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	Código: FOR-PSS-230 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

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: ÁNGELA FAJARDO 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	
1/04/2023	10:00AM	CARNE DE RES	166 LIBRAS	01.04.2023	10/05/2023	1		X		X		X		X		X		
4/04/2023	02:00PM	PECHUGA DE POLLO	54.1 KILOS	04 04 23	19/04/2023	1		X		X		X		X		X		
4/04/2023	02:00PM	MUSLO DE POLLO	18 KILOS	04 04 23	19/04/2023	1		X		X		X		X		X		
4/04/2023	02:00PM	COLOMBINA DE POLLO	18.1 KILOS	04 04 23	19/04/2023	1		X		X		X		X		X		
4/04/2023	02:00PM	LOMO DE CERDO	66.4 KILOS	FBX22-020	15/02/2024	-9		X		X		X		X		X		
4/04/2023	02:00PM	FILETE DE TILAPIA	40.5 KILOS	22 12 15 266 YH	14/12/2024	-13		X		X		X		X		X		
4/04/2023	02:00PM	QUESO DOBLE CREMA	2 BLOQUES	28 04.23	3/05/2023	1		X		X		X		X		X		
4/04/2023	02:00PM	CREMA DE LECHE	5 BOLSAS	069 3070 430 00 23 44 0430	18/06/2023	1		X		X		X		X		X		
11/04/2023	10:00AM	CARNE DE RES	206 LIBRAS	11 04 2023	17/05/2023	1		X		X		X		X		X		
12/04/2023	11:30AM	PECHUGA DE POLLO	72 KILOS	12 04 23	27/04/2023	2		X		X		X		X		X		
12/04/2023	11:30AM	MUSLO DE POLLO	35.4 KILOS	12 04 23	27/04/2023	2		X		X		X		X		X		
12/04/2023	11:30AM	COLOMBINA DE POLLO	35.2 KILOS	12 04 23	27/04/2023	2		X		X		X		X		X		
12/04/2023	11:30AM	CREMA DE LECHE	5 BOLSAS	084 30 71 42 00000 251520	3/07/2023	2		X		X		X		X		X		
18/04/2023	10:00AM	CARNE DE RES	179 LIBRAS	18.04.2023	30/05/2023	1		X		X		X		X		X		
19/04/2023	11:30AM	PECHUGA DE POLLO	45.4 KILOS	19.04.23	5/05/2023	1		X		X		X		X		X		
19/04/2023	11:30AM	MUSLO DE POLLO	28.4 KILOS	19.04.23	5/05/2023	1		X		X		X		X		X		
19/04/2023	11:30AM	COLOMBINA DE POLLO	30.3 KILOS	19.04.23	5/05/2023	1		X		X		X		X		X		
19/04/2023	11:30AM	CREMA DE LECHE	5 BOLSAS	03330704 1000 500 0610	12/07/2023	1		X		X		X		X		X		
19/04/2023	11:30AM	CHORIZO	12 KILOS	107/3/107	21/06/2023	1		X		X		X		X		X		
19/04/2023	11:30AM	MORCILLA	26.2 KILOS	19.04.23	30/04/2023	1		X		X		X		X		X		
25/04/2023	10:00AM	CARNE DE RES	189 LIBRAS	25042023	2/06/2023	1		X		X		X		X		X		
25/04/2023	11:30AM	PECHUGA DE POLLO	64.7 KILOS	25.04.23	10/05/2023	1		X		X		X		X		X		
25/04/2023	11:30AM	MUSLO DE POLLO	28 KILOS	25.04.23	10/05/2023	1		X		X		X		X		X		
25/04/2023	11:30AM	COLOMBINA DE POLLO	39.8 KILOS	25.04.23	10/05/2023	1		X		X		X		X		X		
25/04/2023	11:30AM	FILETE DE TILAPIA	20 KILOS	22 11 11 22 23 1YT	10/11/2024	-9		X		X		X		X		X		
25/04/2023	11:30AM	BAGRE	5.5 KILOS	280323	28/10/2023	-4		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 a lo observado. La

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).