| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL | 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: Fec: Página: 1 de 2 |

**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

ONSABLE: ÁNGELA FAJARDO **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

| | | | | | | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) | 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 | OBSERVACIONES |
| 1/04/2023 | BEBIDA | TINTO | TINTO | 1000 | 1000 | | X | | X | X | | 60 | 87 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 1/04/2023 | DESAYUNO | COLADA DE AVENA | LECHE | 50 | 50 | | X | | X | X | | 45 | 90 | 80 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 1/04/2023 | DESAYUNO | HUEVO EN TORTILLA | HUEVO | 12000 | 10800 | X | | X | | X | | 30 | 77 | 65 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 1/04/2023 | NUEVES | KUMIS | KUMIS | 48000 | 48000 | | X | | X | | X | 0 | 0 | 0 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 1/04/2023 | ALMUERZO | CARNE DE CERDO AL AJILLO | CARNE DE CERDO | 20000 | 20000 | | X | | X | X | | 60 | 80 | 72 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 1/04/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON AJONJOLI | ARROZ | 9000 | 9000 | X | | | X | X | | 120 | 80 | 68 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 1/04/2023 | ALMUERZO | TAJADAS DE AGUACATE | TAJADA DE AGUACATE | NA | NA | X | | | X | X | | 0 | 0 | 0 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 1/04/2023 | ALMUERZO | CHIPS DE YUCA | YUCA | 15000 | 12000 | | X | | X | X | | 30 | 80 | 65 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 1/04/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CONCHITAS | SOPA DE CONCHITAS | NA | NA | | X | | X | X | | 120 | 95 | 80 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 1/04/2023 | ALMUERZO | JUGO DE MORA | MORA | 16000 | 9000 | | X | | X | | X | 30 | 20 | 12 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 1/04/2023 | ONCES | SORBETE DE CURUBA | CURUBA | 40 | 40 | | X | | X | | X | 30 | 22 | 10 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 1/04/2023 | COMIDA | CARNE DE RES AL CºA ANTIPV | CARNE DE RES | 20000 | 20000 | | X | | X | X | | 90 | 82 | 69 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 1/04/2023 | COMIDA | ESPAGUETTI | ESPAGUETTI | 12000 | 12000 | | X | | X | X | | 45 | 78 | 65 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 1/04/2023 | COMIDA | CUCHUCO DE TRIGO | CUCHUCO DE TRIGO | NA | NA | | X | | X | X | | 120 | 90 | 80 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 1/04/2023 | COMIDA | AROMATICAS DE HIERBAS NATURALES CON LULO | AROMATICAS | 200 | 200 | X | | | X | X | | 120 | 98 | 82 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

**NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:** JUAN CARLOS RUIZ **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA DE CIUDADANIA **N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD** 1072638190 **CARGO:** GASTRONOMO

**OBJETIVO**

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

**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: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panadería y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 5000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Pasteles picados | Papaya | 5000 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | papaya | 6500 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 9000 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada tradicional | Ensalada tradicional | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 5000 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | Carne de res molida | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mantalarina en cascos | Mantalarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espaguetti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca picada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Proteica de alpujarra | Proteica de alpujarra | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3000 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pe… una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y sa… Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sid… teos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a e…
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación…
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfe…
Cocción: marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acu… nto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la prepara… res se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la ali… s horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la ali… ración no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación fi… no, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucha…
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento re…
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificació…

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no ace… de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias r…

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de doc…

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | 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 - |
| | | 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
RESPONSABLE: ÁNGELA FAJARDO **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

| 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 | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 2/04/2023 | BEBIDA | AROMATICA DE HIERBAS CON MANZANA Y CANELA | AROMATICA | 1000 | 1000 | | X | | X | X | | 120 | 90 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 2/04/2023 | DESAYUNO | AGUA DE PANELA | AGUA DE PANELA | 9600 | 9600 | | X | | X | X | | 60 | 89 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 2/04/2023 | NUEVES | TAMAL | TAMAL | 36000 | 36000 | | X | | X | X | | 45 | 79 | 70 | 8 | 8 | 8 | 8 | X | | |
| 2/04/2023 | ALMUERZO | AJIACO | AJIACO | NA | NA | X | | X | | X | | 120 | 98 | 87 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 2/04/2023 | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | ARROZ | 9000 | 9000 | X | | | X | X | | 90 | 80 | 75 | 8 | 8 | 8 | 8 | X | | |
| 2/04/2023 | ALMUERZO | ZANAHORIA RAYADA CON LIMON Y CILANTRO | ZANAHORIA | NA | NA | X | | X | | | X | 30 | 12 | 18 | 8 | 8 | 8 | 8 | X | | |
| 2/04/2023 | ALMUERZO | TAJADA DE MADURO | TAJADA DE PLATANO | 10800 | 10800 | | X | | X | X | | 30 | 78 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 2/04/2023 | ALMUERZO | LIMONADA CON PANELA | PANELA | 10000 | 9000 | X | | X | | | X | 30 | 10 | 13 | 8 | 8 | 8 | 8 | X | | |
| 2/04/2023 | ONCES | COLADA DE FECULA DE MAIZ CON MORA | LECHE | -9000 | 3000 | | X | | X | X | | 60 | 79 | 75 | 8 | 8 | 8 | 8 | X | | |
| 2/04/2023 | COMIDA | FILETE DE PESCADOEN SALSA BLANCA | PESCADO | 20000 | 20000 | | X | | X | X | | 60 | 77 | 69 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 2/04/2023 | COMIDA | ARROZ CON ESPINACA | ARROZ | 9000 | 9000 | X | | | X | X | | 60 | 85 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 2/04/2023 | COMIDA | VERDURA CALIENTE | VERDURA CALIENTE | NA | NA | X | | | X | X | | 120 | 90 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 2/04/2023 | COMIDA | LECHE CALIENTE CON MIEL | LECHE | 36000 | 36000 | | X | | X | X | | 60 | 87 | 83 | 8 | 8 | 8 | 8 | X | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

**NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:** JUAN CARLOS RUIZ **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA DE CIUDADANIA **N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD**: 1072638190 **CARGO:** GASTRONOMO

**OBJETIVO**

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

**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: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.
Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.
Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y si[illegible] las derivaciones de la minuta de alimentos.
Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, [illegible] preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema,
Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado p[illegible]os) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y
Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo[illegible]dos lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto.
Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica pa[illegible] similares se registrará N.A.
Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al m[illegible]ará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o
Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, [illegible]) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá
Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el aliment[illegible]otocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en
Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspe[illegible]
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: [illegible]

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | 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 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: EL MORTIÑO

SERVICIO SOCIAL: CENTRO DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES

UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARE

COORDINADOR O RESPONSABLE: ÁNGELA FAJARDO

OPERADOR:CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH

| 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 | | | | | | |
| 03/04/2023 | BEBDA | TINTO | TINTO | 1200 | 1200 | | X | | X | X | | 90 | 76 | 69 | 9 | 8 | 9 | 9 | X | |
| 03/04/2023 | DESAYUNO | CAFÉ CON LECHE | LECHE | 43200 | 43200 | X | | X | | X | | 70 | 80 | 78 | 8 | 8 | 10 | 10 | X | |
| 03/04/2023 | DESAYUNO | CALDO DE PAPA | PAPA | 21000 | 16800 | X | | | X | X | | 70 | 69 | 65 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | |
| 03/04/2023 | NUEVES | ENSALADA DE FRUTAS | ENSALADA DE FRUTAS | NA | NA | X | | X | | | X | 80 | NA | NA | 8 | 9 | 9 | 9 | X | |
| 03/04/2023 | ALMUERZO | CARNE DE RES GUISDA | RES | 24000 | 24000 | X | | X | | X | | 90 | 87 | 69 | 9 | 9 | 8 | 8 | X | |
| 03/04/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON ESPINACA | ARROZ | 10800 | 10800 | X | | X | | X | | 90 | 78 | 65 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | |
| 03/04/2023 | ALMUERZO | POTECA DE AHUYAMA | AHUYAMA | 18462 | 12000 | X | | X | | X | | 120 | 80 | 77 | 8 | 8 | 9 | 9 | X | |
| 03/04/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CEBADA PERLADA | CEBADA PERLADA | 2400 | 2400 | X | | | X | X | | 100 | 96 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | |
| 03/04/2023 | ALMUERZO | LIMONADA | LIMON | 14400 | 7200 | X | | X | | X | | 45 | 10 | 11 | 9 | 8 | 9 | 9 | X | |
| 03/04/2023 | ONCES | COLADA DE FECULA DE MAIZ CON | FECULA DE MAIZ | 3600 | 3600 | X | | X | | X | | 60 | 68 | 65 | 9 | 8 | 7 | 9 | X | |
| 03/04/2023 | COMIDA | PECHUGA MECHADA | PECHUGA | 32000 | 24000 | | X | X | | X | | 120 | 74 | 67 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | |
| 03/04/2023 | COMIDA | ARROZ AL PEREJIL | ARROZ | 10800 | 10800 | X | | X | | X | | 90 | 75 | 65 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | |
| 03/04/2023 | COMIDA | AJIACO | AJIACO | NA | NA | X | | X | | X | | NA | 83 | 76 | 9 | 8 | 9 | 9 | X | |
| 03/04/2023 | COMIDA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL | AROMATICA | 240 | 240 | X | | X | | X | | 90 | 82 | 83 | 9 | 9 | 9 | 10 | X | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

**NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:** JUAN CARLOS RUIZ **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA DE CIUDADANIA **N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD**: 1072638190 **CARGO:** GASTRONOMO

**OBJETIVO**

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

**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: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | 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 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: EL MORTIÑO

SERVICIO SOCIAL: CENTRO DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES

UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARE

COORDINADOR O RESPONSABLE: ÁNGELA FAJARDO

OPERADOR:CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH

| 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 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 04/04/2023 | BEBIDA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON PIÑA | AROMATICA | 240 | 240 | X | | X | | X | | 120 | 85 | 80 | 8 | 8 | 8 | 8 | X | | |
| 04/04/2023 | DESAYUNO | COLADA DE AVENA | LECHE | 43200 | 43200 | | X | | X | X | | 90 | 80 | 75 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 04/04/2023 | DESAYUNO | HUEVOS PERICOS | HUEVO | 14400 | 12960 | X | | X | | X | | 45 | 78 | 70 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 04/04/2023 | NUEVES | BATIDO DE FRESA CON AVENA | BATIDO DE FRESA CON AVENA | NA | NA | | X | | X | X | | 60 | 75 | 68 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 04/04/2023 | ALMUERZO | CARNE DE CERDO | CARNE DE CERDO | 24000 | 24000 | | X | | X | X | | 60 | 82 | 68 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 04/04/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON AJONJOLI | ARROZ | 10800 | 10800 | X | | | X | X | | 60 | 81 | 70 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 04/04/2023 | ALMUERZO | VERDURA ORIENTAL | VERDURA ORIENTAL | NA | NA | X | | X | | X | | 45 | 76 | 65 | | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 04/04/2023 | ALMUERZO | PAPA DORADA | PAPA | 15000 | 12000 | X | | X | | X | | 50 | 93 | 80 | 9 | | 8 | 9 | X | | |
| 04/04/2023 | ALMUERZO | CAZUELA DE GARBANZOS | CAZUELA DE GARBANZOS | NA | NA | | X | | X | X | | 120 | 97 | 82 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 04/04/2023 | ALMUERZO | JUGO DE MANGO | MANGO | 21600 | 10800 | X | | X | | | X | 30 | 14 | 16 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 04/04/2023 | ONCES | CHOCOLATE | CHOCOLATE | 1920 | 1920 | | X | | X | X | | 60 | 85 | 75 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 04/04/2023 | ONCES | AREPA | AREPA | NA | NA | | X | | X | X | | 60 | 79 | 69 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 04/04/2023 | COMIDA | CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS | CARNE DE RES | 21600 | 21600 | | X | | X | X | | 60 | 84 | 77 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 04/04/2023 | COMIDA | CALABAZA Y MAIZ GUISADOS | CALABAZA Y MAIZ GUISADOS | NA | NA | X | | | X | X | | 45 | 79 | 70 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 04/04/2023 | COMIDA | ARROZ CON FIDEOS | ARROZ | 10800 | 10800 | X | | | X | X | | 60 | 87 | 68 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 04/04/2023 | COMIDA | AROMATICA | AROMATICA | 240 | 240 | X | | | X | X | | 120 | 90 | 85 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

**NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:** JUAN CARLOS RUIZ **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA DE CIUDADANIA **N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD**: 1072638190 **CARGO:** GASTRONOMO

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: PSR-PSS-313 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 1 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Marzo 8/ |
| | | Página: 1 de 1 |

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD**: EL MORTIÑO **SERVICIO SOCIAL**: CENTRO DE PROTECCION SOCIAL **UNIDAD OPERATIVA**: HOGAR NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: ANGELA FAJARDO OPERADOR: CPS HOGAR NAZARETH

| FECHA (día/mes/año) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/Unidad, fundida) | PESO NETO (gramos/Unidad, fundida) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO DE DURACTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL °c | FINAL °c | Escribir entre 2 y 10 | Escribir entre 2 y 10 | Escribir entre 2 y 10 | Escribir entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 5/03/2020 | DESAYUNO | TE EN LECHE | LECHE | 200 | 200 | | X | | X | X | | 10m | 80 | 80 | 8 | 9 | 9 | 8 | X | | |
| 5/03/2020 | DESAYUNO | CALENTADO CON PROTEINA | PROTEINA | 53/60 | 53/60 | | X | | X | X | | 120 | 80 | 69 | 8 | 9 | 9 | 8 | X | | |
| 5/03/2020 | DESAYUNO | COMPOTA DE MANZANA CON AVENA | MANZANA | N/A | 100 | X | | X | | | N | 30 | 10 | 19 | 8 | 9 | 9 | 8 | X | | |
| 5/03/2020 | NUEVES | SOMBRE DE GUANABANA | GUANABANA | 2/4/60 | 2/4/60 | X | | X | | | X | 30 | 12 | 11 | 8 | 9 | 9 | 8 | X | | |
| 5/03/2020 | ALMUERZO | PASTE DE PRECOCIDO EN SALSA | PASTE DE PRECOCIDO EN SALSA | 60/80 | 60/80 | | X | | | X | X | 60 | 80 | 78 | 8 | 9 | 9 | 8 | X | | |
| 5/03/2020 | ALMUERZO | ARROZ AL PIMENTON | ARROZ AL PIMENTON | N/A | 100 | X | | | X | X | | 60 | 80 | 71 | 8 | 9 | 9 | 8 | X | | |
| 5/03/2020 | ALMUERZO | PAPA CRIOLLA | PAPA CRIOLLA | 100/0 | 100/0 | X | | X | | X | | 20 | 80 | 75 | 8 | 9 | 9 | 8 | X | | |
| 5/03/2020 | ALMUERZO | SOPA DE CONCHAPAS | SOPA DE CONCHAPAS | N/A | 100 | | X | | X | X | | 120 | 80 | 82 | 8 | 9 | 9 | 8 | X | | |
| 5/03/2020 | ALMUERZO | ENSALADA CAMPESINA | ENSALADA CAMPESINA | 2/4/60 | 2/4/60 | X | | X | | | X | 20 | 10 | 13 | 8 | 9 | 9 | 8 | X | | |
| 5/03/2020 | ONCES | CAFE CON LECHE | LECHE | 100 | 100 | | X | | X | X | | 20 | 80 | 69 | 8 | 9 | 9 | 8 | X | | |
| 5/03/2020 | ONCES | ARAÑAS | MANIAS | N/A | N/A | X | | X | | | X | 20 | 10 | 13 | 8 | 9 | 9 | 8 | X | | |
| 5/03/2020 | CENAS | POLLO DORADO | POLLO | 2/4/60 | 2/4/60 | X | | | X | X | | 60 | 80 | 79 | 8 | 9 | 9 | 8 | X | | |
| 5/03/2020 | CENAS | LECHE CALIENTE | LECHE | N/A | N/A | | X | | X | X | | 60 | 80 | 79 | 8 | 9 | 9 | 8 | X | | |
| 5/04/2020 | CENAS | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | 100/0 | 100/0 | X | | | X | X | | 60 | 80 | 79 | 8 | 9 | 9 | 8 | X | | |
| 5/04/2020 | CENAS | SOPASE AHOYAMA | SOPASE AHOYAMA | 300 | 300 | | X | | X | X | | 120 | 80 | 81 | 8 | 9 | 9 | 8 | X | | |

**RESPONSABILIDAD / RESPONSABILIDAD**

**NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS**: JUAN CARLOS RUIZ **TIPO DE DOCUMENTO**: CEDULA DE CIUDADANIA **N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD**: 1072630830 **CARGO**: GASTRONOMO

**OBJETIVO**

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

**INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO**

Diligenciar:

Sede/Unidad (u) de u/ (u) unidad: 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.

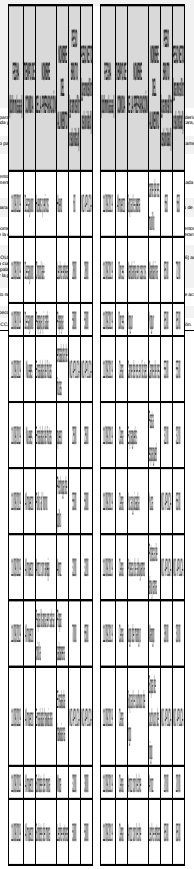
Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.

Fecha: día-mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panadería y similares (galletas, brevas con arequipe, tocaliño, ponqué, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteína, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:



Peso bruto (gramos/Unidad, fundida): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o preelicido para [illegible] servidos (lácteos) de una preparación. si el alimento es preelicido en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara queda registrado en el formato de entrada [illegible] cara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/Unidad, fundida): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y estén listo pa [illegible] ames y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.

Lavado: marque con una (X) si se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.

Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento

Cocción: Marque con una (X) Si se realizo o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimen [illegible] nda ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para [illegible] de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al mom [illegible] mpo. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de consulo y antes de finalizar servido), tomada de la [illegible] ción. Escriba N.A. Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, [illegible] l aceptable; (7) Bueno, entiendar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cu [illegible] ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al pala [illegible] El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por los [illegible] de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento n [illegible]

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspec [illegible]

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC [illegible] ón.

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | 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 |

**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

RESPONSABLE: ÁNGELA FAJARDO **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

| 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 | |
| 6/04/2023 | BEBIDA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO, JENGIBRE Y MIEL | AROMATICAS | 200 | 200 | X | | | X | X | | 60 | 90 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/04/2023 | DESAYUNO | AVENA DE COLADA | LECHE | 79 | 79 | | X | | X | X | | 45 | 87 | 72 | 8 | 8 | 8 | 8 | X | | |
| 6/04/2023 | DESAYUNO | HUEVOS REVUELTOS | HUEVO | 500 | 500 | X | | | X | X | | 60 | 80 | 71 | 8 | 8 | 8 | 8 | X | | |
| 6/04/2023 | NUEVES | SORBETE DE MORA | MORA | 10000 | 9000 | | X | | X | | X | 30 | 14 | 15 | 8 | 8 | 8 | 8 | X | | |
| 6/04/2023 | ALMUERZO | POLLO BBQ | POLLO | 26600 | 20000 | X | | | X | X | | 90 | 89 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/04/2023 | ALMUERZO | ARROZ AL CILANTRO | ARROZ | 9000 | 9000 | | X | | X | X | | 60 | 79 | 65 | 8 | 8 | 8 | 8 | X | | |
| 6/04/2023 | ALMUERZO | CUBOS | CUBOS | 14400 | 14400 | | X | | X | X | | 90 | 78 | 67 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/04/2023 | ALMUERZO | ARRACACHA | ARRACACHA | 15000 | 12000 | | X | | X | X | | 60 | 80 | 64 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/04/2023 | ALMUERZO | SOPA DE VERDURAS | SOPA DE VERDURAS | NA | NA | | X | | X | X | | 120 | 90 | 84 | 8 | 8 | 8 | 8 | X | | |
| 6/04/2023 | ALMUERZO | JUGO DE GUANABANA | GUANABANA | 10000 | 9000 | | X | | X | | X | 30 | 13 | 14 | 8 | 8 | 8 | 8 | X | | |
| 6/04/2023 | ONCES | PETO DE MAIZ DULCE | LECHE | 36000 | 36000 | | X | | X | X | | 60 | 85 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/04/2023 | COMIDA | GOULASH DE RES | TERNERA | 18000 | 18000 | | X | | X | X | | 90 | 87 | 77 | 8 | 8 | 8 | 8 | X | | |
| 6/04/2023 | COMIDA | VERDURA MIXTA(ARVEJA, HABICHUELA Y PIMENTON) | VERDURA MIXTA(ARVEJA, HABICHUELA Y PIMENTON) | NA | NA | | X | | X | X | | 60 | 80 | 72 | 8 | 8 | 8 | 8 | X | | |
| 6/04/2023 | COMIDA | ARROZ CON ZANAHORIA | ARROZ CON ZANAHORIA | 9000 | 9000 | | X | | X | X | | 60 | 87 | 69 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/04/2023 | COMIDA | TE EN LECHE | LECHE | 36000 | 36000 | | X | | X | X | | 60 | 88 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

**NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:** JUAN CARLOS RUIZ **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA DE CIUDADANIA **N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD** 1072638190 **CARGO:** GASTRONOMO

