	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-P001-043
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo 20212040003 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba. SERVICIO SOCIAL: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Gratitud

COORDINADOR O RESPONSABLE: Disneyla Diaz. OPERADOR: Hogares si a la vida.

FECHA (día/mes/año)	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	
		Ternera guisada	Ternera	90	1530	X				X		60'	90°	87°	10	10	10	10	X		
	Cena.	Verduras mixtas	Arveja.	60	1020	X				X		45'	86°	82°	10	10	10	10	X		
1			Habichuela.												10	10	10	10	X		
2			Pimenton												10	10	10	10	X		
0		Arroz con zanahoria	Arroz	101	1717	X				X		40'	85°	83°	10	10	10	10	X		
2			Zanahoria.												10	10	10	16	X		
1	Bebida caliente	Te en Leche	Leche	150	2550	X				X		30	90°	82°	10	10	10	10	X		
0																					
1																					
J																					
U																					
L																					
0																					
8																					
0																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Castancho TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929498 CARGO: Tec. Gastronomy.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR1-PSS-243

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 1

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Marzo de 2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba | SERVICIO SOCIAL: Comunidad de cuidado | UNIDAD OPERATIVA: Gratitud

COORDINADOR O RESPONSABLE: Disneyla Diaz | OPERADOR: Hogar si a la vida.

FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °o	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °o	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
	Bebida caliente	Tinto	Cafe.	156	7500			X		X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
	Desayuno	Chocolate en Leche	Leche	180	9000	X				X		45"	91°	86°	10	10	10	10	X		
-			Chocolate							X			91°	86°	10	10	10	10	X		
2		Queso doble Crema	Queso	40	2000										10	10	10	10	X		
0		Tostada	Tostada.	40	2000			X							10	10	10	10	X		
2		Patilla Picada	Patilla.	1000	5000	X		X							10	10	10	10	X		
1	Nueves	Leche caliente	Leche.	180	9000	X				X		45"	90°	86°	10	10	10	10	X		
0		Torta negra	torta.	30	1500			X							10	10	10	10	X		
-		Granadilla	Granadilla.	40	2000	X		X							10	10	10	10	X		
1	Almuerzo	Carne de res en bisteck	Carne de res.	62	3100	X				X		45"	90°	87°	10	10	10	10	X		
0		Arroz Blanco	Arroz	101	5050	X				X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
3		Torta de Acelga	Acelga.	53	2650	X				X		45"	91°	84°	10	10	10	10	X		
1		Platano maduro cocido	Platano maduro	54	2700	X				X		45"	90°	82°	10	10	10	10	X		
9		Sopa de Pakarilla	Pakarilla.	240	12000	X				X		50"	92°	83°	10	10	10	10	X		
0		Jugo de guayaba	Guayaba.	180	9000	X		X							10	10	10	10	X		
		Colada de avena con banano	Avena	180	9000					X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			Banano			X		X							10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian cristancho | TIPO DE DOCUMENTO: CC. | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929498 | CARGO: Tec. Gastronomia.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: PGPI-P05-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Marzo 6/2020 AGOSTO - 30/12/2019
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba. SERVICIO SOCIAL: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Gratitud

COORDINADOR O RESPONSABLE: Disneyla Diaz OPERADOR: Hogar Si a la vida

FECHA (día/mes/año)	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	
		Torta de naranja	Torta	30	1500			X							10	10	10	10	X		
	cena	Gulash de carne de cerdo	Carne de cerdo	90	4500	X				X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
1		Arroz Paisa	Arroz	101	5050	X				X		40"	91°	80°	10	10	10	10	X		
2			Platano maduro			X				X					10	10	10	10	X		
0		Sopa de guineo	Carne de res.	240	12000	X				X		40"	90°	86°	10	10	10	10	X		
2	Bebida caliente	Aromatica de hierbas con mora y canela	Hierbas Aromaticas	150	7500	X				X		50"	90°	87°	10	10	10	10	X		
1			Mora			X				X					10	10	10	10	X		
0																					
0																					
9																					
-																					
J																					
U																					
L																					
-																					
1																					
0																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Cristancho TIPO DE DOCUMENTO: C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929498 CARGO: Tec. Gastronomia

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSI-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Mena INT 20190455CO - 10/12/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Gratitud

COORDINADOR O RESPONSABLE: Asneyla Diaz OPERADOR: Hogar Si a la vida.

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 °o	FINAL °o	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
	Bebida caliente	Aromatica de hierbas con limon	Hierbas Aromaticas	150	7500	X				X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			Limon			X		X							10	10	10	10	X		
-	Desayuno	colada de fecula de maiz con mora	Leche	180	9000	X				X		45"	92°	80°	10	10	10	10	X		
2			Fecula de maiz					X							10	10	10	10	X		
0			Mora			X		X		X					10	10	10	10	X		
2		Caldo de papa con huevo	Carne de res.	240	12000	X				X		47"	90°	85°	10	10	10	10	X		
1			Papa			X				X					10	10	10	10	X		
0			Huevo	54	2700	X				X					10	10	10	10	X		
-		Arepuelas.	Harina de trigo	70	3500					X		40"	90°	85°	10	16	10	16	X		
2	Nueves.	Cafe con Leche.	Leche	180	9000	X				X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
2			Cafe					X		X					10	10	10	10	X		
2		Mantecada.	mantecada	30	1500			X							10	10	10	10	X		
1		Picada de piña y mango	Piña	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		
0			Mango			X		X							10	10	10	10	X		
-	Almuerzo	Carne de cerdo mechada	Carne de cerdo	62	3100	X				X		45"	91°	82°	10	10	10	10	X		
		Pasta en salsa roja.	Pasta Spaguetti	114	5700	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			tomate.			X		X		X					10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Castancho TIPO DE DOCUMENTO C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1.023 929 498 CARGO Tec. Gastronomia

	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: Marzo DE 2019 AL 30/12/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba. SERVICIO SOCIAL: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud

COORDINADOR O RESPONSABLE: Disneyla Diaz. OPERADOR: Hogares Si a la vida.

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 °o	FINAL °o	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
		Ensalada roja con limon y cilantro.	Remolacha.	60	3000	X		X		X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			Zanahoria			X		X							10	10	10	10	X		
-			Limon			X		X							10	10	10	10	X		
N			cilantro.			X		X							10	10	10	10	X		
O		Papa en chupe	Papa	50	2500	X		X		X		45"	90°	82°	10	10	10	10	X		
N		Sopa de Patacon	Carne de res	240	12000	X				X		40"	91°	80°	10	10	10	10	X		
I		Jugo de tomate de arbol	Tomate de arbol	180	9000	X		X							10	10	10	10	X		
O	9 onces	Galletas de leche	Galletas.	16	800			X							10	10	10	10	X		
-		Fruta Picada con Queso	Fruta.	100	5000	X									10	10	10	10	X		
J			Queso			X									10	10	10	10	X		
O	cena.	Filete de Pescado Guisado	Filete de Pescado	110	5500	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
J		Tortilla de verduras	Verduras	53	2650	X				X		41"	91°	82°	10	10	10	10	X		
I	Bebida caliente	Aromatica de hierbas con Uchuva	Hierbas Aromaticas.	180	9000	X		X		X		40"	92°	80°	10	10	10	10	X		
O			Uchuva.			X		X													
-																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Cristancho TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023924498 CARGO: Tec. Gastronomia.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR1908-043
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 4
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Mama INT 20190415003 - 16/05/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar gratitud

COORDINADOR O RESPONSABLE: Disneyla Diaz. OPERADOR: Hogar si a la vida.

