS	210914 2172 5YT14	13/09/2023	-13	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
07/06/2022	11:00AM	QUESO DOBLE CREMA	5 BLOQUES	2522	30/06/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
07/06/2022	11:00AM	JAMON	3 PAQUETES	2146 9400000 4809 163	05/07/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
14/06/2022	09:00AM	CARNE DE RES	227 LIBRAS	14 06 2022	30/06/2022	1	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
15/06/2022	11:00AM	PECHUGA DE POLLO	81 KILOS	15 06 2022	30/06/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
15/06/2022	11:00AM	MUSLO DE POLLO	27.7 KILOS	15 06 2022	30/06/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
15/06/2022	11:00AM	COLOMBINA DE POLLO	27 KILOS	15 06 2022	30/06/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
22/06/2022	09:00AM	CARNE DE RES	189 LIBRAS	22 06 2022	10/07/2022	1	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
22/06/2022	1:30 p. m.	PECHUGA DE POLLO	64 KILOS	22 06 2022	07/07/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
22/06/2022	1:30 p. m.	MUSLO DE POLLO	23.2 KILOS	22 06 2022	07/07/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
22/06/2022	1:30 p. m.	COLOMBINA DE POLLO	23.2 KILOS	22 06 2022	07/07/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
22/06/2022	1:30 p. m.	LOMO DE CERDO	57.5 KILOS	27 17 528	01/11/2024	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
22/06/2022	1:30 p. m.	CREMA DE LECHE	5 BOLSAS	105 AP S M 1635	14/07/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
22/06/2022	1:30 p. m.	MORCILLA	13.5 KILOS	20 06 2022	05/07/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
29/06/2022	01:00PM	PECHUGA DE POLLO	60.2 KILOS	29 06 2022	14/07/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
29/06/2022	01:00PM	MUSLO DE POLLO	8.4 KILOS	29 06 2022	14/07/2022	1	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
29/06/2022	01:00PM	COLOMBINA DE POLLO	8.3 KILOS	29 06 2022	14/07/2022	1	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
29/06/2022	01:00PM	FILETE DE TILAPIA	30 KILOS	2109 2721 734Y T14	26/09/2023	-10	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
29/06/2022	01:00PM	LOMO DE CERDO	73.7 KILOS	22 82829	18/02/2023	1	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
29/06/2022	01:00PM	CREMA DE LECHE	8 BOLSAS	126 BJGSM	04/08/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
29/06/2022	01:00PM	QUESO DOBLE CREMA	5 BLOQUES	20-jun-22	20/07/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN CARLOS RUIZ___ TIPO DE DOCUMENTO:_ CC__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: __Tecnico en gastronomia_____

OBJETIVO

Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.

Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.

Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.

Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)

Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.

Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.

Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.

Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).

Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.

Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo

Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección

Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).