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	
01/08/2022	08:00am	CARNE DE RES	190 LIBRAS	01 08 2022	15/08/2022	1	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
03/08/2022	11:00AM	PECHUGA DE POLLO	69.3 KILOS	03 08 2022	18/08/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
03/08/2022	11:00AM	MUSLO DE POLLO	24.6 KILOS	03 08 2022	18/08/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
03/08/2022	11:00AM	COLOMBINA DE POLLO	25.8KILOS	03 08 2022	18/08/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
03/08/2022	11:00AM	FILETE DE TILAPIA	30 KILOS	2108 3121 669 YT14	30/08/2023	-13	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
03/08/2022	11:00AM	CREMA DE LECHE	5 BOLSAS	200 207 0410	27/10/2022	1	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
03/08/2022	11:00AM	QUESO DOBLE CREMA	8 BLOQUES	3007 22	04/09/2022	1	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
05/08/2022	10:00AM	CARNE DE CERDO	176 LIBRAS	05 08 2022	30/08/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
08/08/2022	08:00AM	CARNE DE RES	168 LIBRAS	08 08 2022	20/08/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
10/08/2022	11:00AM	PECHUGA DE POLLO	71 KILOS	10 08 2022	25/08/2022	1	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
10/08/2022	11:00AM	MUSLO DE POLLO	19.5 KILOS	10 08 2022	25/08/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
10/08/2022	11:00AM	COLOMBINA DE POLLO	18 KILOS	10 08 2022	25/08/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
10/08/2022	11:00AM	FILETE DE TILAPIA	27.7 KILOS	2109 1521 729 YT14	14/09/2023	-14	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
10/08/2022	11:00AM	LOMO DE CERDO	21.5 KILOS	10 08 2022	10/05/2023	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
10/08/2022	11:00AM	QUESO DOBLE CREMA	4 BLOQUES	FP7	30/08/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
10/08/2022	11:00AM	JAMON	3 PAQUETES	30 66 1360 00 4899 821	08/09/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
16/08/2022	08:00AM	CARNE DE RES	144 LIBRAS	16 08 2022	02/09/2022	1	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
17/08/2022	11:30AM	PECHUGA DE POLLO	65.8 KILOS	17 08 2022	01/09/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
17/08/2022	11:30AM	MUSLO DE POLLO	13.5 KILOS	17 08 2022	01/09/2022	1	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
17/08/2022	11:30AM	COLOMBINA DE POLLO	15.3 KILOS	17 08 2022	01/09/2022	1	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
17/08/2022	11:30AM	CREMA DE LECHE	10 BOLSAS	21 02 0714 30	06/11/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
19/08/2022	09:00AM	CARNE DE CERDO	164 LIBRAS	19 08 2022	15/09/2022	2	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
24/08/2022	11:00AM	CARNE DE RES	223 LIBRAS	24 08 2022	10/09/2022	1	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
24/08/2022	01:30PM	PECHUGA DE POLLO	27.5 KILOS	24 08 2022	09/09/2022	1	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
24/08/2022	01:30PM	MUSLO DE POLLO	8.8 KILOS	24 08 2022	09/09/2022	1	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
24/08/2022	01:30PM	COLOMBINA DE POLLO	P.4 KILOS	24 08 2022	09/09/2022	1	LA GRANJA	X		X		X		X		X		
24/08/2022	01:30PM	CREMA DE LECHE	5 BOLSAS	2102071430	06/11/2022	1	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).