FECHA (día/mes/año)	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	
	Bebida caliente	Tinto	Cafe.	150	7500					X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
	Jerjuvo	Agua de Panela con leche.	Leche	180	9000	X				X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
9			Panela.							X		40"	91°	80°	10	10	10	10	X		
12		Tamal	Tamal	250	12500					X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
10		Pan Rollo	Pan	35	1500										10	10	10	10	X		
12		Mandarina	Mandarina.	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		
1	Nueves	Picado De Mango y Papaya	Mango	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		
0			Papaya.			X		X							10	10	10	10	X		
1	Almuerzo	Pechuga en Salsa Criolla.	Pechuga.	100	5000	X				X		45"	91°	80°	10	10	10	10	X		
1		Arroz con Zanahoria	Arroz	101	5050	X				X		40"	90°	75°	10	10	10	10	X		
2			Zanahoria.			X		X		X					10	10	10	10	X		
3		Ensalada Pico de gallo	Ensalada Pico de Gallo	60	3000	X		X							10	10	10	10	X		
1		Pure de Papa Criolla	Papa Criolla.	55	2750	X				X		40"	91°	80°	10	10	10	10	X		
1		Sopa de avena	carne de res.	240	12000	X				X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
1			Avena.							X					10	10	10	10	X		
		Jugo de mora	Mora	186	9000	X		X							10	10	10	10	X		
	Onces	Sorbete de mango	Leche.	180	9000	X									10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Cristian Cristancho TIPO DE DOCUMENTO C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1.023929498 CARGO Tec. Gastronomia.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: PSPI-P001-249
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Marzo del 2018 - 30/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba. SERVICIO SOCIAL: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Gratitud

COORDINADOR O RESPONSABLE: Disneyla Diaz. OPERADOR: Hogares Si a la vida

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 °o	FINAL °o	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
			Mango			X		X							10	10	10	10	X		
		Pan Blando	Pan	30	1500										10	10	10	10	X		
—	cena	Carne deres en salsa de champiñones	Carne deres	240	12000	X				X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
N			Champiñones.			X		X							10	10	10	10	X		
O		Platano maduro con Queso y bocadillo	Platano maduro	54	2700	X				X		40"	91°	82°	10	10	10	10	X		
N			Queso					X							10	10	10	10	X		
I			Bocadillo					X							10	10	10	10	X		
O		Sopa de Arroz	Carne deres	240	12000	X				X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X.		
—			Arroz.			X				X					10	10	10	10	X		
—	Bebida caliente	Leche caliente con canela	Leche.	150	7500	X				X		40"	90°	81°	10	10	10	10	X		
J																					
—																					
I																					
—																					
—																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristen Cristancho TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.023924498 CARGO: Tec. Gastronomia.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: PSIINF06-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Mono INT 2019010000 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba. SERVICIO SOCIAL: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Gratitud

COORDINADOR O RESPONSABLE: Disneyla Diaz. OPERADOR: Hogares si a la vida.

FECHA (día/mes/año)	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	
	Bebida caliente	Aromatica de hierbas con uchuva.	Hierbas Aromaticas.	150	7500	X		X		X		40"	90°	82°	10	10	10	10	X		
			Uchuva.			X		X							10	10	10	10	X		
1	Desayuno	Colada de avena.	Leche	180	9000					X		45"	90°	83°	10	10	10	10	X		
2			Avena.					X							10	10	10	10	X		
0		Caldo de Papa con Pechuga.	Papa.	240	12000	X		X							10	10	10	10	X		
2			Pechuga.			X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
1		Almojabana	Almojabana.	30	1500										10	10	10	10	X		
0		Granadilla	Granadilla.	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		
1	Nueves	Helado	Helado	60	3000			X					2°	2°	10	10	10	10	X		
1		Galletas de leche	Galletas de leche	16	800			X							10	10	10	10	X		
0		Fresa Picada	Fresas.	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		
3	Almuerzo	Carne de cerdo A la naranja.	Carne de Cerdo	62	3100	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
1			Naranja.			X		X							10	10	10	10	X		
2		Arroz Pajarito	Arroz	101	5050	X				X		45"	91°	82°	10	10	10	10	X		
1			Platano maduro			X		X							10	10	10	10	X		
		Tajada de Aguacate	Aguacate	60	3000	X		X							10	10	10	10	X		
		Papa criolla dorada	Papa criolla.	20	1000	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Cristancho TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929498 CARGO: Tec. Gastronomia.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: PGPI-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Mes/a día 2019/04/30 - 16/12/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba. SERVICIO SOCIAL: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Gratitud

COORDINADOR O RESPONSABLE: Disneyla Diaz OPERADOR: Hogares si a la vida

FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/libras /unidad)	PESO NETO (gramos/libras /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 °o	FINAL °o	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
		Sopa de Guineo	Carne de res.	240	12000	X				X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		Jugo de mango	Mango	180	9000	X		X							10	10	10	10	X		
2	Onces	Bolsa de chapina de Platano con Guayaba	Leche	150	7500	X				X		45"	90°	82°	10	10	10	10	X		
1			Guayaba.			X		X		X					10	10	10	10	X		
2		Croissant	Croissant	30	1500										10	10	10	10	X		
0	Cena.	Filete de Pescado en salsa criolla.	Filete de Pescado	97	4850	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
2		Verduras salteadas	Verduras	60	3000	X		X		X		45"	90°	81°	10	10	10	10	X		
1		Arroz al cilantro	Arroz.	101	5050	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
0			Cilantro			X		X							10	10	10	10	X		
—	Bebida caliente	Te en leche	Leche	150	7500	X				X		45"	90°	81°	10	10	10	10	X		
1																					
0																					
1																					
2																					
—																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Cristancho TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929498 CARGO: Tec. Gastronomia.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: PGIN-PSIS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: (día/mes/año) 20/08/2019 - 20/08/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba. SERVICIO SOCIAL: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud

COORDINADOR O RESPONSABLE: Disney la Diaz OPERADOR: Hogares Si y la vida

FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/Mililitros /unidad)	PESO NETO (gramos/Mililitros /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 °a	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
	Bebida caliente	Tinto	Cafe.	150	7500					X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
	Desayuno	Colada de fecula de Maiz con Guayaba	Leche.	180	9000	X				X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
-			Guayaba.			X		X		X					10	10	10	10	X		
N		Huevo en tortilla.	Huevo	39	1450	X		X		X		40"	91°	81°	10	10	10	10	X		
O		Arroz Blanco	Arroz.	67	3350	X				X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
N	Nueces	Cuajada	Cuajada.	40	2000	X									10	10	10	10	X		
I		Pan de coco	Pan	30	1500										10	10	10	10	X		
O		Picado de Papaya y melon	Papaya	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		
-			melon.			X		X							10	10	10	10	X		
-	Almuerzo	Carne de res molida guisada	carne molida.	100	5000	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
J		Arroz Blanco	Arroz	101	5050	X				X		40"	90°	81°	10	10	10	10	X		
A		Rodajas de tomate en vinagreta.	Tomate	60	3000	X		X							10	10	10	10	X		
I		Platano maduro cocinado	Platano maduro	54	1700	X				X		45"	92°	80°	10	10	10	10	X		
M		Cazuela de frijoles	Frijoles.	240	12000	X				X		50"	90°	85°	10	10	10	10	X		
-		Limonada con Panela	Limon	30	1500	X		X							10	10	10	10	X		
	Once.	Flan	Flan.	100	3000										10	10	10	10	X		
		Patilla picada	Patilla.	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Cristancho TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929448 CARGO: Tec. Gastronomia.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: PGIS-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Último día del periodo ejecutado - 10/12/2019
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba. SERVICIO SOCIAL: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar gratitud.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Disneyla Dias. OPERADOR: Hogar si a la vida.

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									
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						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	
	cena	Pechuga mechada	Pechuga.	100	5000	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		Arroz con Espinaca	Arroz	10.1	5050	X				X		45"	90°	82°	10	10	10	10	X		
—			Espinaca			X		X		X					10	10	10	10	X		
2		Sopa de fideos	carne de res.	210	12000	X				X		40"	91°	80°	10	10	10	10	X		
0	Bebida caliente	Aromática de hierba confiesa y canela	Hierbas Aromaticas	150	7500	X		X		X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
2			Fresa.			X		X							10	10	10	10	X		
1																					
0																					
—																					
1																					
2																					
1																					
3																					
—																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Carolina Castañeda TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929498 CARGO: Tec. Gastronomia.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FORMPS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Mes de (AT 9210/2019 - 10/12/2019
		Página: 1 de 1

SUBD./RECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba. SERVICIO SOCIAL: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud

COORDINADOR O RESPONSABLE: Disney la Diaz OPERADOR: Hogares Si a la vida.