**OBJETIVO**

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

**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: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panadería y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO Bruto (gramos/litro s/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/ unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 21/08/2023 | Desayuno | Huevo pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 21/08/2023 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 3000 | 3000 |
| 21/08/2023 | Desayuno | Postre de pandeb | Papaya | 3000 | 3000 |
| 21/08/2023 | Nueves | Ensalada de frutas | Variedad de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 21/08/2023 | Nueves | Ensalada de frutas | Uvas | 2500 | 2500 |
| 21/08/2023 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5000 | 5000 |
| 21/08/2023 | Almuerzo | Arroz con arepa | Arroz | 2000 | 2000 |
| 21/08/2023 | Almuerzo | Papa fideos en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 21/08/2023 | Almuerzo | Ensalada frutasera | Ensalada frutasera | NO APLICA | NO APLICA |
| 21/08/2023 | Almuerzo | Sobbete de mora | Mora | 3000 | 3000 |
| 21/08/2023 | Almuerzo | Sobbete de mora | Leche entera | 3000 | 3000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO Bruto (gramos/litro s/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/ unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 21/08/2023 | Almuerzo | Sopa de arroz | Carne de res molida | 150 | 135 |
| 21/08/2023 | Onces | Milo/leche en cocoza | Milo/avena | 6000 | 7200 |
| 21/08/2023 | Onces | Yogur | Yogur | 6000 | 6000 |
| 21/08/2023 | Cena | Carne de res en trozos | Carne de res | 5000 | 5000 |
| 21/08/2023 | Cena | Ensopados | Papa sabanera | 3200 | 3200 |
| 21/08/2023 | Cena | Yuca picada | Yuca | NO APLICA | 6000 |
| 21/08/2023 | Cena | Papas de chiguaro | Papas de chiguaro | NO APLICA | NO APLICA |
| 21/08/2023 | Cena | Agua de manzay | Manzay | 3000 | 3000 |
| 21/08/2023 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 21/08/2023 | Cena | Arroz con carbe | Arroz | 2000 | 2000 |
| 21/08/2023 | Cena | Arroz con carbe | carbe entera | 6000 | 6000 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y este NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté lis los lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alim por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido
Cocción: marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de al que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al ná dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada medi
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable o
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada po

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alime tocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la ins

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | 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 |

**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

) RESPONSABLE: ÁNGELA FAJARDO **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

| 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 | |
| 7/04/2023 | BEBIDA | TINTO | TINTO | 1000 | 1000 | | X | | X | X | | 60 | 76 | 67 | 10 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 7/04/2023 | DESAYUNO | CHOCOLATE EN LECHE | LECHE | 1600 | 1600 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 63 | 9 | 8 | 8 | 9 | x | | |
| 7/04/2023 | DESAYUNO | PAN | PAN | 36000 | 36000 | | X | | X | | X | 10 | 15 | 18 | 9 | 8 | 8 | 9 | x | | |
| 7/04/2023 | DESAYUNO | QUESO DOBLE CREMA | QUESO DOBLE CREMA | 8000 | 8000 | x | | | x | x | | 70 | 72 | 67 | 8 | 8 | 8 | 9 | x | | |
| 7/04/2023 | NUEVES | LECHE CALI ENTE | LECHE | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 90 | 89 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| 7/04/2023 | NUEVES | TORTA NEGRA | TORTA NEGRA | NA | NA | x | | x | | x | | 90 | 78 | 71 | 8 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 7/04/2023 | ALMUERZO | CREMA DE VERDURAS | VERDURAS | 20000 | 20000 | X | | X | | X | | 60 | 70 | 65 | 8 | 8 | 9 | 9 | x | | |
| 7/04/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON ARVEJA | ARROZ | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 78 | 70 | 8 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| 7/04/2023 | ALMUERZO | TOMATE GRATINADO | TOMATE | 10600 | 10600 | | X | | x | | X | 60 | 10 | 11 | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |
| 7/04/2023 | ALMUERZO | PAPA FRANCESA | PAPA | 10800 | 10800 | x | | | x | x | | 80 | 70 | 67 | 8 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| 7/04/2023 | ALMUERZO | CERDO Y POLLO SALTEADO | CERDO Y POLLO | NA | NA | x | | x | | x | | 100 | 78 | 72 | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |
| 7/04/2023 | ALMUERZO | LIMONADA DE YERBABUENA | LIMON | 10000 | 9000 | x | | x | | x | | 70 | 16 | 15 | 8 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| 7/04/2023 | ONCES | COLADA DE AVENA CON BANANO | LECHE | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 90 | 78 | 67 | 8 | 8 | 9 | 9 | x | | |
| 7/04/2023 | COMIDA | GOULASH DE CARNE DE CERDO | CARNE DE CERDO | 20000 | 20000 | x | | x | | | x | 25 | 67 | 65 | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |
| 7/04/2023 | COMIDA | ARROZ PAJARITO | ARROZ | 9000 | 9000 | x | | | x | x | | 80 | 68 | 63 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 7/04/2023 | COMIDA | SOPA DE GUINEO | SOPA DE GUINEO | NA | NA | x | | | x | x | | 110 | 96 | 75 | 8 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 7/04/2023 | COMIDA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA | AROMATICA | 200 | 200 | | x | | x | x | | 80 | 78 | 70 | 8 | 8 | 9 | 8 | x | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

**NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:** JUAN CARLOS RUIZ **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA DE CIUDADANIA **N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD**: 1072638190 **CARGO:** GASTRONOMO

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | 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 |

**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

) RESPONSABLE: ÁNGELA FAJARDO **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

| 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 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 8/04/2023 | BEBIDA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMÓN Y PANELA | AROMATICA | 200 | 200 | x | | x | | x | | 80 | 77 | 70 | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |
| 8/04/2023 | DESAYUNO | COLADA DE FECULA DE MAIZ | FECULA DE MAIZ | 50 | 50 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 8/04/2023 | DESAYUNO | COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON MORA | LECHE | 9600 | 9600 | X | | | X | | X | NA | NA | NA | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |
| 8/04/2023 | DESAYUNO | CALDO DE PAPA CON HUEVO | PAPA | 48000 | 24000 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 8/04/2023 | NUEVES | CAFÉ CON LECHE | LECHE | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 8/04/2023 | ALMUERZO | CARNE DE CERDO MECHADA | CERDO | 20000 | 20000 | x | | x | | | x | 25 | 67 | 66 | 9 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 8/04/2023 | ALMUERZO | PASTA EN SALSA ROJA | PASTA | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 8/04/2023 | ALMUERZO | ENSALDA ROJA CON LIMÓN Y CILANTRO | ENSALDA ROJA CON LIMÓN Y CILANTRO | NA | NA | x | | | x | x | | 80 | 3 | 4 | 9 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 8/04/2023 | ALMUERZO | PAPA EN CHUPE | PAPA | 10800 | 10800 | x | | | x | x | | 80 | 70 | 67 | 8 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| 8/04/2023 | ALMUERZO | SOPA DE PATACON | SOPA DE PATACON | NA | NA | x | | x | | x | | 100 | 89 | 70 | 8 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 8/04/2023 | ALMUERZO | JUGO DE TOMATE DE ARBOL | TOMATE DE ARBOL | 16000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 14 | 15 | 9 | 8 | 9 | 8 | x | | |
| 8/04/2023 | ONCES | FRUTA PICADA CON QUESO | QUESO | 30 | 30 | x | | x | | x | | 80 | 80 | 72 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 8/04/2023 | COMIDA | TORTILLA DE VERDURAS | TORTILLA DE VERDURAS | 20000 | 20000 | X | | | X | X | | 90 | 78 | 70 | 8 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 8/04/2023 | COMIDA | fRUTA PICADA CON QUESO | PAPA | NA | NA | x | | | x | x | | 80 | 3 | 4 | 9 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| | | FILETE DE PESCADO GUISADO | | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 8/04/2023 | COMIDA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA | AROMATICAS | 200 | 200 | x | | x | | x | | 80 | 77 | 70 | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

**NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:** JUAN CARLOS RUIZ **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA DE CIUDADANIA **N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD**: 1072638190 **CARGO:** GASTRONOMO

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | 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 |

**DIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** VEREDA EL MOR' **SERVICIO SOCIAL**: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH

NSABLE: ÁNGELA FAJARDO **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

| 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 | | | | | | | | OBSERVACION |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | 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 | |
| 9/04/2023 | BEBIDA | TINTO | TINTO | 1000 | 1000 | | X | | X | X | | 60 | 70 | 65 | 10 | 8 | 9 | 8 | x | | |
| 9/04/2023 | DESAYUNO | AGUA DE PANELA CON LECHE | LECHE | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 62 | 9 | 8 | 7 | 9 | x | | |
| 9/04/2023 | DESAYUNO | TAMAL | TAMAL | NA | NA | | | , | | | | NA | 67 | 65 | 9 | 9 | 10 | 9 | X | | |
| 9/04/2023 | ALMUERZO | PECHUGA EN SALSA CRIOLLA | PECHUGA | 26600 | 20000 | | x | x | x | | | 120 | 74 | 64 | 9 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 9/04/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON ZANAHORIA | ARROZ | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 9/04/2023 | ALMUERZO | ENSALADA PICO DE GALLO | ENSALADA PICO DE GALLO | NA | NA | X | | X | | X | | 60 | 12 | 14 | 8 | 8 | 9 | 8 | x | | |
| 9/04/2023 | ALMUERZO | PURE DE PAPA CRIOLLA | PAPA CRIOLLA | 9200 | 9200 | x | | x | | x | | 80 | 78 | 70 | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |
| 9/04/2023 | ALMUERZO | SOPA DE AVENA | SOPA DE AVENA | NA | NA | x | | | x | x | | 60 | 72 | 64 | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |
| 9/04/2023 | ALMUERZO | JUGO DE MORA | MORA | 10000 | 9000 | x | | | x | x | | 80 | 14 | 16 | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |
| 9/04/2023 | COMIDA | SOPA DE ARROZ | SOPA DE ARROZ | NA | NA | | x | | x | x | | 80 | 70 | 65 | 8 | 10 | 8 | 8 | x | | |
| 9/04/2023 | COMIDA | CARNE DE RES EN SALSA DE CHAMPIÑONES | CARNE DE RES | 20000 | 20000 | X | | | X | X | | 90 | 78 | 70 | 8 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 9/04/2023 | COMIDA | PLATANO MADURO CON QUESO Y BOCADILLO | PLATANO MADURO | 9000 | 9000 | x | | x | x | | | 90 | 70 | 67 | 7 | 8 | 8 | 8 | x | | |
| 9/04/2023 | COMIDA | LECHE CALIENTE CON CANELA | LECHE CALIENTE CON CANELA | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 90 | 88 | 76 | 8 | 9 | 9 | 9 | X | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

**NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:** JUAN CARLOS RUIZ **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA DE CIUDADANIA **N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD**: 1072638190 **CARGO:** GASTRONOMO

**OBJETIVO**

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

**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: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto,

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | 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 |

