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	
06/07/2022	08:00AM	CARNE DE RES	195 LIBRAS	06 07 2022	25/07/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
06/07/2022	01:00PM	COLOMBINA DE POLLO	30.1 KILOS	06 07 2022	21/07/2022	1	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
06/07/2022	01:00PM	MUSLO DE POLLO	31 KILOS	06 07 2022	21/07/2022	1	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
06/07/2022	01:00PM	PECHUGA DE POLLO	64.1 KILOS	06 07 2022	21/07/2022	1	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
06/07/2022	01:00PM	QUESO DOBLE CREMA	2BLOQUES	27-jun-22	27/07/2022	1	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
11/07/2022	09:00AM	CARNE DE RES	187 LIBRAS	11 07 2022	25/07/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
13/07/2022	12:30PM	PECHUGA DE POLLO	51.6 KILOS	13 07 2022	27/07/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
13/07/2022	12:30PM	MUSLO DE POLLO	8.3 KILOS	13 07 2022	27/07/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
13/07/2022	12:30PM	COLOMBINA DE POLLO	8.6 KILOS	13 07 2022	27/07/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
13/07/2022	12:30PM	CREMA DE LECHE	5 BOLSAS	1832 0704 10	10/10/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
13/07/2022	12:30PM	FILETE DE TILAPIA	18.8 KILOS	210909 2170 5 YT14	08/07/2023	-12	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
14/07/2022	10:00AM	CARNE DE RES	340 LIBRAS	14 07 2022	30/07/2022	1	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
19/07/2022	11:30AM	PECHUGA DE POLLO	64 KILOS	19 07 2022	04/08/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
19/07/2022	11:30AM	MUSLO DE POLLO	37.4 KILOS	19 07 2022	04/08/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
19/07/2022	11:30AM	COLOMBINA DE POLLO	35.3 KILOS	19 07 2022	04/08/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
19/07/2022	11:30AM	CREMA DE LECHE	8 BOLSAS	1832070410	10/10/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
22/07/2022	09:00AM	CARNE DE CERDO	132 LIBRAS	22 07 2022	10/08/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
27/07/2022	02:00PM	PECHUGA DE POLLO	60.8 KILOS	27 07 2022	11/08/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
27/07/2022	02:00PM	FILETE DE TILAPIA	20 KILOS	210901 21673 YT14	31/08/2023	-12	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
29/07/2022	08:00AM	CARNE DE RES	270 LIBRAS	29 07 2022	15/08/2022	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).