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								
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °o	FINAL °o	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
	Bebida caliente	Aromaticas de hierbas con limon.	Hierbas Aromaticas	150	7500	X		X		X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			Limon			X		X							10	10	10	10	X		
1	Desayuno	Colada de harina de platano	Leche.	150	7500	X				X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
2		Queso campesino	Queso	40	2000	X									10	10	10	10	X		
0		Arepa	Arepa.							X		40".	90°	82°	10	10	10	10	X		
2		Mango y piña picado	Mango.	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		
1			Piña.			X		X							10	10	10	10	X		
0	Nuevos.	Batido de mora y banano con avena en hojuelas.	Leche.	180	9000	X				X		40"	90°	82°	10	10	10	10	X		
2			Mora			X		X							10	10	10	10	X		
1			Banano			X		X							10	10	10	10	X		
3	Almuerzo	Carne de cerdo caramelizado	Carne de cerdo	100	500	X				X		45"	91°	80°	10	10	10	10	X		
2		Arroz al Perejil	Arroz	101	5056	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
1			Perejil			X		X							10	10	10	10	X		
5		Ensalada de Alluyama con arveja fresca	Alluyama	60	3000	X				X		40'	91°	80°	10	10	10	10	X		
1			Arveja			X				X					10	10	10	10	X		
		Papa encrude	Papa.	50	2500	X		X		X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		Sopa de cuchuco de trigo	Carne de res.	246	12000	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Cristancho TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929498 CARGO: Tec. Gastronomia.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FORMSS-270
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Marna IVF 30/10/2015 - 30/10/2015
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba. SERVICIO SOCIAL: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud

COORDINADOR O RESPONSABLE: Disneyla Diaz OPERADOR: Hogares Si a la vida

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 °o	FINAL °o	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
		Jugo de Guayaba	Guayaba	180	9000	X		X							10	10	10	10	X		
	onces	Galleta de avena	Galletas de avena.	16	800			X							10	10	10	10	X		
		Ensalada de frutas con yogurt	Frutas	110.	5500	X									10	10	10	10	X		
1			Yogurt			X						2°	2°		10	10	10	10	X		
2	cena	Carne de res al cilantro	Carne deres.	100	5000	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
0			Cilantro			X		X							10	10	10	10	X		
2		Tortilla de Acelga	Acelga.	53.	2650	X		X		X		45"	91°	85	10	10	10	10	X		
1		Spaguettis	Spaguettis	114	5700					X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
0	Bebida caliente	Aromatica de Hierbas con maracuya	Hierbas aromaticas	150	7500	X		X		X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X.		
-			maracuya.			X		X													
1																					
0																					
2																					
3																					
4																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Cristancho TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929498 CARGO: Tec. Gastronomia.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR-PSS-249
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo INT 20190043569 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud

COORDINADOR O RESPONSABLE: Disneyka Diaz OPERADOR: Hogares si a la vida.

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	
	Bebida caliente	Tinto	cafe	5	250					X		40"	90°	81°	10	10	10	10	X		
	Desayuno	Te en leche	Te	180	9000					X					10	10	10	10	X		
—			leche					X		X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
N		Empareado de Queso	Empareado de Queso							X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
O		Papaya Picada	Papaya.	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		
N	Nueve	Sorbete de Freyloa	Freyloa.			X		X							10	10	10	10	X		
—		Mantecada	mantecada	30	1500										10	10	10	10	X		
O	Almuerzo	Pollo en Salsa de champiñones	Pollo	100	5000	X				X		45"	95°	81°	10	10	10	10	X		
—			Champiñones			X		X		X					10	10	10	10	X		
U		Arroz con zanahoria	Arroz	101	5050	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
U			Zanahoria			X		X		X					10	10	10	10	X		
—		Ensalada	Zanahoria	60	3000	X		X							10	10	10	10	X		
—			pepino cohombro			X		X							10	10	10	10	X		
S			Tomate			X		X							10	10	10	10	X		
—			Vinagre												10	10	10	10	X		
		Pure de Yuca	Yuca.	60	3000	X				X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		Sopa carmelita	Pollo	210	12000	X				X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Andrea Castaneda TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929[illegible] CARGO: Tec. Gastronomia.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043560 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Calidad UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud
COORDINADOR O RESPONSABLE: Disneyla Diaz OPERADOR: Hogares Si a la vida.

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	
		Jugo de maracuya	maracuya	180	9000	X		X							10	10	10	10	X		
	ONCES	Arroz CON Leche	Arroz	150	7500	X									10	10	10	10	X		
-			Leche			X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
2		Fresa Picada	fresa	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		
0	Cena	Carne de res Picada	Carne de res.	90	4500	X				X		40"	91°	80°	10	10	10	10	X		
2		Arroz Blanco	Arroz	101	5050	X				X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
1		Sancochito	Sancochito	65	3250	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
0	Bebida caliente	Aromatica de hierbas con mora y hierbabuena	Hierbas Aromaticas	150	7500	X		X		X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
-			mora			X		X							10	10	10	10	X		
2			Hierbabuena.			X		X							10	10	10	10	X		
3																					
7																					
-																					
5																					
-																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Cristancho TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929498 CARGO: Tec. Gastronomia.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	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 20198043568 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad Privado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud

COORDINADOR O RESPONSABLE: Disney la Diaz OPERADOR: Hogares si a la vida

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						COCCION	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	
	Bebida caliente	Aromatica de hierbas con tomate de arbol	Hierbas Aromaticas	150	7500	X		X		X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			Tomate de Arbol			X		X							10	10	10	10	X		
—	Desayuno	Agua de Panela	AGUA	180	9000					X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
N			Panela.							X					10	10	10	10	X		
O		Changua con huevo	leche	130	6500	X				X		40"	90"	85"	10	10	10	10	X		
N			Huevo.	54	2700	X		X		X					10	10	10	10	X		
I		TOSTADA	TOSTADA.	40	2000										10	10	10	10	X		
O		Compota de mora y Pera	mora	100	5000	X		X		X		45'	90°	80°	10	10	10	10	X		
—			Pera			X		X		X					10	10	10	10	X		
L	Nueves	Galleta Cracker Saborizada	Galleta cracker saborizada.	16	800			X							10	10	10	10	X		
U		Ensalada de frutas con queso doble crema	Frutas	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		
N			Queso doble crema.												10	10	10	10	X		
I	Almuerzo	Filete de Pescado A las Finas Hierbas	Filete de Pescado	88	4.400	X				X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
O			Hierbas			X		X							10	10	10	10	X		
—		Arroz con coco	Arroz	101	5050	X				X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			Coco			X				X					10	10	10	10	X		
		Ensalada	Tomate	60	3000	X		X							10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Castañeda TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929498 CARGO: Tec-Gastronomia

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043568 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Fraternidad
COORDINADOR O RESPONSABLE: Disnayda Diaz OPERADOR: Hogares Si a la vida

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 °o	FINAL °o	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
			Cebolla Cabezona.			X		X							10	10	10	10	X		
			Cilantro			X		X							10	10	10	10	X		
—		Torta de Platano	Platano maduro	60	3000	X				X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
N		Sopa de cebada Perla	cebada perlada.	240	12000	X				X		45'	90°	82°	10	10	10	10	X		
O		Jugo de lulo	lulo	180	9000	X		X							10	10	10	10	X		
N	once	Colada de fecula de maiz con banano	Leche	150	7500					X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
J			Banano			X		X		X					10	10	10	10	X		
O		Torta negra	torta	30	1500										10	10	10	10	X		
—	Cena.	Pollo A la Jardinera	Pollo	71	3550	X				X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
—		Ensalada campesina	Verdura.	60	3000	X		X							10	10	10	10	X		
D		Arroz Atomatado	Arroz	101	5050	X				X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
—			Tomate			X		X		X					10	10	10	10	X		
I	Bebida caliente	Leche caliente con miel	Leche	150	7500	X				X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
V			miel.					X							10	10	10	10	X		
—																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Castrillon TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023934948 CARGO: Tec. Sistemas

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043560 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Bebés UNIDAD OPERATIVA: Hogares Gratitud
COORDINADOR O RESPONSABLE: Disneyla Diaz. OPERADOR: Hogares Sia la Vida.

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	
	Bebida caliente	TINTO	Cafe	150	7500					X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
	Desayuno	Cafe con leche	Leche	180	9000	X				X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
1			Cafe.					X							10	10	10	10	X		
2		Caldo de Papa con carne	Papa	130	6500	X		X							10	10	10	10	X		
0			Carne de res.			X				X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
2		Croissant	Croissant	20	1000.										10	10	10	10	X		
1		Patilla Picada	Patilla.	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		
0	Nueves	Te en leche	Te	150	7500										10	10	10	10	X		
1			leche.			X				X		40'	90°	85°	10	10	10	10	X		
1		Pan de maiz	Pan de maiz	40	2000										10	10	10	10	X		
3		Mandarina.	Mandarina.	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		
7	Almuerzo	Sobrebarriga en salsa criolla.	Sobrebarriga.	55	2750	X				X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
1		Arroz blanco	Arroz.	101	5050	X				X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
4		Calabaza Guisada	Calabaza.	60	3000	X				X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
-		Papa Al Perejil	Papa	50	2500	X				X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			Perejil			X		^							10	10	10	10	X		
		Sopa de Arroz	Arroz.	210	12000	X				X		45'	90°	80°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristhian Castiblanco TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929498 CARGO: Tec. Gastronomia.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ	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: Usme INT 20190403099 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud

COORDINADOR O RESPONSABLE: Disneyla Diaz OPERADOR: Hogar Si a la Vida

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	
			Carne de res			x				x		45"	90°	80	10	10	10	10	x		
		Jugo de mora	mora	180	9000	x		x							10	10	10	10	x		
—	onces	Candil	Candil	150	7500					x		40"	90°	85°	10	16	10	10	x		
N		Galletas integrale	galletas integrales												10	10	10	10	x		
O		melon Picado	melon.	100	5000	x		x							10	10	10	10	x		
N	Comida	Carne de cerdo BBQ	carne de cerdo.	240	12000	x				x		45"	90°	80°	10	10	10	10	x		
J		Arroz al Pimenton	Arroz	101	5050	x				x		40'	90°	85°	10	10	10	10	x		
O			Pimenton			x		x							10	10	10	10	x		
—		Sopa de mazorca	carne de res.	240	12000	x				x		45"	90°	82°	10	10	10	10	x		
L			mazorca.			x		x							10	10	10	10	x		
J	Bebida caliente	Aromatica de hierbas con uchuva	Hierbas aromaticas	150	7500	x		x		x		40"	90°	85°	10	10	10	10	x		
—			UCHUVA.			x		x							10	10	10	10	x		
I																					
M																					
—																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Rubiano TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929948 CARGO: Tec. Gastronomia

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043588 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Iudado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Disneyla Diaz OPERADOR: Hogares a la vida

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	
	Bebida Caliente	Aromatica de hierbas con fresa y canela.	Hierbas Aromaticas	150	7500	X				X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			Fresa			X		X							10	10	10	10	X		
1			Canela.			X		X							10	10	10	10	X		
2	Desayuno	CHocolate en leche	Leche	180	9000	X				X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
0			Chocolate.			X									10	10	10	10	X		
2		Tamal	Tamal							X		45"	90°	85.	10	10	10	10	X		
1		Pan blando	Pan	30	1500										10	10	10	10	X		
0		Naranja	Naranja	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		
1	Nueves.	Uvas	Uvas.	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		
1	Almuerzo	Carne de res y Pechuga Picada	Carne de res.	1000	5000	X				X		40'	90°	85°	10	10	10	10	X		
3			Pechuga.			X				X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
7		Arroz con fideos	Arroz	101	5050	X				X		45'	90°	82°	10	10	10	10	X		
1			Fideos.			X				X					10	10	10	10	X		
00		Ensalada	Tomate	60	3000	X		X							10	10	10	10	X		
1			Cebolla cabezona			X		X							10	10	10	10	X		
			Lechuga.			X		X							10	10	10	10	X		
		Yuca cocida	Yuca	55	2750	X				X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Castaño TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1073529498 CARGO: Tec. Gastronomia.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: POR-PSS-243

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 1

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo INT 2019043309 - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Disneyla Diaz OPERADOR: Hogares S. a la vida

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	
		Sopa de cuchuco de maíz	cuchuco de maíz	240	12000	X				X		45'	90°	85°	10	10	10	10	X		
		Jugo de guanabana	Guanabana.	180	9000	X									10	10	10	10	X		
—	onces.	Colada de fecula de maíz con mora	fecula de maíz	180	9000	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
2			Mora			X		X							10	10	10	10	X		
0		Pan con queso	Pan	30	1500										10	10	10	10	X		
2			Queso.												10	10	10	10	X		
1	Lena	Ternera a las finas Hierbas	Ternera.	90	4500	X				X		45'	90°	85°	10	10	10	10	X		
0			Hierbas.			X		X							10	10	10	10	X		
—		Verduras chinas.	Repollo	60	3000	X		X							10	10	10	10	X		
1			Calabacin			X		X							10	10	10	10	X		
1			Zanahoria.			X		X							10	10	10	10	X		
7			APIO			X		X							10	10	10	10	X		
1		Arroz con Alcaparli	Arroz	101	5050	X					X	45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
00			Alcaparli			X					X				10	10	10	10	X		
—	Bebida caliente	Agua de Panela en leche.	Leche.	150	7500	X					X	40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			Panela.			X					X				10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Castrillo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929468 CARGO: Tec Gastronomia.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-343
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Marzo INT 20190043500 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba. SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud

COORDINADOR O RESPONSABLE: Disreyla Diaz OPERADOR: Hogares Si a la vida.

FECHA (dd/mm/Año)	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	
	Bebida caliente	Tinto	cafe	150	7500					X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
	Bebida caliente	colada de Avena	Leche.	180	9000	X				X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
—		Huevos pericos	Huevos.	51	2550	X		X		X		40"	90°	82°	10	10	10	10	X		
2		Arroz blanco	Arroz.	67	3350	X				X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
20		Fresa Picada	Fresa.	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		
2	Helado	Helado	Helado.	60	3000										10	10	10	10	X		
1		Mantecada	Mantecada.	30	1500			X							10	10	10	10	X		
0		Mango Picado	Mango.	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		
1	Almuerzo	Carne de res mechada en salsa criolla	Carne de res.	62	3100	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
1		Arroz al perejil	Arroz	101	5050	X				X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
0			perejil.			X		X							10	10	10	10	X		
2		Ensalada campesina	Verdura.	60	3000	X		X							10	10	10	10	X		
1		Papa cocida con cascara	Papa.	50	2500	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
5		Sopa de verduras	Carne de res	240	12000	X				X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
—		Naranjada.	Naranja.	180	9000	X		X							10	10	10	10	X		
	Onces.	Sobre de cuchuca	Leche	180	9000	X				X		1'			10	10	10	10	X		
			Cuchuca.			X		X							10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Castaneda TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1073929498 CARGO: Tec. Gastronomia

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20180043569 - 10/10/2018
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Disneyka Diaz OPERADOR: Hogares Si a la vida

FECHA (día/mes/año)	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	
		Croissant	Croissant	30	1500										10	10	10	10	X		
	cena.	Pollo Guisado	Pollo	71	3550	X				X		45'	90°	85°	10	10	10	10	X		
1		Arroz con zanahoria	Arroz	101	5050	X				X		40'	90°	80°	10	10	10	10	X		
2			Zanahoria.			X		X							10	10	10	10	X		
0		Sopa de Arracacha	Pollo	240	12000	X				X		45'	90°	85°	10	10	10	10	X		
2			Arracacha.			X		X							10	10	10	10	X		
1	bebida caliente	Leche caliente con miel	Leche.	150	7500	X				X		40'	90°	85.	10	10	10	10	X		
0																					
1																					
1																					
0																					
7																					
1																					
9																					
1																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Castaño TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023924498 CARGO Te. Gastronomia

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-249
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Mayo MT 2019/05/2019 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado. UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Rosepta Diaz OPERADOR: Norgres S. A Lavida

FECHA (día/mes/año)	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 °o	FINAL °o	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
	Bebida caliente	Aromática de hierbas con lulo y jengibre	Hierbas Aromaticas	150	7500	X		X		X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			Lulo			X		X							10	10	10	10	X		
1			Jengibre.			X		X							10	10	10	10	X		
2	Desayuno	Chocolate en leche	leche	180	9000	X				X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
0			Chocolate.							X					10	10	10	10	X		
2		Caldo de papa con Pescado	Pescado	240	12000	X				X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
-			Papa.			X				X					10	10	10	10	X		
0		Arepa	Arepa.	70	3500					X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
1		Papaya Picada	Papaya.	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		
0	Jueves	Sorbete de maracuya	leche	180	9000	X									10	10	10	10	X		
			Maracuya.			X		X							10	10	10	10	X		
7		Pan de maiz	Pan.	40	2000										10	10	10	10	X		
-	Almuerzo	Goulash de carne de res	Carne de res.	62	3100	X				X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
0		Arroz al Pimenton	Arroz	101	5050	X				X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
2			Pimenton.			X		X							10	10	10	10	X		
		Papa criolla. Dorada.	Papa criolla.	40	2000	X				X		45'	90°	80°	10	10	10	10	X		
		Sopa de conchita	Carne de res	240	12000	X				X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Castaneda TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023974498 CARGO: Te. Gastronomia.