**UBDIRECCION 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

PONSABLE: ÁNGELA FAJARDO **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

| 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 | | | | | | | | OBSERVACION |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 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 | |
| 10/04/2023 | BEBIDA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA | AROMATICAS | 200 | 200 | x | | x | | x | | 83 | 78 | 72 | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |
| 10/04/2023 | DESAYUNO | COLADA DE AVENA | AVENA | 4000 | 4000 | x | | x | | x | | 61 | 68 | 63 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 10/04/2023 | DESAYUNO | CALDO DE PAPA CON PECHUGA | PAPA | 17600 | 14000 | X | | | X | X | | 70 | 69 | 62 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 10/04/2023 | NUEVES | HELADO | HELADO | 12000 | 12000 | | X | | X | | X | NA | 1 | 2 | 10 | 9 | 9 | 8 | X | | |
| 10/04/2023 | ALMUERZO | CARNE DE CERDO A LA NARANJA | CARNE DE CERDO | 20000 | 20000 | x | | x | | | x | 87 | 67 | 62 | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |
| 10/04/2023 | ALMUERZO | ARROZ PAJARITO | ARROZ | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 63 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 10/04/2023 | ALMUERZO | TAJADA DE AGUACATE | TAJADA DE AGUACATE | 12000 | 12000 | X | | X | | X | | NA | 2 | 3 | 8 | 8 | 9 | 9 | x | | |
| 10/04/2023 | ALMUERZO | PAPA CRIOLLA DORADA | PAPA CRIOLLA | 12000 | 12000 | x | | x | | x | | 60 | 10 | 16 | 8 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 10/04/2023 | ALMUERZO | SOPA DE GUINEO | SOPA DE GUINEO | NA | NA | x | | | x | x | | 100 | 72 | 63 | 8 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 10/04/2023 | ALMUERZO | JUGO DE MANGO | MANGO | 10000 | 9000 | x | | | x | x | | 80 | 3 | 4 | 8 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 10/04/2023 | ONCES | COLADA DE HARINA DE PLÁTANO CON GUAYABA | LECHE | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 78 | 70 | 65 | 8 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 10/04/2023 | COMIDA | FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA | FILETE DE PESCADO | 27600 | 22000 | x | | x | | x | | 60 | 76 | 72 | 8 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 10/04/2023 | COMIDA | VERDURAS SALTEADAS | VERDURAS SALTEADAS | NA | NA | | x | | x | x | | 80 | 70 | 65 | 8 | 10 | 8 | 8 | x | | |
| 10/04/2023 | COMIDA | ARROZ AL CILANTRO | ARROZ | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 71 | 63 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 10/04/2023 | COMIDA | TE EN LECHE | LECHE | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 90 | 70 | 76 | 8 | 9 | 9 | 8 | X | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

**NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:** JUAN CARLOS RUIZ **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA DE CIUDADANIA **N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD**: 1072638190 **CARGO:** GASTRONOMO

**OBJETIVO**

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

**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: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras: no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | 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 |

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

RESPONSABLE: ÁNGELA FAJARDO **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

| 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 | | | | | | | | OBSERVACION |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | 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 | |
| 11/04/2023 | BEBIDA | TINTO | TINTO | 1000 | 1000 | | X | | X | X | | 60 | 70 | 64 | 10 | 8 | 9 | 8 | x | | |
| 11/04/2023 | DESAYUNO | COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON GUAYABA | LECHE | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 65 | 9 | 8 | 7 | 9 | x | | |
| 11/04/2023 | DESAYUNO | HUEVO EN TORTILLA | HUEVO | 12000 | 10800 | x | | | x | x | | 70 | 72 | 66 | 8 | 8 | 8 | 8 | x | | |
| 11/04/2023 | DESAYUNO | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | 10800 | 10800 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 8 | 9 | 8 | x | | |
| 11/04/2023 | NUEVES | CUAJADA FRUTA PICADA | CUAJADA | 8000 | 8000 | x | | x | | x | | NA | 2 | 4 | 7 | 8 | 9 | 8 | x | | |
| 11/04/2023 | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | 9000 | 9000 | X | | X | | X | | 90 | 70 | 64 | 8 | 8 | 9 | 9 | x | | |
| 11/04/2023 | ALMUERZO | CARNE DE RES MOLIDA GUISADA | CARNE DE RES | 20000 | 20000 | X | | | X | X | | 90 | 80 | 72 | 9 | 8 | 9 | 9 | X | | |
| 11/04/2023 | ALMUERZO | RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA | RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA | NA | NA | x | | x | | x | | 60 | 10 | 16 | 9 | 8 | 9 | 8 | x | | |
| 11/04/2023 | ALMUERZO | PLÁTANO MADURO COCIDO | PLATANO MADURO | 20000 | 10800 | x | | | x | x | | 60 | 72 | 66 | 8 | 8 | 9 | 8 | x | | |
| 11/04/2023 | ALMUERZO | CAZUELA DE FRIJOLES | CAZUELA DE FRIJOLES | NA | NA | x | | | x | x | | 80 | 70 | 65 | 9 | 8 | 9 | 9 | x | | |
| 11/04/2023 | ALMUERZO | LIMONADA CON PANELA | LIMON | 10000 | 9000 | x | | x | | x | | 60 | 7 | 10 | 9 | 8 | 9 | 8 | x | | |
| 11/04/2023 | ONCES | FLAN | LECHE | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 90 | 14 | 16 | 9 | 8 | 9 | 9 | x | | |
| 11/04/2023 | COMIDA | PECHUGA MECHADA | PECHUGA | 26600 | 20000 | | | | | | | 100 | 78 | 70 | 9 | 9 | 8 | 9 | X | | |
| 11/04/2023 | COMIDA | ARROZ CON ESPINACA | ARROZ BLANCO | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 9 | 8 | 8 | 9 | x | | |
| 11/04/2023 | COMIDA | SOPA DE FIDEOS | SOPA DE FIDEOS | NA | NA | x | | | x | x | | 80 | 68 | 64 | 9 | 8 | 8 | 9 | x | | |
| 11/04/2023 | COMIDA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y CANELA | AROMATICA | 200 | 200 | x | | x | | x | | 90 | 88 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

**NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:** JUAN CARLOS RUIZ **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA DE CIUDADANIA **N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD**: 1072638190 **CARGO:** GASTRONOMO

**OBJETIVO**

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

**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: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada,

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | 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 |

**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

) RESPONSABLE: ÁNGELA FAJARDO **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

| 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 | |
| 12/04/2023 | BEBIDA | AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMÓN Y MIEL | AROMATICA | 200 | 200 | x | | x | | x | | 80 | 77 | 70 | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |
| 12/04/2023 | DESAYUNO | COLADA DE HARINA DE PLÁTANO | LECHE | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 65 | 9 | 8 | 8 | 9 | x | | |
| 12/04/2023 | DESAYUNO | QUESO CAMPESINO | QUESO CAMPESINO | 8000 | 8000 | x | | | x | x | | 70 | 2 | 4 | 8 | 8 | 8 | 9 | x | | |
| 12/04/2023 | NUEVES | BATIDO DE MORA CON BANANO Y AVENA EN HOJUELAS | LECHE | 36000 | 36000 | | X | | X | X | | 80 | 76 | 65 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 12/04/2023 | ALMUERZO | CARNE DE CERDO CARAMELIZADO | CARNE DE CERDO | 20000 | 20000 | x | | x | | | x | 90 | 67 | 62 | 8 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 12/04/2023 | ALMUERZO | ARROZ AL PEREJIL | ARROZ | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 12/04/2023 | ALMUERZO | POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA | POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE | NA | NA | x | | | x | x | | 60 | 72 | 66 | 8 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 12/04/2023 | ALMUERZO | PAPA EN CHUPE | PAPA EN CHUPE | 10000 | 10000 | x | | | x | x | | 75 | 72 | 68 | 8 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| 12/04/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO | SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO | NA | NA | x | | x | | x | | 90 | 7 | 12 | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |
| 12/04/2023 | ALMUERZO | JUGO DE GUAYABA | GUAYABA | 10000 | 9000 | x | | x | | x | | 2 | 4 | 11 | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |
| 12/04/2023 | ONCES | ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT | ENSALDA DE FRUTAS CON YOGURTH | NA | NA | x | | | x | x | | 60 | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| 12/04/2023 | COMIDA | CARNE DE RES AL CILANTRO | CARNE DE RES | 20000 | 20000 | x | | x | | | x | 90 | 67 | 60 | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |
| 12/04/2023 | COMIDA | TORTILLA DE ACELGA | ACELGA | 10600 | 10600 | x | | | x | x | | 80 | 78 | 70 | 8 | 9 | 8 | 99 | x | | |
| 12/04/2023 | COMIDA | SPAGUETTIS | SPAGUETTIS | 10000 | 10000 | | x | | x | x | | 80 | 80 | 70 | 8 | 8 | 8 | 9 | x | | |
| 12/04/2023 | COMIDA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYÁ | AROMATICA | 200 | 200 | x | | x | | x | | 90 | 88 | 78 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

**NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:** JUAN CARLOS RUIZ **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA DE CIUDADANIA **N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD**: 1072638190 **CARGO:** GASTRONOMO

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | 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 |

**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

) RESPONSABLE: ÁNGELA FAJARDO **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

| 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 | |
| 13/04/2023 | BEBIDA | TINTO | TINTO | 200 | 200 | x | | x | | x | | 80 | 77 | 70 | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |
| 13/04/2023 | DESAYUNO | CHOCOLATE | CHOCOLATE | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13/04/2023 | DESAYUNO | CALDO DE PAPA, QUESO Y HUEVOS | CALDO DE PAPA, QUESO Y HUEVOS | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 13/04/2023 | NUEVES | SORBETE DE MORA | MORA | 12000 | 9000 | X | | X | | X | | 60 | 78 | 67 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 13/04/2023 | ALMUERZO | SOPA DE VERDURAS | SOPA DE VERDURAS | 8000 | 8000 | x | | | x | x | | 70 | 2 | 4 | 8 | 8 | 8 | 9 | x | | |
| 13/04/2023 | ALMUERZO | YUCA Y MAZORCA | YUCA Y MAZORCA | 26600 | 20000 | X | | X | | X | | 76 | 76 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 13/04/2023 | ALMUERZO | GUACAMOLE | AGUACATE | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 13/04/2023 | ALMUERZO | ARROZ | ARROZ BLANCO | NA | NA | x | | | x | x | | 80 | 11 | 14 | 9 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 13/04/2023 | ALMUERZO | POLLO,CERDO Y RES | POLLO,CERDO Y RES | NA | NA | x | | x | | x | | 100 | 89 | 70 | 8 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 13/04/2023 | ALMUERZO | LIMONADA | LIMONADA | 16000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 14 | 15 | 9 | 8 | 9 | 8 | x | | |
| 13/04/2023 | ONCES | ARROZ CON LECHE | LECHE | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 13/04/2023 | COMIDA | CARNE DE RES PICADA | CARNE DE RES | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 13/04/2023 | COMIDA | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | NA | NA | X | | X | | X | | | | | | | | | | | |
| 13/04/2023 | COMIDA | SANCOCHITO | SANCOCHITO | 26600 | 20000 | | | | | | | 100 | 78 | 70 | 9 | 9 | 8 | 9 | X | | |
| 13/04/2023 | COMIDA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y HIERBABUENA | AROMATICAS | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

**NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:** JUAN CARLOS RUIZ **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA DE CIUDADANIA **N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD**: 1072638190 **CARGO:** GASTRONOMO

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | 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 |

**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
O RESPONSABLE: ÁNGELA FAJARDO **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

| 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 | | 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 | |
| 14/04/2023 | BEBIDA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL | AROMATICA | 200 | 200 | x | | x | | x | | 80 | 77 | 70 | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |
| 14/04/2023 | DESAYUNO | AGUA DE PANELA | PANELA | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14/04/2023 | DESAYUNO | CHANGUA CON HUEVO | LECHE | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 14/04/2023 | DESAYUNO | COMPOTA DE PERA Y MORA | COMPOTA DE PERA Y MORA | 12000 | 9000 | X | | X | | X | | 60 | 78 | 67 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 14/04/2023 | ALMUERZO | FILETE DE PESCADO | PESCADO | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 14/04/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON COCO | ARROZ | NA | NA | x | | | x | x | | 80 | 11 | 14 | 9 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 14/04/2023 | ALMUERZO | CEBOLLA Y TOMATE | CEBOLLA Y TOMATE | NA | NA | x | | x | | x | | 100 | 89 | 70 | 8 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 14/04/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CEBADA PERLADA | SOPA DE CEBADA PERLADA | 16000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 14 | 15 | 9 | 8 | 9 | 8 | x | | |
| 14/04/2023 | ONCES | JUGO DE LULO | LULO | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 14/04/2023 | COMIDA | COLADA DE FECULA DE MAIZ CON BANANO | LECHE | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 14/04/2023 | COMIDA | ARROZ ATOMATADO | ARROZ | NA | NA | X | | X | | X | | | | | | | | | | | |
| 14/04/2023 | COMIDA | ENSALADA CAMPESINA | ENSALADA CAMPESINA | 26600 | 20000 | | | | | | | 100 | 78 | 70 | 9 | 9 | 8 | 9 | X | | |
| 14/04/2023 | COMIDA | POLLO A LA JARDINERA | POLLO | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

**NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:** JUAN CARLOS RUIZ **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA DE CIUDADANIA **N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD**: 1072638190 **CARGO:** GASTRONOMO

**OBJETIVO**

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

**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: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno…). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

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.