	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 20190435698 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Portada UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Disneyla Diaz OPERADOR: Hogares si a la vida

FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/kilos /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	
		Jugo de uva	Uva	180	9000	X		X							10	10	10	10	X		
	once	Agua de Panela con queso campesino	Panela	180	9000	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
1			Queso campesino.	40	2000	X									10	10	10	10	X		
2		Pan tajado integral	Pan tajado.	24	1200										10	10	10	10	X		
20		Compota de manzana y banano	Manzana	100	5000	X		X		X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
2			Banano			X		X							10	10	10	10	X		
1	cena.	Lengua en salsa.	Lengua.	45	2250	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
0		Torta de zanahoria	Harina de trigo	53	2650	X				X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
1			Huevo			X		X							10	10	10	10	X		
1			Zanahoria.			X		X							10	10	10	10	X		
0		Arroz con fideos	Arroz	101	5050	X				X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
7			Fideos.			X									10	10	10	10	X		
1	Bebida caliente	Aromatica de hierbas con mora	Hierbas Aromaticas	150	7500	X		X		X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
20			Mora			X		X							10	10	10	10	X		
2																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Contreras TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023924488 CARGO: Tec. Gastronomia

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435099 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Caridad UNIDAD OPERATIVA: Hogar gratitud.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Disneyla Diaz OPERADOR: Hogares si a la vida.

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	
	Bebida caliente	Tinto	Cafe	150	7500					X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
	Refrigerio	Colada de Fecula de maiz	Leche.	180	9000	X				X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		Emparedado de queso y Jamon	Emparedado de queso y Jamon							X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
21		mandarina	mandarina.	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		
-20	Nuevos.	Bebida de Guanabana con avena en hojuelas y miel	Leche	180	9000					X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
2			Guanabana			X		X							10	10	10	10	X		
-			Avena en hojuelas.			X									10	10	10	10	X		
10	Almuerzo	Pollo a las finas Hierbas	Pollo	100	5000	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			Hierbas.			X		X							10	10	10	10	X		
JUL.		Arroz aromatado	Arroz	101	5050	X				X		45"	90°	82°	10	10	10	10	X		
U			Tomate.			X		X							10	10	10	10	X		
J		Verdura oriental	Verdura.	60	3000	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
1		Platano con Queso y bocadillo	Platano maduro.	5"	2700	X				X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
21			Queso			X									10	10	10	10	X		
			Bocadillo.			X									10	10	10	10	X		
		Sopa de Avena.	Carne de res.	210	12000	X				X		40'	90°	80°	10	10	10	10	X		
		Jugo de lulo	lulo.	180	9000	X		X							10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Castaneda TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929498 CARGO: Tec Gastronomia

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: POI-PSS-249
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20196030000 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud.

COORDINADOR O REBPONSABLE: Disneyla Diaz OPERADOR: Hogares Si a la vida

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						COCCION	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	
	Onces.	Peto de maiz dulce.	Leche.	150	7500	X				X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			Maiz Peto.			X				X					10	10	10	10	X		
1		Patilla Picada	Patilla.	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		
2	Cena.	Carne de res Picada	Carne de res.	56	2800	X				X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
0		Tajada de Aguacate	Aguacate	60	3000	X		X							10	10	10	10	X		
2		Arroz Blanco	Arroz	101	5050	X				X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
1		Sopa carmelita	Carne de res	240	12000	X				X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
0			Verduras.			X		X							10	10	10	10	X		
1	Bebida Caliente	Aromatica de hierbas con Fresa.	Hierbas Aromaticas	150	7500	X				X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
1			Fresa			X		X							10	10	10	10	X		
0																					
1																					
1																					
2																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Castrillo TIPO DE DOCUMENTO: C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023979998 CARGO: Tec. Gastronomia

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo 3017 20190243568 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad Cerdado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Diney la Diaz OPERADOR: Hogares si a la vida

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	
	Bebida caliente	Aromatica de hierbas con mora y canela	Hierbas Aromaticas	150	7500	x		x		x		45'	90°	85°	10	10	10	10	x		
			mora.			x		x							10	10	10	10	x		
2021	Desayuno	Agua de Panela	Panela.	150	7500	x						40"	90°	80°	10	10	10	10	x		
		Changua con Huevo	leche	240	12000	x				x		45"	90°	80°	10	10	10	10	x		
20			Huevo.			x		x							10	10	10	10	x		
		Tostada	tostada.	30	1500			x							10	10	10	10	x		
-		Banano	Banano.	100	500	x		x							10	10	10	10	x		
0	Jueves	Galletas de avena	Galletas.	16	800			x							10	10	10	10	x		
		Ensalada de Frutas con yogurt	Frutas	100	500	x		x							10	10	10	10	x		
(.)			yogurt.					x							10	10	10	10	x		
U	Almuerzo	Albondigas	Albondigas.	100	5000	x				x		45"	90°	82°	10	10	10	10	x		
)		Spaguettis	spaguettis.	114	5700					x		40"	90°	80°	10	10	10	10	x		
-		Ensalada roja con limon & cilantro	Remolacha	60	3000	x		x		x		40"	90°	80°	10	10	10	10	x		
22			zanahoria			x		x							10	10	10	10	x		
			Limon			x		x							10	10	10	10	x		
			cilantro.			x		x							10	10	10	10	x		
		Tajada de Platano maduro	platano maduro.	35	1750	x				x		45"	90°	85°	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Castaneda TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023979498 CARGO: Tec. Gastronomia

	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 IDT 20190433088 - 10/10/2019
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Disneyla Diaz. OPERADOR: Hogares S. a la vida

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 °a	FINAL °a	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
		Sopa de menudencias	menudencias.	240	12000	X				X		45'	90°	80°	10	10	10	10	X		
		Jugo de curuba	Curuba	180	9000	X		X							10	10	10	10	X		
1	Once.	Colada de avena con Guayaba.	Leche.	150	7500	X				X		40'	90°	80°	10	10	10	10	X		
2			Guayaba.			X		X							10	10	10	10	X		
0		Torta de banano	Harina de trigo	30	1500										10	10	10	10	X		
2			banano			X		X							10	10	10	10	X		
1	Cena.	Filete de Pescado en Salsa criolla.	Filetes de pescado	97	4850	X				X		45''	90°	82°	10	10	10	10	X		
0		Calabaza guisada	calabaza.	60	3000	X				X		40''	90°	80°	10	10	10	10	X		
1		Arroz al cilantro	Arroz	101	5050	X				X		45''	90°	80°	10	10	10	10	X		
JUL.			Cilantro.			X		X							10	10	10	10	X		
0	Bebida caliente	Leche caliente con canela	Leche.	150	7500	X				X		45'	90°	82°	10	10	10	10	X		
22-7																					
2																					
2																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Pinzón Tipo de documento: C.C Nº de documento de identidad: 1023929498 Cargo: Tec. Gastronomía

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019040569 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud

COORDINADOR O RESPONSABLE: Disneyla Diaz. OPERADOR: Hogares si a la vida.

FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
	Bebida caliente	TINTO	Cafe.	150	7500					X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
	Desayuno	Té en leche	Leche.	150	7500					X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
1		Caldo de Papa con carne	carne de res.	240	12000	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
2			Papa.			X									10	10	10	10	X		
0		Mogolla	mogolla.	30	1500										10	10	10	10	X		
2		Compota de pera con canela	Pera.	100	5000	X		X		X		45'	90°	80°	10	10	10	10	X		
1	Viernes	Cafe con leche	Leche	150	7500	X				X		40'	90°	80°	10	10	10	10	X		
0			Cafe.							X					10	10	10	10	X		
JUL. 11		Almojabana.	Almojabana.	30	1500										10	10	10	10	X		
		UVas	UVas.	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		
3	Almuerzo	Filete de Pescado Al cilantro	Pescado	100	5000	X				X		45'	90°	85°	10	10	10	10	X		
			cilantro			X		X							10	10	10	10	X		
1		Arroz con Alcaloli	Arroz	101	5050	X				X		40'41	90°	80°	10	10	10	10	X		
23			Alcaloli			X				X					10	10	10	10	X		
2		Ensalada	Zanahoria.	60	3000	X		X							10	10	10	10	X		
			Pepino cohombro			X		X							10	10	10	10	X		
			Tomate.			X		X							10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Castañeda TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023979498 CARGO: Tec. Gastronomia

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-343
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190043568 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud

COORDINADOR O RESPONSABLE: Disreyla Diaz OPERADOR: Hogar Gra a la Vida.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/libras /unidad)	PESO NETO (gramos/libras /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	
		Papa criolla Guisada	Papa Criolla	46.	2300	X				X		15'	90°	80°	10	10	10	10	X		
		Sancochito de Pescado	Pescado	240	12000	X				X		40'	90°	80°	10	10	10	10	X		
1		Limonada con Azucar	Limon	180	9000	X		X							10	10	10	10	X		
2	Once	Sorbete de Guanabana	Leche	180	9000	X									10	10	10	10	X		
0			Guanabana.			X									10	10	10	10	X		
2		mantecada	mantecada	30	1500										10	10	10	10	X		
-	Cena.	Carne de cerdo Mechada	Carne de cerdo	100	5000	X				X		40'	90°	80°	10	10	10	10	X		
0		Arroz con espinaca	Arroz	101	5050	X				X		45'	90°	85°	10	10	10	10	X		
			Espinaca			X		X							10	10	10	10	X		
JUL. 1		Sopa de Patacon.	Carne de res	240	12000	X				X		40'	90°	85°	10	10	10	10	X		
			Platano			X									10	10	10	10	X		
	Bebida caliente	Aromatica de hierbas con limon	Hierbas Aromaticas	150	7500	X		X		X		45'	90°	85°	10	10	10	10	X		
23 -			Limon			X		X							10	10	10	10	X		
23																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Castrillon TIPO DE DOCUMENTO: C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023724498 CARGO: Tec. Gastronomia

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-245
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190433568 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratito.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Dsnayla Diaz OPERADOR: Hogares si a la vida.

FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °o	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °o	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
	Bebida caliente	Aromática de hierbas frescas y hierbabuena	Hierbas Aromaticas	150	7500	X				X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			Fresa.			X		X							10	10	10	10	X		
1	Desayuno	Colada de Harina de Platano	Leche.	150	7500	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
2		Huevos revueltos con queso	Huevos.	56.	2800	X		X		X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
0			Queso			X				X					10	10	10	10	X		
2		Pan de maiz	Pan	30	1500										10	10	10	10	X		
1		Patilla picada.	Patilla.	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		
0	Nueves	Leche caliente	Leche.	150	7500	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
1		mogolla integral	mogolla.	30	1500										10	10	10	10	X		
1		Granadilla	Granadilla	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		
1	almuerzo	Carne de cerdo guisada	Carne de cerdo	100	5000	X				X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
1		Arroz con zanahoria	Arroz	101	5050	X				X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
1			Zanahoria			X		X							10	10	10	10	X		
1		Guacamole	Aguacate	60	3000	X		X							10	10	10	10	X		
2		Papa al vapor	Papa	50	2500	X		X		X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		Cazuela de lentejas	Lentejas	240	12000	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		Jugo de piña	Piña	180	9000	X		X							10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Castaño TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929498 CARGO: Tec. Gastronomia.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190433668 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud
COORDINADOR O RESPONSABLE: Rosneyla Diaz. OPERADOR: Hogares si a la vida

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	
	once.	Sorbete de mango	Leche	150	7500	X									10	10	10	10	X		
			Mango			X		X							10	10	10	10	X		
1		Roscon	Roscon	30	1500										10	10	10	10	X		
2	cena.	Carne de res al cilantro	carne de res	100	5000	X				X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
0			cilantro			X		X							10	10	10	10	X		
2		Potaje de Ahuyama con arveja verde	Ahuyama	60	3000	X				X		45"	90°	81°	10	10	10	10	X		
1			Arveja.			X		X		X					10	10	10	10	X		
0		Spaguettis.	Spaguettis	114	5700					X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
1	Bebida caliente	Aromatica de hierbas con maracuya y canela	Hierbas aromaticas	150	7500	X		X		X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
JUL			maracuya.			X		X							10	10	10	10	X		
3																					
4																					
5																					
2																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lisbeth Calderon TIPO DE DOCUMENTO: CC, Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929498 CARGO: Tec Gastronomia

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-P09-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo SIF 20190435B9 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba. SERVICIO SOCIAL: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud

COORDINADOR O RESPONSABLE: Doneyla Diaz. OPERADOR: Hogares S.a la vida

FECHA (día/mes/Año)	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	
	Bebida caliente	Tinto	cafe.	150	7500			X		X		45"	90°	89°	10	10	10	10	X		
	Desayuno	Cafe con leche	Leche	150	7.500	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
1			Cafe							X					10	10	10	10	X		
2		Tamal	Tamal	250	12.500					X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
0		Pan Rollo	Pan	30	1500										10	10	10	10	X		
2		Granadilla	Granadilla	60	3000	X		X							10	10	10	10	X		
-	Onces	Papaya Picada	Papaya	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		
0	Almuerzo	Cocido Boyacense	Carne de cerdo	70.	3500	X				X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
1			Carne de res			X				X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
J			Cubios.			X		X							10	10	10	10	X		
U		Arroz blanco	Arroz.	101	5050	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
L		Jugo de mora	Mora.	180	9000	X		X							10	10	10	10	X		
1	Onces.	Colada de fecula de maiz con fresa	Leche.	150	7500	X				X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
2			Fresa.			X		X							10	10	10	10	X		
5		Pan de maiz	Pan.	30	1500										10	10	10	10	X		
	Cena.	Pechuga Gratinada	Pechuga.	100	5000	X				X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		Arroz al Perejil	Arroz.	101	5050	X				X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lashan Castello TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929448 CARGO: Tec Gastronomia.

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 INT 2019043508 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud

COORDINADOR O RESPONSABLE: Doreyla Dias OPERADOR: Hogares si a la vida

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						COCCION	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	
			Perejil			X		X							10	10	10	10	X		
		Sopa de cuchuco de maíz	Cuchuco de maíz.	240	12000	X			X	X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
	Bebida caliente	Agua de Panela. en leche.	Leche	150	7500	X				X		40"	90	80°	10	10	10	10	X		
25-JULIO-2021			Panela			X									10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Carlos Castaneda TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023924498 CARGO: Le Gastronomica.

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 INT 2019043508 - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba. SERVICIO SOCIAL: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud.
COORDINADOR O RESPONSABLE: Disneyla Diaz OPERADOR: Hogares S. a la vida.

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: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
	Bebida caliente	Aromatica de hierbas con tomate de Arbol	Hierbas Aromaticas	150	7500	x		x		x		45"	90°	80°	10	10	10	10	x		
			Tomate de arbol			x		x							10	10	10	10	x		
1	Desayuno	Colada de fecula de maiz	Leche.	150	7500	x				x		40"	90°	85°	10	10	10	10	x		
2		Huevo cocido	Huevo	56	2800	x		x		x		45"	90°	87°	10	10	10	10	x		
0		Croissant	Croissant	30	1500										10	10	10	10	x		
2		Compota de manzana con canela	Manzana.	100	5000	x		x		x		45'	90°	80°	10	10	10	10	x		
1	Almuerzo	Chocolate en leche	Leche	150	7500	x				x		40"	90°	80°	10	10	10	10	x		
0			Chocolate.												10	10	10	10	x		
1		Ponque tajado	Ponque tajado	30	1500										10	10	10	10	x		
1		Ajiaco de Patilla y melon	Patilla	60	3000	x		x							10	10	10	10	x		
0			melon.			x		x							10	10	10	10	x		
7	Almuerzo	Carne de res a las finas Hierbas	Carne de res	100	5000	x				x		45'	90°	80°	10	10	10	10	x		
1		Arroz paisanito	Arroz	101	5050	x				x		40"	90°	87°	10	10	10	10	x		
6			Platano maduro			x		x							10	10	10	10	x		
2		Pateca de ahuyama con arveja verde fresca	Ahuyama	60	3000	x				x		40"	90°	85°	10	10	10	10	x		
			Arveja.			x		x							10	10	10	10	x		
		Papa criolla y perejil	Papa criolla.	46.	2300	x				x		45"	90°	80°	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Castaneda TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929498 CARGO: Ter. Gastronomia

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSI-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN Y ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Mes/a 11/ 2019 - 10/12/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Disneyla Diaz OPERADOR: Hogares S. a la vida

FECHA (día/mes/año)	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	
			Perejil			x		x							10	10	10	10	x		
		Sopa de cuchuco de trigo	Carne de res	240	12000	x				x		40"	90°	85°	10	10	10	10	x		
1			Cuchuco de trigo			x									10	10	10	10	x		
2		Jugo de mango	Mango	180	9000	x		x							10	10	10	10	x		
0	Onces	Colada de Avena con Guayaba	Leche	150	7500	x				x		45"	90°	85°	10	10	10	10	x		
2			Guayaba.			x		x							10	10	10	10	x		
-		Galleta cracker Saborizada	Galletas cracker.	16	800										10	10	10	10	x		
0	Cena.	Carne de cerdo Guisada	Carne de cerdo	100	5000	x				x		40"	90°	80°	10	10	10	10	x		
1		Torta de Alluyama	Harina de trigo	53	2650	x				x		45"	90°	85°	10	10	10	10	x		
1			Huevos			x		x							10	10	10	10	x		
0			Alluyama			x		x							10	10	10	10	x		
7		Arroz al Pimenton	Arroz	101	5050	x				x		40"	90°	80°	10	10	10	10	x		
-			Pimenton			x		x							10	10	10	10	x		
26	Bebida caliente	Leche caliente con canela	Leche.	150	7500	x				x		45"	90°	85°	10	10	10	10	x		
27																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Arsterela TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929498 CARGO: Tec. Gastronomia