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-243 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACION 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:** VEREDA EL MORTIÑO **SERVICIO SOCIAL**: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH

RESPONSABLE: ÁNGELA FAJARDO **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

| 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 | | 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 | |
| 15/04/2023 | BEBIDA | TINTO | TINTO | 1000 | 1000 | | X | | X | X | | 60 | 70 | 64 | 10 | 8 | 9 | 8 | x | | |
| 15/04/2023 | DESAYUNO | CAFÉ CON LECHE | LECHE | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 15/04/2023 | DESAYUNO | CALDO DE PAPA CON CARNE | CARNE DE RES | 20000 | 20000 | X | | | X | X | | 90 | 78 | 70 | 8 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 15/04/2023 | ALMUERZO | SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA | PECHUGA | 26600 | 20000 | X | | | X | X | | 100 | 78 | 70 | 9 | 9 | 8 | 9 | X | | |
| 15/04/2023 | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | ARROZ | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 15/04/2023 | ALMUERZO | CALABAZA GUISADA | CALABAZA | NA | NA | x | | | x | x | | 60 | 72 | 66 | 8 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 15/04/2023 | ALMUERZO | PAPA AL PEREJIL | PAPA | 10000 | 10000 | x | | | x | x | | 75 | 72 | 65 | 9 | 9 | 7 | 9 | x | | |
| 15/04/2023 | ALMUERZO | SOPA DE ARROZ | SOPA DE ARROZ | NA | NA | x | | x | | x | | 100 | 89 | 70 | 8 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 15/04/2023 | ALMUERZO | JUGO DE MORA | MORA | 16000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 14 | 15 | 9 | 8 | 9 | 8 | x | | |
| 15/04/2023 | ONCES | CANDIL | LECHE | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 15/04/2023 | COMIDA | CARNE DE CERDO EN SALSA BBQ | CARNE DE CERDO | 20000 | 20000 | x | | x | | | x | 25 | 67 | 66 | 9 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 15/04/2023 | COMIDA | ARROZ AL PIMENTON | ARROZ | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 15/04/2023 | COMIDA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA | AROMATICA | 200 | 200 | x | | x | | x | | 80 | 77 | 70 | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |
| 15/04/2023 | COMIDA | SOPA DE MAZORCA | SOPA DE MAZORCA | NA | NA | X | | X | | X | | 120 | 90 | 79 | 8 | 8 | 8 | 9 | X | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

**NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:** JUAN CARLOS RUIZ **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA DE CIUDADANIA **Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD**: 1072638190 **CARGO:** GASTRONOMO

**OBJETIVO**

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

**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: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras: no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina,

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

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.

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-243 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACION 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:** VEREDA EL MORTIÑO **SERVICIO SOCIAL**: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH

RESPONSABLE: ÁNGELA FAJARDO **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

| 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 | | 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 | |
| 16/04/2023 | BEBIDA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y CANELA | AROMATICA | 200 | 200 | x | | x | | x | | 80 | 77 | 70 | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |
| 16/04/2023 | DESAYUNO | CHOCOLATE EN LECHE | LECHE | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 16/04/2023 | DESAYUNO | TAMAL | TAMAL | 10000 | 10000 | | X | | X | | X | NA | 78 | 67 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 16/04/2023 | ALMUERZO | CARNE DE RES Y PECHUGA PICADA | CARNES | 20000 | 20000 | X | | | X | X | | 90 | 78 | 70 | 8 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 16/04/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON FIDEOS | ARROZ | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 16/04/2023 | ALMUERZO | ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y LECHUGA | ENSALADA | NA | NA | x | | | x | x | | 80 | 3 | 4 | 9 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 16/04/2023 | ALMUERZO | YUCA COCIDA | YUCA | 15000 | 12000 | x | | | x | x | | 60 | 72 | 66 | 8 | 8 | 8 | 9 | x | | |
| 16/04/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ | SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ | NA | NA | x | | x | | x | | 100 | 89 | 70 | 8 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 16/04/2023 | ALMUERZO | JUGO DE GUANABANA | GUANABANA | 16000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 14 | 15 | 9 | 8 | 9 | 8 | x | | |
| 16/04/2023 | ONCES | COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON MORA | LECHE | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 16/04/2023 | COMIDA | TERNERA A LAS FINAS HIERBAS | TERNERA | 20000 | 20000 | X | | | X | X | | 90 | 78 | 70 | 8 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 16/04/2023 | COMIDA | VERDURAS CHINAS (REPOLLO, CALABACIN, ZANAHORIA Y APIO) | VERDURAS CHINAS (REPOLLO, CALABACIN, ZANAHORIA Y APIO) | NA | NA | x | | | x | x | | 80 | 11 | 14 | 9 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 16/04/2023 | COMIDA | ARROZ CON AJONJOLÍ | ARROZ | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 16/04/2023 | COMIDA | AGUA DE PANELA EN LECHE | PANELA | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

**NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:** JUAN CARLOS RUIZ **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA DE CIUDADANIA **Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD**: 1072638190 **CARGO:** GASTRONOMO

**OBJETIVO**

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

**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: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina,

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

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.

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | 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 (MC) |
| | | 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

ESPONSABLE: ÁNGELA FAJARDO **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

| 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 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 17/04/2023 | BEBIDA | TINTO | TINTO | 1000 | 1000 | | X | | X | X | | 60 | 70 | 64 | 10 | 8 | 9 | 8 | x | | |
| 17/04/2023 | DESAYUNO | COLADA DE AVENA | LECHE | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 17/04/2023 | DESAYUNO | HUEVOS PERICOS | HUEVO | 12000 | 10800 | x | | | x | x | | 70 | 72 | 66 | 8 | 8 | 8 | 8 | x | | |
| 17/04/2023 | NUEVES | HELADO | HELADO | 8000 | 8000 | | X | | X | | X | NA | 3 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 17/04/2023 | ALMUERZO | CARNE DE RES MECHADA EN SALSA CRIOLLA | CARNE DE RES | 20000 | 20000 | X | | | X | X | | 90 | 78 | 70 | 8 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 17/04/2023 | ALMUERZO | ARROZ AL PEREJIL | ARROZ | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 17/04/2023 | ALMUERZO | ENSALADA CAMPESINA | ENSALADA CAMPESINA | NA | NA | x | | | x | x | | 80 | 3 | 4 | 9 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 17/04/2023 | ALMUERZO | PAPA COCIDA CON CASCARA | PAPA COMUN | 10000 | 10000 | x | | | x | x | | 75 | 72 | 65 | 9 | 9 | 7 | 9 | x | | |
| 17/04/2023 | ALMUERZO | SOPA DE VERDURAS | SOPA DE VERDURAS | NA | NA | x | | x | | x | | 100 | 89 | 70 | 8 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 17/04/2023 | ALMUERZO | NARANJADA | NARANJA | 16000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 14 | 15 | 9 | 8 | 9 | 8 | x | | |
| 17/04/2023 | ONCES | SORBETE DE CURUBA | LECHE | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 17/04/2023 | COMIDA | POLLO GUISADO | PIERNA PERNIL | 26600 | 20000 | | | | | | | 100 | 78 | 70 | 9 | 9 | 8 | 9 | X | | |
| 17/04/2023 | COMIDA | ARROZ CON ZANAHORIA | ARROZ | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 17/04/2023 | COMIDA | SOPA DE ARRACACHA | SOPA DE ARRACACHA | NA | NA | x | | x | | x | | 100 | 89 | 70 | 8 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 17/04/2023 | COMIDA | LECHE CALIENTE CON MIEL | LECHE | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

**NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:** JUAN CARLOS RUIZ **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA DE CIUDADANIA **Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD**: 1072638190 **CARGO:** GASTRONOMO

**OBJETIVO**

**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: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panadería y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

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.

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | 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<br>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

OR O RESPONSABLE: ÁNGELA FAJARDO **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

| 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 | | | | | | | | OBSERVACION |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 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 | |
| 18/04/2023 | BEBIDA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO Y JENGIBRE | AROMATICA | 200 | 200 | x | | x | | x | | 80 | 77 | 70 | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |
| 18/04/2023 | DESAYUNO | CHOCOLATE EN LECHE | LECHE | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 18/04/2023 | DESAYUNO | CALDO DE PAPA CON PESCADO | PESCADO | 26600 | 20000 | X | | X | | X | | 76 | 76 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 18/04/2023 | NUEVES | SORBETE DE MARACUYÁ | MARACUYA | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 18/04/2023 | ALMUERZO | GOULASH DE CARNE | CARNE | 20000 | 20000 | X | | | X | X | | 90 | 78 | 70 | 8 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 18/04/2023 | ALMUERZO | ARROZ AL PIMENTON | ARROZ | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 18/04/2023 | ALMUERZO | PAPA CRIOLLA DORADA | PAPA | 10000 | 10000 | x | | | x | x | | 75 | 72 | 65 | 9 | 9 | 7 | 9 | x | | |
| 18/04/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CONCHITAS | SOPA CONCHITAS | NA | NA | x | | x | | x | | 100 | 89 | 70 | 8 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 18/04/2023 | ALMUERZO | JUGO DE UVA | UVAS | 16000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 14 | 15 | 9 | 8 | 9 | 8 | x | | |
| 18/04/2023 | ONCES | AGUA DE PANELA CON QUESO CAMPESINO | PANELA | 3840 | 3840 | | X | | X | X | | 90 | 14 | 90 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 18/04/2023 | ONCES | COMPOTA DE MANZANA Y BANANO | COMPOTA DE MANZANA Y BANANO | 12000 | 9000 | X | | X | | X | | 60 | 78 | 67 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 18/04/2023 | COMIDA | LENGUA EN SALSA | LENGUA | 20000 | 20000 | X | | | X | X | | 90 | 78 | 70 | 8 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 18/04/2023 | COMIDA | TORTA DE ZANAHORIA | TORTA DE ZANAHORIA | NA | NA | x | | x | | x | | 90 | 78 | 71 | 8 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 18/04/2023 | COMIDA | ARROZ CON FIDEOS | ARROZ | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 18/04/2023 | COMIDA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA | AROMATICA | 200 | 200 | x | | x | | x | | 80 | 77 | 70 | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

**NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:** JUAN CARLOS RUIZ **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA DE CIUDADANIA **N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD**: 1072638190 **CARGO:** GASTRONOMO