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019G13569 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar gratitud

COORDINADOR O RESPONSABLE: Disneyla Diaz OPERADOR: Hogares Si a la Vida

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	
	Bebida caliente	Tinto	Cafe	150	7500					X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
	Desayuno	Leche caliente	Leche	150	7500	X				X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
1		Caldo de Papa con Pechuga.	Pechuga	240	12000	X				X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
2			Papa.			X									10	10	10	10	X		
0		Almojabana	Almojabana.	30	1500										10	10	10	10	X		
2		Naranja	Naranja	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		
1	Nueves.	Sorbete de mora	Leche	180	9000	X									10	10	10	10	X		
0			mora.			X		X							10	10	10	10	X		
1	Almuerzo	Pechuga mechada.	Pechuga.	100	5000	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
J		Spaguetti	Spaguetti	114	5900										10	10	10	10	X		
U		Ensalada	Arveja.	60	3000	X		X							10	10	10	10	X		
J			Zanahoria.			X		X							10	10	10	10	X		
1			Maíz			X		X							10	10	10	10	X		
7			Mayonesa					X							10	10	10	10	X		
2		Papa al vapor	Papa.	50	2500	X		X		X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		Sopa de verduras	Carne de res	240	12000	X				X		40"	90°	81°	10	10	10	10	X		
			Verduras			X		X							10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Castancho TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929498 CARGO: Tec. Gastronomia.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FORIPS0243 | Versión: 1 | Fecha: Memo INT 20190450G3 - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Luredo UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Dioneyla Diaz OPERADOR: Hogares Si a la vida.

FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO DE COCCIÓN EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °o	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °o	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
		Jugo de pitaya	Pitaya.	180	9000	x		x							10	10	10	10	x		
	Onces	Colada de Harina de Platano	Leche.	150	7500	x				x		40"	90°	85°	10	10	10	10	x		
21		Pan rollo	Pan	30	1500										10	10	10	10	x		
2		Mandarina	Mandarina.	100	5000	x		x							10	10	10	10	x		
0	Cena.	Carne de res al pimenton	Carne de res	100	5000	x				x		45"	90°	82°	10	10	10	10	x		
2			Pimenton.			x		x							10	10	10	10	x		
-		Arroz con zanahoria	Arroz	101	5050	x				x		40"	90°	81°	10	10	10	10	x		
10			Zanahoria.			x		x							10	10	10	10	x		
JUL		Mazamorra chiquita	Carne de res	240	12000	x		x		x		45"	90°	85°	10	10	10	10	x		
			Verduras.			x		x							10	10	10	10	x		
27	Bebida caliente	Aromatica de hierbas con fresa.	Hierbas aromaticas	100	5000	x		x		x		40"	90°	85°	10	10	10	10	x		
			Fresa			x		x							10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Castaño TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023572448 CARGO: Tec. Gastronomia

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: PSPI-P06-249

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 5

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Marzo 01 / 2019 - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Daniela Diaz OPERADOR: Hogares Si a la vida.

FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °o	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °o	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
	Bebida caliente	Aromática de hierbas naturales con frutos r	Hierbas aromaticas	100	5000	X		X		X		45'	90°	80°	10	10	10	10	X		
			Frutos Rojos			X		X							10	10	10	10	X		
	Desayuno	Chocolate en Leche	Leche	150	7500	X				X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
1			Chocolate.												10	10	10	10	X		
2		Queso campesino	Queso	40	2000	X									10	10	10	10	X		
20		Arepa	Arepa.	30	1500					X		45'	90°	85°	10	10	10	10	X		
2		mango picado	mango	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		
1	Nocturno	Batido de banano con Avena en hojuel	Leche	150	7500	X				X		40'	90°	80°	10	10	10	10	X		
10			banano			X		X							10	10	10	10	X		
			Avena en Hojuela			X									10	10	10	10	X		
6	Nocturno	Carne de cerdo en Salsa Hawaiana.	Carne de cerdo	100	5000	X				X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
5		Arroz al Perejil	Arroz	101	5050	X				X		40'	90°	85°	10	10	10	10	X		
7			Perejil			X		X							10	10	10	10	X		
1		Ensalada de tomate en Vinagreta	Tomate	60	3000	X		X							10	10	10	10	X		
00			Vinagreta.			X		X							10	10	10	10	X		
2		Platano maduro cocido	Platano maduro	54	2700	X				X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		Cazuela de Arveja verde seca	Arveja verde seca	240	1200	X				X		40"	90°	80	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Castrellon TIPO DE DOCUMENTO: C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929498 CARGO: Tec. Gastronomia

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: PGRI-P26-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN Y ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Mora INT 29100435CD - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba. SERVICIO SOCIAL: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Disneyla Diaz OPERADOR: Hogares Si a la vida.

FECHA (día/mes/año)	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 °o	FINAL °o	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
		Jugo de Guayaba	Guayaba	180	9000	x		x							10	10	10	10	x		
	Onces	Arroz con leche	Leche	150	7500	x				x		40"	90°	80°	10	10	10	10	x		
1			Arroz			x									10	10	10	10	x		
2		Fresa picada	Fresa	100	5000	x		x							10	10	10	10	x		
3	Cena	Carne de res marinada BBQ	Carne de res	100	5000	x				x		45"	90°	85°	10	10	10	10	x		
2		Ensalada campesina	verdura	60	3000	x		x							10	10	10	10	x		
1	n	Arroz con fideos	Arroz	101	5050	x				x		40"	90°	80°	10	10	10	10	x		
0			Fideos							x					10	10	10	10	x		
1	Bebida caliente	Aromatica de hierbas naturales con tomate de arbol	Hierbas aromaticas	100	5000	x				x		45"	90°	80°	10	10	10	10	x		
2			Tomate de arbol			x		x							10	10	10	10	x		
3															..	..	..	..	..		
4																					
5																					
6																					
7																					
8																					
9																					
10																					
11																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Castaño TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1023979448 CARGO: Tec. Gastronomia.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: DOI-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Marzo del 2019 - 30/12/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba. SERVICIO SOCIAL: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Daneyla Diaz OPERADOR: Hogares Si a la vida.

FECHA (día/mes/año)	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 °o	FINAL °o	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
	Bebida Caliente.	Tinto	Cafe.	150	7500					X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
	Postre	Colada de harina de Platano con mora	Leche	150	7500		X			X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
1			mora.			X	X	X							10	10	10	10	X		
2		caldo de papa con carne	Carne de res.	240	12000	X				X		45'	90	85°	10	10	10	10	X		
0			Papa.			X									10	10	10	10	X		
2		Pan de maiz	Pan.	30	1500										10	10	10	10	X		
1	Almuerzo.	Leche caliente con canela	Leche.	150	7500	X				X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
0		Tortilla de avena con banano	Tortilla de avena	30	1500										10	10	10	10	X		
			banano												10	10	10	10	X		
J		Fresa picada	Fresa	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		
U	Almuerzo.	Filete de Pescado al Pimenton	Pescado	100	5000	X				X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
L			Pimenton.			X		X							10	10	10	10	X		
1		Arroz al cilantro	Arroz	101	5050	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
9			Cilantro			X		X							10	10	10	10	X		
2		Ensalada agridulce	Pepollo	60	3000	X		X							10	10	10	10	X		
			Zanahoria			X		X							10	10	10	10	X		
			Piña.			X		X							10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Chahen Instancha TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023924948 CARGO: Tec. gastronomia

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PSIS-PSO-043

Versión: 1

Fecha: Marzo (07 2019 43009 - 10/10/2019

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Soba SERVICIO SOCIAL: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud

COORDINADOR O RESPONSABLE: Diana Ly Diaz OPERADOR: Hogares S. A la vida

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	
		Pure de Papa	Papa.	55	2750	X				X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		Sopa de avena	carne de res.	100	5000	X				X		40"	90°	80	10	10	10	10	X		
1		Jugo de maracuya	Maracuya.	180	9000	X		X							10	10	10	10	X		
2	Once	Flan	Flan	100	5000					X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
0		Papaya Picada	Papaya	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		
2	Cena	Pechuga Mechada	Pechuga.			X				X		45	90°	80	10	10	10	10	X		
1		Arroz Atomatado	Arroz	101	5050	X				X		40'	90°	85	10	10	10	10	X		
0			Tomate.			X		X							10	10	10	10	X		
1		Sopa de Pasta (Letras)	Carne de res.	240	1200	X				X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
1			Pasta de Letras.			X									10	10	10	10	X		
0	Recien cocinado	Té en leche	Leche	150	7500	X				X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
1																					
1																					
9																					
2																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gustavo Estrada TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1073929448 CARGO: Tec Gastronomia

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOIMPS-043
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190833503 - 10/12/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Ciudad UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud

COORDINADOR O RESPONSABLE: Dorexla Diaz OPERADOR: Hogares Si a la vida

FECHA (día/mes/año)	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 °o	FINAL °o	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
	Bebida caliente	Aromática de hierbas naturales con Piña	Hierbas Aromaticas	150	7500	X				X		40'	90°	80°	10	10	10	10	X		
			Piña			X		X							10	10	10	10	X		
1	Desayuno	Cafe con leche	Leche	150	7500	X				X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
2			Cafe												10	10	10	10	X		
0		Caldo de papa con Pescado	Pescado	240	12000	X				X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
2			Papa.			X		X							10	10	10	10	X		
1		Pantajado integral	Pan. Tajado	30	1500										10	10	10	10	X		
0		Papaya Picada	Papaya	100	500	X		X							10	10	10	10	X		
1	Nueve	sorbete de coruba	Leche	150	7500	X				X					10	10	10	10	X		
J			Coruba			X		X							10	10	10	10	X		
U		Roscon	Roscon.	30	1500										10	10	10	10	X		
L	Almuerzo	Mazorcada con pollo y carne	Pollo	100	5000	X				X		15'	90°	85°	10	10	10	10	X		
1			Carne de res.			X				X					10	10	10	10	X		
30			Mazorca.			X				X					10	10	10	10	X		
3		Arroz moreno con Uvas Pasas	Arroz	101	5050	X				X		40'	90°	80°	10	10	10	10	X		
			Uvas Pasas.												10	10	10	10	X		
		Ensalada	Lechuga.	60	360.	X		X							10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Cortecho TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1073924948 CARGO: Tec. bacteriologia

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PDS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Marzo 1ro 2019 DÍA - MES - AÑO
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Peñalosa UNIDAD OPERATIVA: Hogar Cristiano

COORDINADOR O RESPONSABLE: Daneyla Diaz OPERADOR: Hogares S. a la vida

FECHA (día/mes/año)	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 °o	FINAL °o	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
			Tomate.			X		X							10	10	10	10	X		
			Cebolla.			X		X							10	10	10	10	X		
1		Papas a la francesa	Papas	24		X				X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
2		Crema de espinaca	Carne	100		X				X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
0			Espinaca			X		X							10	10	10	10	X		
2		Limonada	Limon	180		X		X							10	10	10	10	X		
-	Once.	Torta de cumpleaños.	Torta de cumpleaños.												10	10	10	10	X		
0		Sorbete de tomate de arbol	Tomate de arbol	180		X		X							10	10	10	10	X		
1			Leche.												10	10	10	10	X		
1	Jem	Pollo Dorado	Pollo	100		X				X		40"	90°	81°	10	10	10	10	X		
0		Calabaza Guisada	calabaza.	60		X		X		X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
7		Arroz blanco	Arroz	101		X				X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
1	Bebida caliente	Aromatica de hierbo con uchuva	Hierbas Aromaticas.	150		X		X		X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
0			Uchuvas.			X		X							10	10	10	10	X		
3																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Arguello TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023429448 CARGO: Tec. Gastronomia

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: PGPI-PSD-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN Y ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 5
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Rige a partir de: 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud

COORDINADOR O RESPONSABLE: Disneyla Diaz OPERADOR: Hogares S. a la vida

FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °o	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °o	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
	Bebida caliente	Tinto	Cafe	150	7500	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
	Desayuno	Colada de avena	Leche	150	7500	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
1		Huevo en tortilla	Huevo	59	2950	X		X		X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
2		Arepuelas	Harina de trigo	70	3500	X				X		45"	90°	85	10	10	10	10	X		
0			Huevo			X		X							10	10	10	10	X		
2		mandarina	mandarina	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		
1	onces	Kumis	Kumis	200	10000	X									10	10	10	10	X		
0		Galleta cracker, Saborizada	Galleta cracker	16	800										10	10	10	10	X		
1		Granadilla	Granadilla	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		
1	almuerzo	Carne de cerdo en guiso	carne de cerdo	100	5000	X				X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
3		Arroz con Aguacate	Arroz	100	5050	X				X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
1			Aguacate												10	10	10	10	X		
1		Tajada de Aguacate	Aguacate	60	3000	X		X							10	10	10	10	X		
3		Chips de yuca	Yuca.	35	1750	X		X		X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		Sopa de conchitas	carne de res.	240	12000	X				X		45	90°	85°	10	10	10	10	X		
			conchitas												10	10	10	10	X		
		Jugo de mora	mora	150	75000	X		X							10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Castaño TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023429498 CARGO: Ec. Gastronomía

ALCALDÍA	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-P05-243	
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1	
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Mono (01/2019 - 10/2019	
		Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud

COORDINADOR O RESPONSABLE: Disney la Diaz OPERADOR: Hogar S. a la vida

FECHA (dd/mm/Año)	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	
	Onces	Sorbete de cuaba	Curuba	180	9000	x		x							10	10	10	10	x		
			Leche.			x									10	10	10	10	x		
		torta negra.	Torta	30	1500										10	10	10	10	x		
2-10-21	cena.	Carne de res al cilantro	carne de res.	100	5000	x				x		40"	90°	80°	10	10	10	10	x		
		Spaguetti	Spaguetti	114	5700					x		40"	90°	80°	10	10	10	10	x		
		Sopa de cuchuco	Carne de res	240	12000	x				x		45"	90°	85°	10	10	10	10	x		
			Cuchucodetrigo			x									10	10	10	10	x		
			Verduras.			x		x							10	10	10	10	x		
	Bebida caliente	Aromática de hierbas naturales con lulo	Hierbas aromaticas	150	7500	x		x		x		45"	90°	82°	10	10	10	10	x		
			Lulo.			x		x							10	10	10	10	x		
3-1-JULIO																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Erethan Cristancho TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023429498 CARGO: Tec Gastronomia

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: PGIP-P05-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Marzo 07 2019 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Gratitud

COORDINADOR O RESPONSABLE: Disneyla Diaz OPERADOR: Hogares a la vida

FECHA (día/mes/año)	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 °o	FINAL °o	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
	Bebida caliente	Aromática de hierbas con manzana y canela	Hierbas Aromaticas	150	700	X		X		X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			manzana			X		X							10	10	10	10	X		
2	Desayuno	Avena de panela en leche	Leche	150	7500	X				X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
0			Panela												10	10	10	10	X		
-		Tamal	Tamal	250	12000					X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
2		Pan blando	Pan	30	1500										10	10	10	10	X		
0		Uvas	Uvas	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		
T	Almuerzo	Patilla Picada	Patilla	100	5000	X		X							10	10	10	10	X		
0	Almuerzo	Pollo Guisado	Pollo	100	5000	X				X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
5		Arroz blanco	Arroz	114	5700	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
0		Ensalada	Zanahoria	60	3000	X		X							10	10	10	10	X		
6			Limon			X		X							10	10	10	10	X		
-			Cilantro			X		X							10	10	10	10	X		
1		Tajada de Platano Maduro	Platano maduro	35	1750	X				X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
0		Ajiaco	Pollo	240	12000	X				X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			Verduras			X		X							10	10	10	10	X		
		Limonada con Panela	Limon	180	9000	X		X							10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Cifuentes TIPO DE DOCUMENTO: CC. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1073929448 CARGO: Tec. Gastronomia

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-MSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190043669 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar bachtud

COORDINADOR O RESPONSABLE: Dishoyla Diaz OPERADOR: Hogares S. a la vida

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	
	Desay.	Colada de tecula de maiz con mora	Leche	150	7500	x				x		45'	98°	85°	10	10	10	10	x		
			mora.			x		x							10	10	10	10	x		
1		Torta de naranja	Harina de trigo	30	1500										10	10	10	10	x		
			Huevos.												10	10	10	10	x		
0			Naranja.												10	10	10	10	x		
2	Cena.	Filete de pescado en salsa blanca	Filete de pescado	100	5000	x				x		40"	90°	85°	10	10	10	10	x		
-		Verdura caliente	verduras.	60	3000	x		x		x		45'	90°	80°	10	10	10	10	x		
0		Arroz con espinaca	Arroz	101	5050	x				x		40"	90°	85°	10	10	10	10	x		
T			Espinaca.			x		x							10	10	10	10	x		
S:	Refrig. caliente	Leche caliente con mel	Leche	150	7500	x				x		40"	90°	85°	10	10	10	10	x		
0																					
A																					
6																					
1																					
6																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristian Castaño TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023924498 CARGO: Tec Gastronomia