**OBJETIVO**

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

**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: nombre 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) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espaguetti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | 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 |

**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

) RESPONSABLE: ÁNGELA FAJARDO **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

| 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 | |
| 19/04/2023 | BEBIDA | TINTO | TINTO | 1000 | 1000 | | X | | X | X | | 60 | 70 | 64 | 10 | 8 | 9 | 8 | x | | |
| 19/04/2023 | DESAYUNO | COLADA DE FECULA | LECHE | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 19/04/2023 | DESAYUNO | EMPAREDADO DE QUESO | QUESO | 12000 | 10800 | x | | | x | x | | 70 | 72 | 66 | 8 | 8 | 8 | 8 | x | | |
| 19/04/2023 | NUEVES | BATIDO DE GUANABANA | GUANABANA | 8000 | 8000 | | X | | X | | X | NA | 3 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 19/04/2023 | ALMUERZO | POLLO A LAS FINAS HIERBAS | POLLO | 20000 | 20000 | X | | | X | X | | 90 | 78 | 70 | 8 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 19/04/2023 | ALMUERZO | ARROZ ATOMATADO | ARROZ | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 19/04/2023 | ALMUERZO | VERDURA ORIENTAL | VERDURA | NA | NA | x | | | x | x | | 80 | 3 | 4 | 9 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 19/04/2023 | ALMUERZO | PLATANO CON QUESO | PLATANO MADURO | 10000 | 10000 | x | | | x | x | | 75 | 72 | 65 | 9 | 9 | 7 | 9 | x | | |
| 19/04/2023 | ALMUERZO | SOPA DE AVENA | AVENA | NA | NA | x | | x | | x | | 100 | 89 | 70 | 8 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 19/04/2023 | ALMUERZO | JUGO DE LULO | LULO | 16000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 14 | 15 | 9 | 8 | 9 | 8 | x | | |
| 19/04/2023 | ONCES | PETO DULCE | LECHE | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 19/04/2023 | COMIDA | CARNE DE RES | RES | 26600 | 20000 | | | | | | | 100 | 78 | 70 | 9 | 9 | 8 | 9 | X | | |
| 19/04/2023 | COMIDA | TAJADA DE AGUACTE | AGUACATE | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 19/04/2023 | COMIDA | SOPA CARMELITA | SOPA CARMELITA | NA | NA | x | | x | | x | | 100 | 89 | 70 | 8 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 19/04/2023 | COMIDA | LECHE CALIENTE CON MIEL | LECHE | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

**NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:** JUAN CARLOS RUIZ **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA DE CIUDADANIA **N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD**: 1072638190 **CARGO:** GASTRONOMO

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | 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 |

**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

) RESPONSABLE: ÁNGELA FAJARDO **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

| 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 | |
| 20/04/2023 | BEBIDA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO Y JENGIBRE | AROMATICA | 200 | 200 | x | | x | | x | | 80 | 77 | 70 | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |
| 20/04/2023 | DESAYUNO | CHOCOLATE EN LECHE | LECHE | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 20/04/2023 | DESAYUNO | CALDO DE CARNE | CARNE | 26600 | 20000 | X | | X | | X | | 76 | 76 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 20/04/2023 | NUEVES | SORBETE DE CURUBA | CURUBA | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 20/04/2023 | ALMUERZO | ALBONDIGAS | CARNE DE RES | 20000 | 20000 | X | | | X | X | | 90 | 78 | 70 | 8 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 20/04/2023 | ALMUERZO | PASTA SPAGETTIS | PASTA | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 20/04/2023 | ALMUERZO | ENSALADA ROJA | REMOLACHA | 10000 | 10000 | x | | | x | x | | 75 | 72 | 65 | 9 | 9 | 7 | 9 | x | | |
| 20/04/2023 | ALMUERZO | SOPA DE MENUDENCIAS | POLLO | NA | NA | x | | x | | x | | 100 | 89 | 70 | 8 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 20/04/2023 | ALMUERZO | JUGO DE CURUBA | CURUBA | 16000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 14 | 15 | 9 | 8 | 9 | 8 | x | | |
| 20/04/2023 | ONCES | AGUA DE PANELA CON QUESO CAMPESINO | PANELA | 3840 | 3840 | | X | | X | X | | 90 | 14 | 90 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 20/04/2023 | ONCES | COMPOTA DE MANZANA Y BANANO | COMPOTA DE MANZANA Y BANANO | 12000 | 9000 | X | | X | | X | | 60 | 78 | 67 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 20/04/2023 | COMIDA | PESCADO | PESCADO | 20000 | 20000 | X | | | X | X | | 90 | 78 | 70 | 8 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 20/04/2023 | COMIDA | CALABAZA GUISADA | CALABAZA | NA | NA | x | | x | | x | | 90 | 78 | 71 | 8 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 20/04/2023 | COMIDA | ARROZ AL CILANTRO | ARROZ | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 20/04/2023 | COMIDA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA | AROMATICA | 200 | 200 | x | | x | | x | | 80 | 77 | 70 | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

**NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:** JUAN CARLOS RUIZ **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA DE CIUDADANIA **N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD**: 1072638190 **CARGO:** GASTRONOMO

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | 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 |

**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

) RESPONSABLE: ÁNGELA FAJARDO **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

| 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 | |
| 21/04/2023 | BEBIDA | TINTO | TINTO | 1000 | 1000 | | X | | X | X | | 60 | 70 | 64 | 10 | 8 | 9 | 8 | x | | |
| 21/04/2023 | DESAYUNO | TE EN LECHE | LECHE | -20000 | 3000 | X | | X | | X | | 60 | 68 | 60 | 9 | 8 | 7 | 8 | X | | |
| 21/04/2023 | NUEVES | CALDO DE PAPA CON CARNE | CARNE DE RES | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 21/04/2023 | ALMUERZO | FILETE DE PESCADO | PESCADO | 26600 | 20000 | | | | | | | 100 | 78 | 70 | 9 | 9 | 8 | 9 | X | | |
| 21/04/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON AJONJOLI | ARROZ | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 21/04/2023 | ALMUERZO | ENSALADA | ENSALADA | NA | NA | x | | | x | x | | 80 | 11 | 14 | 9 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 21/04/2023 | ALMUERZO | PAPA CRIOLLA | PAPA CRIOLLA | 10800 | 10800 | x | | | x | x | | 80 | 70 | 67 | 8 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| 21/04/2023 | ALMUERZO | SANCOCHITO | SANCOCHITO | NA | NA | x | | x | | x | | 100 | 89 | 70 | 8 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 21/04/2023 | ALMUERZO | LIMONADA | LIMON | 16000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 14 | 15 | 9 | 8 | 9 | 8 | x | | |
| 21/04/2023 | ONCES | SORBETE DE GUANABANA | LECHE | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 80 | 80 | 72 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 21/04/2023 | COMIDA | CARNE DE CERDO MECHADA | CERDO | 20000 | 20000 | X | | | X | X | | 90 | 78 | 70 | 8 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 21/04/2023 | COMIDA | TAJADA DE AGUACATE | TAJADA DE AGUACATE | 12000 | 12000 | X | | X | | X | | NA | 2 | 3 | 8 | 8 | 9 | 9 | x | | |
| 21/04/2023 | COMIDA | ARROZ CON ESPINACA | ARROZ | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 21/04/2023 | COMIDA | SOPA DE PATACON | PLATANO VERDE | NA | NA | x | | x | | x | | 100 | 89 | 70 | 8 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 21/04/2023 | COMIDA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA | AROMATICAS | 200 | 200 | x | | x | | x | | 80 | 77 | 70 | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

**NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:** JUAN CARLOS RUIZ **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA DE CIUDADANIA **N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD**: 1072638190 **CARGO:** GASTRONOMO

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | 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 |

**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

) RESPONSABLE: ÁNGELA FAJARDO **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

| 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 | |
| 22/04/2023 | BEBIDA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA | AROMATICAS | 200 | 200 | x | | x | | x | | 80 | 77 | 70 | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |
| 22/04/2023 | DESAYUNO | COLADA DE HARINA | LECHE | 3840 | 3840 | | X | | X | X | | 90 | 14 | 90 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 22/04/2023 | DESAYUNO | HUEVOS REVULETOS | HUEVOS | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 22/04/2023 | NUEVES | PATILLA | PATILLA | NA | NA | x | | | x | x | | 60 | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| 22/04/2023 | ALMUERZO | CERDO GUISADO | CERDO | 12000 | 12000 | | X | | X | X | | 40 | 14 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| 22/04/2023 | ALMUERZO | ARROZ ZANAHORIA | ARROZ | NA | NA | x | | | x | x | | 80 | 11 | 14 | 9 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 22/04/2023 | ALMUERZO | GUACAMOLE | AGUACTE | 10800 | 10800 | x | | | x | x | | 80 | 70 | 67 | 8 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| 22/04/2023 | ALMUERZO | JUGO DE PIÑA | PIÑA | 16000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 14 | 15 | 9 | 8 | 9 | 8 | x | | |
| 22/04/2023 | ONCES | SORBETE DE MANGO | LECHE | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 22/04/2023 | COMIDA | RES AL CILANTRO | RES | 26600 | 20000 | X | | X | | X | | 76 | 76 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 22/04/2023 | COMIDA | SPAGETTIS | PASTA | NA | NA | x | | | x | x | | 60 | 72 | 66 | 8 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 22/04/2023 | COMIDA | POTECA DE AHUYAMA | AHUYAMA | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 22/04/2023 | COMIDA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA | AROMATICAS | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

**NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:** JUAN CARLOS RUIZ **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA DE CIUDADANIA **N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD**: 1072638190 **CARGO:** GASTRONOMO

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | 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 |

**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

) RESPONSABLE: ÁNGELA FAJARDO **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

| 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 | |
| 23/04/2023 | BEBIDA | TINTO | TINTO | 1000 | 1000 | | X | | X | X | | 60 | 70 | 64 | 10 | 8 | 9 | 8 | x | | |
| 23/04/2023 | DESAYUNO | COLADA HARINA | LECHE | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 23/04/2023 | DESAYUNO | TAMAL | TAMAL | 17600 | 14000 | X | | | X | X | | 70 | 69 | 62 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 23/04/2023 | DESAYUNO | GRANADILLA | GRANADILLA | 12000 | 9000 | X | | X | | X | | 60 | 78 | 67 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 23/04/2023 | NUEVES | PAPAYA | PAPAYA | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 23/04/2023 | ALMUERZO | CERDO Y RES | CERDO Y RES | 26600 | 20000 | X | | X | | X | | 76 | 76 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 23/04/2023 | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | ARROZ | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 23/04/2023 | ALMUERZO | COCIDO BOYACENSE | COCIDO BOYACENSE | NA | NA | x | | | x | x | | 80 | 3 | 4 | 9 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 23/04/2023 | ALMUERZO | JUGO DE MORA | MORA | 10000 | 9000 | x | | x | | x | | 60 | 7 | 10 | 9 | 8 | 9 | 8 | x | | |
| 23/04/2023 | ONCES | COLADA FECULA | FRESA | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 23/04/2023 | COMIDA | PECHUGA GRATINADA | PECHUGA | 20000 | 20000 | x | | x | | | x | 25 | 67 | 66 | 9 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 23/04/2023 | COMIDA | ARROZ AL PEREJIL | ARROZ | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 23/04/2023 | COMIDA | CUCHUCO DE MAIZ | CUCHUCO DE MAIZ | NA | NA | x | | x | | x | | 100 | 89 | 70 | 8 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 23/04/2023 | COMIDA | AGUADEPANELA CON LECHE | LECHE | 200 | 200 | x | | x | | x | | 80 | 77 | 70 | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

**NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:** JUAN CARLOS RUIZ **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA DE CIUDADANIA **N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD**: 1072638190 **CARGO:** GASTRONOMO

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | 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 0/7 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) | 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 | |
| 24/04/2023 | BEBIDA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL | AROMATICAS | 200 | 200 | x | | x | | x | | 80 | 77 | 70 | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |
| 24/04/2023 | DESAYUNO | COLADA DE FECULA DE MAIZ | LECHE | -9000 | 3000 | X | | X | | X | | 60 | 68 | 60 | 9 | 8 | 7 | 8 | X | | |
| 24/04/2023 | DESAYUNO | HUEVO COCIDO | HUEVO | 12000 | 10800 | x | | | x | x | | 70 | 72 | 66 | 8 | 8 | 8 | 8 | x | | |
| 24/04/2023 | DESAYUNO | COMPOTA DE MANZANA CON CANELA | MANZANA | 12000 | 9000 | X | | X | | X | | 60 | 78 | 67 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| 24/04/2023 | NUEVES | CHOCOLATE EN LECHE | LECHE | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 24/04/2023 | ALMUERZO | CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS | CARNE DE RES | 20000 | 20000 | X | | | X | X | | 90 | 78 | 70 | 8 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 24/04/2023 | ALMUERZO | ARROZ PAJARITO | ARROZ | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 24/04/2023 | ALMUERZO | POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE | POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE | NA | NA | x | | | x | x | | 60 | 72 | 66 | 8 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 24/04/2023 | ALMUERZO | PAPA CRIOLLA AL PEREJIL | PAPA CRIOLLA | 10000 | 10000 | x | | | x | x | | 75 | 72 | 65 | 9 | 9 | 7 | 9 | x | | |
| 24/04/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO | SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO | NA | NA | x | | x | | x | | 100 | 89 | 70 | 8 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 24/04/2023 | ALMUERZO | JUGO DE MANGO | MANGO | 16000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 14 | 15 | 9 | 8 | 9 | 8 | x | | |
| 24/04/2023 | ONCES | COLADA DE AVENA CON GUAYABA | LECHE | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 24/04/2023 | COMIDA | CARNE DE CERDO GUISADA | CARNE DE CERDO | 20000 | 20000 | x | | x | | | x | 25 | 67 | 66 | 9 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 24/04/2023 | COMIDA | TORTA DE AHUYAMA | TORTA DE AHUYAMA | NA | NA | x | | x | | x | | 90 | 78 | 71 | 8 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 24/04/2023 | COMIDA | ARROZ AL PIMENTON | ARROZ | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 24/04/2023 | COMIDA | LECHE CALIENTE CON CANELA | LECHE | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

**NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:** JUAN CARLOS RUIZ **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA DE CIUDADANIA **N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD**: 1072638190 **CARGO:** GASTRONOMO

**OBJETIVO**

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

**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: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa salsanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | 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 |

**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

) RESPONSABLE: ÁNGELA FAJARDO **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

| 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 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 25/04/2023 | BEBIDA CALIENTE | TINTO | TINTO | 1000 | 1000 | | X | | X | X | | 60 | 70 | 64 | 10 | 8 | 9 | 8 | x | | |
| 25/04/2023 | DESAYUNO | LECHE CALIENTE | LECHE | 50 | 50 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 25/04/2023 | DESAYUNO | CALDO DE PAPA CON PECHUGA | PAPA | 17600 | 14000 | X | | | X | X | | 70 | 69 | 62 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 25/04/2023 | DESAYUNO | NARANJA | NARANJA | 40000 | 24000 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 25/04/2023 | NUEVES | SORBETE DE MORA | MORA | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 25/04/2023 | ALMUERZO | PECHUGA MECHADA | PECHUGA | 26600 | 20000 | | | | | | | 100 | 78 | 70 | 9 | 9 | 8 | 9 | X | | |
| 25/04/2023 | ALMUERZO | ESPAGUETTI | ESPAGUETTI | 12000 | 12000 | | X | | X | X | | 40 | 14 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| 25/04/2023 | ALMUERZO | ARVEJA ZANAHORIA MAIZ Y MAYONESA | ARVEJA ZANAHORIA MAIZ Y MAYONESA | NA | NA | x | | | x | x | | 80 | 3 | 4 | 9 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 25/04/2023 | ALMUERZO | PAPA AL VAPOR | PAPA A L VAPOR | 10000 | 10000 | x | | | x | x | | 75 | 72 | 65 | 9 | 9 | 7 | 9 | x | | |
| 25/04/2023 | ALMUERZO | SOPA DE VERDURAS | SOPA DE VERDURAS | NA | NA | x | | x | | x | | 100 | 89 | 70 | 8 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 25/04/2023 | ALMUERZO | JUGO DE PIÑA | PIÑA | 16000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 14 | 15 | 9 | 8 | 9 | 8 | x | | |
| 25/04/2023 | ONCES | COLADA DE HARINA DE PLATANO | LECHE | 50 | 50 | X | | X | | X | | 60 | 68 | 60 | 9 | 8 | 7 | 8 | X | | |
| 25/04/2023 | COMIDA | CARNE DE RES AL PIMIENTON | CARNE DE RES | 20000 | 20000 | X | | | X | X | | 90 | 78 | 70 | 8 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 25/04/2023 | COMIDA | ARROZ CON ZANAHORIA | ARROZ | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 25/04/2023 | COMIDA | MAZAMORRA CHIQUITA | MAZAMORRA CHIQUITA | NA | NA | x | | x | | x | | 100 | 89 | 70 | 8 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 25/04/2023 | COMIDA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA | AROMATICAS | 200 | 200 | x | | x | | x | | 80 | 77 | 70 | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | 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 |

**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

) RESPONSABLE: ÁNGELA FAJARDO **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

| 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 | |
| 26/04/2023 | BEBIDA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRUTOS ROJOS | AROMATICAS | 200 | 200 | x | | x | | x | | 80 | 77 | 70 | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |
| 26/04/2023 | DESAYUNO | CHOCLATE EN LECHE | LECHE | 50 | 50 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 26/04/2023 | DESAYUNO | QUESO CAMPESINO | QUESO CAMPESINO | 9600 | 9600 | X | | | X | | X | NA | NA | NA | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |
| 26/04/2023 | DESAYUNO | MANGO PICADO | MANGO | 48000 | 24000 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 26/04/2023 | NUEVES | BATIDO DE BANANO CON AVENA EN HOJUELAS | LECHE | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 26/04/2023 | ALMUERZO | CERDO EN SALSA HAWAIANA | CERDO | 20000 | 20000 | x | | x | | | x | 25 | 67 | 66 | 9 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 26/04/2023 | ALMUERZO | PLATANO COCIDO | PLATANO MADURO | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 26/04/2023 | ALMUERZO | RODAJAS DE TOMATE | TOMATE | NA | NA | x | | | x | x | | 80 | 3 | 4 | 9 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 26/04/2023 | ALMUERZO | SOPA DE ARVEJA | SOPA DE ARVEJA | 10800 | 10800 | x | | | x | x | | 80 | 70 | 67 | 8 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| 26/04/2023 | ALMUERZO | ARROZ AL PEREJIL | ARROZ | NA | NA | x | | x | | x | | 100 | 89 | 70 | 8 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 26/04/2023 | ALMUERZO | JUGO DE MORA | MORA | 16000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 14 | 15 | 9 | 8 | 9 | 8 | x | | |
| 26/04/2023 | ONCES | ARROZ CON LECHE | LECHE | 30 | 30 | x | | x | | x | | 80 | 80 | 72 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 26/04/2023 | COMIDA | CARNE DE RES MECHADA BBQ | CARNE DE RES | 20000 | 20000 | X | | | X | X | | 90 | 78 | 70 | 8 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 26/04/2023 | COMIDA | ENSALADA CAMPESINA | ENSALADA CAMPESINA | NA | NA | x | | | x | x | | 80 | 3 | 4 | 9 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 26/04/2023 | COMIDA | ARROZ CON FIDEOS | ARROZ | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 26/04/2023 | COMIDA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL | AROMATICAS | 200 | 200 | x | | x | | x | | 80 | 77 | 70 | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

**NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:** JUAN CARLOS RUIZ **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA DE CIUDADANIA **N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD**: 1072638190 **CARGO:** GASTRONOMO

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | 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 |

**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

) RESPONSABLE: ÁNGELA FAJARDO **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

| 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 | |
| 27/04/2023 | BEBIDA | TINTO | TINTO | 1000 | 1000 | | X | | X | X | | 60 | 70 | 64 | 10 | 8 | 9 | 8 | x | | |
| 27/04/2023 | DESAYUNO | COLADA DE PLATANO CON MORA | LECHE | 50 | 50 | X | | X | | X | | 60 | 68 | 60 | 9 | 8 | 7 | 8 | X | | |
| 27/04/2023 | DESAYUNO | CALDO DE PAPA CON CARNE | PAPA | 10000 | 10000 | x | | | x | x | | 75 | 72 | 65 | 9 | 9 | 7 | 9 | x | | |
| 27/04/2023 | NUEVES | LECHE CALIENTE CON CANELA | LECHE | 36000 | 36000 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 27/04/2023 | ALMUERZO | FILETE DE PESCADO | PESCADO | 26600 | 20000 | X | | X | | X | | 76 | 76 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 27/04/2023 | ALMUERZO | ARROZ AL CILANTRO | ARROZ | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 27/04/2023 | ALMUERZO | ENSALADA REPOLLO PIÑA | REPOLLO | NA | NA | x | | | x | x | | 30 | 3 | 4 | 9 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 27/04/2023 | ALMUERZO | PURE DE PAPA | PAPA | 10000 | 10000 | x | | | x | x | | 75 | 72 | 65 | 9 | 9 | 7 | 9 | x | | |
| 27/04/2023 | ALMUERZO | SOPA DE AVENA | AVENA | NA | NA | x | | x | | x | | 100 | 89 | 70 | 8 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 27/04/2023 | ALMUERZO | JUGO DE MARACUYA | MARACUYA | 16000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 14 | 15 | 9 | 8 | 9 | 8 | x | | |
| 27/04/2023 | ONCES | FLAN | LECHE | 30 | 30 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 27/04/2023 | COMIDA | PECHUGA MECHADA | PECHUGA | 26600 | 20000 | | | | | | | 100 | 78 | 70 | 9 | 9 | 8 | 9 | X | | |
| 27/04/2023 | COMIDA | ARROZ ATOMATADO | ARROZ | 9000 | 9000 | x | | x | | x | | 90 | 75 | 65 | 8 | 9 | 9 | 8 | x | | |
| 27/04/2023 | COMIDA | SOPA DE PASTA | SOPA DE PASTA | NA | NA | x | | x | | x | | 100 | 89 | 70 | 8 | 9 | 8 | 8 | x | | |
| 27/04/2023 | COMIDA | TE EN LECHE | LECHE | 40 | 40 | X | | | X | X | | 90 | 74 | 69 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

**NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:** JUAN CARLOS RUIZ **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA DE CIUDADANIA **N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD**: 1072638190 **CARGO:** GASTRONOMO

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | 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 PREPARACION DE ALIMENTOS | Fecha: Memo |
| | | Página: 1 de |

**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

ESPONSABLE: ÁNGELA FAJARDO **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

| 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 | | | | | | | | OBSERVACION |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 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 | |
| 28/04/2023 | BEBIDA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON PIÑA | AROMATICAS | 200 | 200 | x | | x | | x | | 80 | 77 | 70 | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |
| 28/04/2023 | DESAYUNO | CAFÉ CON LECHE | LECHE | 50 | 50 | x | | x | | x | | 60 | 68 | 64 | 9 | 8 | 7 | 8 | x | | |
| 28/04/2023 | DESAYUNO | CALDO DE PAPA CON PESCADITO | PESCADO | 26600 | 20000 | X | | X | | X | | 76 | 76 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| 28/04/2023 | NUEVES | SORBETE DE CURUBA | CURUBA | 36000 | 36000 | X | | X | | | X | 25 | 25 | 17 | 9 | 9 | 8 | 9 | x | | |
| 28/04/2023 | ALMUERZO | CARNE DE RES | RES | 20000 | 20000 | | X | | X | X | | 120 | 90 | 70 | 8 | 9 | 8 | 9 | x | | |
| 28/04/2023 | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | ARROZ | 9000 | 9000 | X | | | X | X | | 90 | 80 | 76 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| 28/04/2023 | ALMUERZO | VEJETALES | VEJETALES | NA | NA | X | | X | | X | | 45 | 90 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| 28/04/2023 | ALMUERZO | PAPA CHORREADA | PAPA | 10000 | 10000 | | X | | X | X | | 30 | 80 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| 28/04/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CEBADA PERLADA | CEBADA PERLADA | NA | NA | | X | | X | X | | 120 | 98 | 80 | 8 | 8 | 8 | 8 | x | | |
| 28/04/2023 | ALMUERZO | JUGO DE MORA | MORA | 16000 | 9000 | X | | X | | | X | 30 | 20 | 10 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| 28/04/2023 | ONCES | CANELL | LECHE | 50 | 50 | | x | | x | x | | 45 | 70 | 68 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| 28/04/2023 | COMIDA | POLLO DORADO | PIERNA PERNIL | 26600 | 20000 | X | | X | | X | | 120 | 95 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| 28/04/2023 | COMIDA | CALABAZA GUISADA | CALABAZA | NA | NA | X | | X | | X | | 60 | 88 | 72 | 8 | 8 | 8 | 8 | x | | |
| 28/04/2023 | COMIDA | ARROZ BLANCO | ARROZ | 9000 | 9000 | X | | | X | X | | 120 | 89 | 68 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| 28/04/2023 | COMIDA | AROAMTICAS DE HIERBAS NATURLAES CON UCHUVA | AROMATICAS | 200 | 200 | | X | | X | X | | 120 | 90 | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

**NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:** JUAN CARLOS RUIZ **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA DE CIUDADANIA **N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD**: 1072638190 **CARGO:** GASTRONOMO

**OBJETIVO**

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

**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: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panadería y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2015 | Desayuno | Huevo pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2015 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2000 | 2000 |
| 11/09/2015 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5000 | 5000 |
| 11/09/2015 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2015 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 5200 | 5200 |
| 11/09/2015 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2015 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2015 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa salsadesa | 7000 | 6500 |
| 11/09/2015 | Almuerzo | Ensalada tradicional | Ensalada tradicional | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2015 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2015 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2015 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res molida | 650 | 650 |
| 11/09/2015 | Onces | Manzana en cascos | Manzana | 8500 | 7200 |
| 11/09/2015 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2015 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2015 | Cena | Espaguetis | Pasta espaguetti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2015 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 8500 |
| 11/09/2015 | Cena | Pitaya de silvyana | Pitaya de silvyana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2015 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2015 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2015 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2015 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o preslista[illegible]e, si el alimento es preslistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Pa[illegible]er diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté[illegible]ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) Si se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) Si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el al[illegible]una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa
Cocción: marque con una (X) Si se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplic[illegible]a N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, [illegible]s en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de[illegible]jemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLO[illegible]) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cad[illegible]
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable[illegible]
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada[illegible]

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alim[illegible]zación y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la il[illegible]

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemp[illegible]

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL | 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: Página: 1 de 2 |

**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

ONSABLE: ÁNGELA FAJARDO **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

| | | | | | | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) | 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 | OBSERVACIONES |
| 29/04/2023 | BEBIDA | TINTO | TINTO | 1000 | 1000 | | X | | X | X | | 60 | 87 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 29/04/2023 | DESAYUNO | COLADA DE AVENA | LECHE | 50 | 50 | | X | | X | X | | 45 | 90 | 80 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 29/04/2023 | DESAYUNO | HUEVO EN TORTILLA | HUEVO | 12000 | 10800 | X | | X | | X | | 30 | 77 | 65 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 29/04/2023 | NUEVES | KUMIS | KUMIS | 48000 | 48000 | | X | | X | | X | 0 | 0 | 0 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 29/04/2023 | ALMUERZO | CARNE DE CERDO AL AJILLO | CARNE DE CERDO | 20000 | 20000 | | X | | X | X | | 60 | 80 | 72 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 29/04/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON AJONJOLI | ARROZ | 9000 | 9000 | X | | | X | X | | 120 | 80 | 68 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 29/04/2023 | ALMUERZO | TAJADAS DE AGUACATE | TAJADA DE AGUACATE | NA | NA | X | | | X | X | | 0 | 0 | 0 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 29/04/2023 | ALMUERZO | CHIPS DE YUCA | YUCA | 15000 | 12000 | | X | | X | X | | 30 | 80 | 65 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 29/04/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CONCHITAS | SOPA DE CONCHITAS | NA | NA | | X | | X | X | | 120 | 95 | 80 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 29/04/2023 | ALMUERZO | JUGO DE MORA | MORA | 16000 | 9000 | | X | | X | | X | 30 | 20 | 12 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 29/04/2023 | ONCES | SORBETE DE CURUBA | CURUBA | 40 | 40 | | X | | X | | X | 30 | 22 | 10 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 29/04/2023 | COMIDA | CARNE DE RES AL CA ANTRY | CARNE DE RES | 20000 | 20000 | | X | | X | X | | 90 | 82 | 69 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 29/04/2023 | COMIDA | ESPAGUETTI | ESPAGUETTI | 12000 | 12000 | | X | | X | X | | 45 | 78 | 65 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 29/04/2023 | COMIDA | CUCHUCO DE TRIGO | CUCHUCO DE TRIGO | NA | NA | | X | | X | X | | 120 | 90 | 80 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |
| 29/04/2023 | COMIDA | AROMATICAS DE HIERBAS NATURALES CON LULO | AROMATICAS | 200 | 200 | X | | | X | X | | 120 | 98 | 82 | 9 | 8 | 8 | 9 | X | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

**NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:** JUAN CARLOS RUIZ **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA DE CIUDADANIA **N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD** 1072638190 **CARGO:** GASTRONOMO

**OBJETIVO**

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

**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: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panadería y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/06/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/06/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 5000 | 2000 |
| 11/06/2019 | Desayuno | Pastora picada | Papaya | 5000 | 5000 |
| 11/06/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/06/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | papaya | 6500 | 6500 |
| 11/06/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 9500 | 5000 |
| 11/06/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/06/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/06/2019 | Almuerzo | Ensalada Hawaiana | Ensalada Hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/06/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 5000 | 5000 |
| 11/06/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/06/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | Carne de res molida | 650 | 650 |
| 11/06/2019 | Onces | Mantalarina en cascos | Mantalarina | 8500 | 7200 |
| 11/06/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/06/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/06/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espaguetti | 3200 | 3200 |
| 11/06/2019 | Cena | Yuca picada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/06/2019 | Cena | Proteica de alpujarra | Proteica de alpujarra | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/06/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3000 | 3000 |
| 11/06/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/06/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/06/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pe… una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y sa… Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido… teos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a e…

Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación…

Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfe…

Cocción: marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acu… nto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la prepara… res se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la ali… s horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la ali… ración no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación fi… no, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucha… El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento res… El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificació…

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no ace… de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias r…

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de doc…

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | 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 - |
| | | 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
RESPONSABLE: ÁNGELA FAJARDO **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

| 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 | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 30/04/2023 | BEBIDA | AROMATICA DE HIERBAS CON MANZANA Y CANELA | AROMATICA | 1000 | 1000 | | X | | X | X | | 120 | 90 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 30/04/2023 | DESAYUNO | AGUA DE PANELA | AGUA DE PANELA | 9600 | 9600 | | X | | X | X | | 60 | 89 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 30/04/2023 | NUEVES | TAMAL | TAMAL | 36000 | 36000 | | X | | X | X | | 45 | 79 | 70 | 8 | 8 | 8 | 8 | X | | |
| 30/04/2023 | ALMUERZO | AJIACO | AJIACO | NA | NA | X | | X | | X | | 120 | 98 | 87 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 30/04/2023 | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | ARROZ | 9000 | 9000 | X | | | X | X | | 90 | 80 | 75 | 8 | 8 | 8 | 8 | X | | |
| 30/04/2023 | ALMUERZO | ZANAHORIA RAYADA CON LIMON Y CILANTRO | ZANAHORIA | NA | NA | X | | X | | | X | 30 | 12 | 18 | 8 | 8 | 8 | 8 | X | | |
| 30/04/2023 | ALMUERZO | TAJADA DE MADURO | TAJADA DE PLATANO | 10800 | 10800 | | X | | X | X | | 30 | 78 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 30/04/2023 | ALMUERZO | LIMONADA CON PANELA | PANELA | 10000 | 9000 | X | | X | | | X | 30 | 10 | 13 | 8 | 8 | 8 | 8 | X | | |
| 30/04/2023 | ONCES | COLADA DE FECULA DE MAIZ CON MORA | LECHE | -9000 | 3000 | | X | | X | X | | 60 | 79 | 75 | 8 | 8 | 8 | 8 | X | | |
| 30/04/2023 | COMIDA | FILETE DE PESCADOEN SALSA BLANCA | PESCADO | 20000 | 20000 | | X | | X | X | | 60 | 77 | 69 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 30/04/2023 | COMIDA | ARROZ CON ESPINACA | ARROZ | 9000 | 9000 | X | | | X | X | | 60 | 85 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 30/04/2023 | COMIDA | VERDURA CALIENTE | VERDURA CALIENTE | NA | NA | X | | | X | X | | 120 | 90 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 30/04/2023 | COMIDA | LECHE CALIENTE CON MIEL | LECHE | 36000 | 36000 | | X | | X | X | | 60 | 87 | 83 | 8 | 8 | 8 | 8 | X | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

**NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:** JUAN CARLOS RUIZ **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA DE CIUDADANIA **N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD**: 1072638190 **CARGO:** GASTRONOMO

**OBJETIVO**

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

**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: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, once

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y si[illegible] las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, [illegible] preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema,

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado p[illegible]os) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo[illegible]dos lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica pa[illegible] similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al m[illegible]ará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, [illegible]) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el aliment[illegible]otocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspe[illegible]

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: [illegible]

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |