ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	SERVICIO SOCIAL CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043600 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATICA: HOGAR GRATITUD

COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	PESO NETO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL°C	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	SI	NO	
01 - ENERO 2022	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	150	7500		X		X	X		10'	90°	80°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	180	9000		X		X	X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			TINTO												10	10	10	10	X		
		CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE DE RES	240	12000	X			X	X		40'	90°	80°	10	10	10	10	X		
			PAPA												10	10	10	10	X		
		CROISSANT	CROISSANT	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
		PATILLA PICADA	PATILLA PICADA	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	NUEVES	TE EN LECHE	LECHE	150	7500		X		X	X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
		MANDARINA	MANDARINA	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	55	2750	X			X	X		45'	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	101	5050	X			X	X		45'	90°	85°	10	10	10	10	X		
		CALABAZA GUISADA	CALABAZA	60	3000	X			X	X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		PAPA AL PEREJIL	PAPA	50	2500	X			X	X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	240	12000	X			X	X		95'	90°	80°	10	10	10	10	X		
		JUGO DE MORA	MORA	180	9000	X			X		X				10	10	10	10	X		
	ONCES	CANDIL	CANDIL	150	7500		X		X	X		40'	90°	80°	10	10	10	10	X		
		GALLETAS INTEGRALES	GALLETAS INTEGRALES	16	800		X		X		X				10	10	10	10	X		
		MELÓN PICADO	MELÓN PICADO	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	CENA	CARNE DE CERDO BBQ	CARNE DE CERDO	56	2800	X			X	X		45'	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ARROZ AL PIMENTON	ARROZ	101	5050	X			X	X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE MAZORCA	CARNE DE RES	240	12000	X			X	X		40'	90°	80°	10	10	10	10	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVAS	HIERBAS AROMATICAS	150	7500	X			X	X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			UCHUVAS												10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN FENANDO CRISTANCHO CRISTANCHO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.023.829.498 CARGO: TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	SERVICIO SOCIAL CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043500 - 10/10/201
		Página: 1 de 1

SUDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR GRATITUD

COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	PESO NETO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	SI	NO	
02 - ENERO - 2022	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y CANELA	HIERBAS AROMATICAS	150	7500	X		X		X		45'	90°	80°	10	10	10	10	X		
			FRESA												10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	180	9000		X		X	X		45'	90°	85°	10	10	10	10	X		
			CHOCOLATE												10	10	10	10	X		
		TAMAL	TAMAL	250	12500		X		X	X		40'	90°	80°	10	10	10	10	X		
		PAN BLANDO	PAN BLANDO	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
		NARANJA	NARANJA	100	5000	X			X		X				10	10	10	10	X		
	NUEVES	UVAS	UVAS	100	5000	X			X		X				10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE DE RES Y PECHUGA	CARNE DE RES Y PECHUGA	71	3550	X			X	X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	101	5050	X			X	X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y LECHUGA	TOMATE	60	3000	X		X			X				10	10	10	10	X		
			CEBOLLA			X		X			X				10	10	10	10	X		
			LECHUGA			X		X			X				10	10	10	10	X		
		YUCA COCIDA	YUCA	55	2750	X		X		X		45'	90°	80°							
		SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES	240	12000	X			X	X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	150	9000	X			X		X				10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DE FÉCULA DE MÁIZ CON MORA	LECHE	180	9000	X			X	X		45'	90°	80°	10	10	10	10	X		
			MORA																		
		PAN DE QUESO	PAN DE QUESO	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
	CENA	TERNERA A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE TERNERA	56	2800	X			X	X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		VERDURAS CHINAS(REPOLLO, CALABACIN, ZANAHORIA Y APIO)	REPOLLO	60	3000	X			X	X					10	10	10	10	X		
			CALABACIN			X			X	X		45'	90°	85°	10	10	10	10	X		
			ZANAHORIA			X			X	X					10	10	10	10	X		
		ARROZ CON AJONJOLÍ	ARROZ	101	5050	X			X	X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		AGUAPANELA EN LECHE	AGUAPANELA	150	7500		X		X	X		45'	90°	85°	10	10	10	10	X		
			LECHE												10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN FENANDO CRISTANCHO CRISTANCHO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.023,929,498

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	SERVICIO SOCIAL CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043500 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATICA: HOGAR GRATITUD

COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	PESO NETO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL°C	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	SI	NO	
03-ENERO 2022	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	150	7500		X		X	X		40'	90°	80°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	180	9000		X		X	X		45'	90°	85°	10	10	10	10	X		
			AVENA												10	10	10	10	X		
		HUEVOS PERICOS	HUEVOS	51	2550	X		X		X		40'	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	67	3350	X			X	X		45'	90°	85°	10	10	10	10	X		
		FRESA PICADA	FRESA	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	NUEVES	HELADO	HELADO	60	3000		X		X		X				10	10	10	10	X		
		MANTECADA	MANTECADA	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
		MANGO PICADO	MANGO	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE DE RES MECHADA EN	CARNE DE RES	55	2750	X			X	X		45'	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	101	5050	X			X	X		45'	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ENSALADA CAMPESINA	VERDURA	60	3000	X			X		X				10	10	10	10	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA	50	2500	X			X	X		40'	90°	80°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE VERDURAS	CARNE DE RES	240	12000	X			X	X		45'	90°	85°	10	10	10	10	X		
		NARANJADA	NARANJA	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	150	7500		X		X		X				10	10	10	10	X		
			CURUBA												10	10	10	10	X		
		CROISSANT	CROISSANT	30	1500	X			X		X				10	10	10	10	X		
	CENA	POLLO GUISADO	POLLO	56	2800	X			X	X		40'	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	101	5050	X			X	X		45'	90°	80°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES	240	12000	X			X	X		40'	90°	85°	10	10	10	10	X		
		LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE	150	7500		X		X	X		45'	90°	85°	10	10	10	10	X		
			MIEL												10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN FERNANDO CRISTANCHO CRISTANCHO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.023.929.498 CARGO: TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	SERVICIO SOCIAL CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043500 - 10/10/201
		Página: 1 de 1

SUDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR GRATITUD

COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	PESO NETO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	SI	NO	
04 ENERO 2022	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y CANELA	HIERBAS AROMATICAS	150	7500	X		X		X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X	
			FRESA												10	10	10	10	X	
	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	180	9000		X		X	X		45"	90°	85°	10	10	10	10	X	
			CHOCOLATE												10	10	10	10	X	
		CALDO DE PARA CON PESCADO	PESCADO	250	12500	X			X	X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X	
		AREPA	AREPA	30	1500		X		X	X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X	
		PAPAYA PICADA	PAPAYA	100	5000	X			X		X				10	10	10	10	X	
	NIJEVES	SORBETE DE MARACUYA	MARACUYA	180	9000	X			X		X				10	10	10	10	X	
		PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X	
	ALMUERZO	GULAS DE CARNE DE RES	CARNE DE RES	71	3550	X			X	X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X	
		ARROZ PIMENTON	ARROZ	101	5050	X			X	X		40"	90°	80°	10	10	10	10	X	
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	55	2750	X			X	X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X	
		SOPA DE CONCHAS	CARNE DE RES	240	12000	X			X	X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X	
		JUGO DE UVAS	UVAS	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X	
	ONCES	AGUA DE PANELA CON QUESO	PANELA	180	9000		X		X	X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X	
			QUESO																	
		PAN TAJADO INTEGRAL	PAN TAJADO	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X	
		COMPOTA DE MANZANA Y BANANO	MANZANA	100	5000		X		X		X				10	10	10	10	X	
	CENA	LENGUA EN SALSA	LEGUA EN SALSA	56	2800	X			X	X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X	
		TORTA DE ZANAHORIA	ZANAHORIA			X			X	X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X	
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	101	5050	X			X	X		40"	90°	85°	10	10	10	10	X	
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA	HIERBAS AROMATICAS	150	7500	X			X	X		45"	90°	80°	10	10	10	10	X	
			MORA																	

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN FENANDO CRISTANCHO CRISTANCHO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.023,929,498

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	SERVICIO SOCIAL CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043500 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATICA: HOGAR GRATITUD

COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	PESO NETO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL°C	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	SI	NO	
05 enero 2022	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	150	7500		X		X	X		40 Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ	LECHE	180	9000		X		X	X		45 Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		EMPAREDADO DE QUESO CON JAMÓN	EMPAREDADO DE QUESO CON JAMON	50	2500	X			X	X		30 Min	90°	85°	10	10	10	10	X		
		MANDARINA	MANDARINA	100	5000	X			X		X				10	10	10	10	X		
	NUEVES	BATIDO DE GUANABANA CON AVENA EN HOJUELAS Y MIEL	BATIDO DE GUANABANA CON AVENA EN HOJUELAS Y MIEL	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	POLLO A LAS FINAS HIERBAS	POLLO	71	3850	X			X	X		40 Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ARROZ ATOMATADO	ARROZ	101	5050	X			X	X		60 Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		VERDURA ORIENTAL	VERDURAS	60	3000	X		X		X		20 Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		PLATANO CON QUESO Y BOCADILLO	PLATANO MADURO QUESO BOCADILLO	54	2700	X			X	X		30 Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	240	12000	X			X	X		60 Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		JUGO DE LULO	LULO	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ONCES	PETO DE MAIZ DULCE	LECHE MAIZ PETO	150	7500	•	X		X	X		60 Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		PATILLA PICADA	PATILLA PICADA	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	CENA	CARNE DE RES PICADA	CARNE DE RES	56	2800	X			X	X		60 Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	101	5050	X			X	X		60 Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	60	3000	X		X			X				10	10	10	10	X		
		SOPA CARMELITA	CARNE DE RES	240	12000	X			X	X		40 Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA	HIERBAS AROMATICAS FRESA	150	7500	X		X		X		40 Min	90°	80°	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN FENANDO CRISTANCHO CRISTANCHO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.023,929.498 CARGO: TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	SERVICIO SOCIAL CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043500 - 10/10/201
		Página: 1 de 1

SUDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR GRATITUD

COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	PESO NETO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	SI	NO	
06 enero 2022	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA	HIERBAS AROMATICAS / MORA	150	7500	X			X	X		40 min	90°	80°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	AGUA DE PANELA	PANELA	180	9000	X			X	X		40 min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		CHANGUA CON HUEVO	LECHE / HUEVO	240	12000		X		X	X		30 min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		TOSTADA	TOSTADA	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
		BANANO	BANANO	100	5000	X			X		X				10	10	10	10	X		
	NUEVES	GALLETA DE AVENA	GALLETA DE AVENA	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
		ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	YOGURT / FRUTAS	110	5500	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	ALBONDIGAS	CARNE MOLIDA	85	4250	X			X	X		40 min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		SPAGUETTI	SPAGUETTI	114	5700	X			X	X		40 min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ENSALADA ROJA CON LIMON Y CILANTRO	REMOLACHA / ZANAHORIA	60	3000	X		X			X	30 min			10	10	10	10	X		
		TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	35	1750	X			X	X		30 min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE MENUDENCIAS	MENUDENCIAS	240	12000	X			X	X		60 min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		JUGO DE CURUBA	CURUBA	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DEAVENA CON GUAYABA	LECHE / GUAYABA	150	7500	X			X	X		50 min	90°	85°	10	10	10	10	X		
		TORTA DE BANANO	PAN DE QUESO	30	1500		X				X				10	10	10	10	X		
	CENA	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	FILETE DE PESCADO	97	4850	X			X	X		50 min	90°	85°	10	10	10	10	X		
		CALABAZA GUIZADA	CALABAZA	60	3000	X		X		X		40 min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	101	5050	X			X	X		60 min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE / CANELA	150	7500		X		X	X		40 min	90°	80°	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN FENANDO CRISTANCHO CRISTANCHO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.023.929.496 CARGO: TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	SERVICIO SOCIAL CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043500 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATICA: HOGAR GRATITUD

COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	PESO NETO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL°C	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	SI	NO	
20 enero 2022	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	150	7500		X		X	X		40Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	TE EN LECHE	LECHE	180	9000		X		X	X		42Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE DE RES	240	12000	X			X	X		45Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
			PAPA																		
		MOGOLLA	MOGOLLA	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
		COMPOTA DE PERA CON CANELA	PERA	100	5000	X			X	X		40Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
	NUEVES	CAFÉ CON LECHE	LECHE	150	9000		X		X	X		50Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
			CAFÉ																		
		ALMOJABANA	ALMOJABANA	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
		UVAS	UVAS	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO AL CILANTRO	FILETE DE PESCADO	88	4400	X			X	X		40Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ	101	5050	X			X	X		45Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ENSALADA	ZANAHORIA	60	3000	X		X			X				10	10	10	10	X		
			PEPINO COHOMBRO																		
			TOMATE																		
			VINAGRE																		
		PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA CRIOLLA	46	2300	X			X	X		40Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		SANCOCHITO DE PESCADO	PESCADO	240	12000	X			X	X		45Min	91°	82°	10	10	10	10	X		
		LIMONADA CON AZUCAR	LIMON	180	9000	X			X		X				10	10	10	10	X		
	ONCES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	180	9000	X			X		X				10	10	10	10	X		
			GUANABANA																		
		MANTECADA	MANTECADA	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
	CENA	CARNE DE CERDO MECHADA	CARNE DE CERDO	56	2800	X			X	X		40Min	90°	81°	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	101	5050	X			X	X		60Min	90°	82°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE PATACON	CARNE DE RES	240	12000	X			X	X		40Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMON	HIERBAS AROMATICAS	150	7500		X		X	X		30Min	91°	80°	10	10	10	10	X		
			LIMON																		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:JUAN NICOLAS PAZ SEMA TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.030.633.594 CARGO: TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	SERVICIO SOCIAL CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043500 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR GRATITUD

COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	PESO NETO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	SI	NO	
08 enero 2022	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y HIERBABUENA	HIERBAS AROMATICAS / FRESA	150	7500	X		X		X		40Hn	90°	80°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	COLADA DE ARINA DE PLATANO	LECHE	180	9000		X		X	X		45Hn	90°	80°	10	10	10	10	X		
		HUEVOS REVUELTOS CON QUESO	HUEVOS / QUESO	56	2800	X			X	X		30Hn	90°	80°	10	10	10	10	X		
		PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
		PATILLA PICADA	PATILLA	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	NUEVES	LECHE CALIENTE	LECHE	180	9000		X		X	X		40Hn	90°	81°	10	10	10	10	X		
		MOGOLLA INTEGRAL	MOGOLLA INTEGRAL	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
		GRANADILLA	GRANADILLA	40	2000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	62	3100	X		-	X	X		45Hn	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	101	5050	X		-	X	X		60Hn	90°	81°	10	10	10	10	X		
		GUACAMOLE	AGUACATE	60	3000	X		X			X				10	10	10	10	X		
		PAPA AL VAPOR	PAPA	50	2500	X		-	X	X		30Hn	90°	80°	10	10	10	10	X		
		CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJAS	240	12000	X			X	X		40Hn	90°	80°	10	10	10	10	X		
		JUGO DE PIÑA	PIÑA	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ONCES	SORBETE DE MANGO	LECHE / MANGO	150	7500	X		X			X				10	10	10	10	X		
		ROSCON	ROSCON	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	CARNE DE RES	56	2800	X			X	X		40Hn	90°	80°	10	10	10	10	X		
		POTECA CON AHUYAMA CON ARVEJA VERDE	AHUYAMA / ARVEJA	60	3000	X		X		X		60Hn	90°	80°	10	10	10	10	X		
		SPAGUETTI	SPAGUETTI	114	5700		X		X	X		30Hn	90°	80°	10	10	10	10	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACULLA Y CANELA	HIERBAS AROMATICAS / MARACUYA	150	7500	X		X		X		30Hn	90°	80°	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS JUAN NICOLAS PAZ SEMA TIPO DE DOCUMENTO C.C Nº DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1.030.633.594 CARGO: TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	SERVICIO SOCIAL CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019049500 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATICA: HOGAR GRATITUD

COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	PESO NETO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL°C	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	SI	NO	
09 enero 2022	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	150	7500		X		X	X		30Hn	90°	80°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE / TINTO	180	9000		X		X	X		30Hn	90°	81°	10	10	10	10	X		
		TAMAL	TAMAL	250	12500		X		X	X		20Hn	90°	80°	10	10	10	10	X		
		PAN ROLLO	PAN ROLLO	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
		GRANADILLA	GRANADILLA	40	2000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	NUEVES	PAPAYA PICADA	PAPAYA	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	COCIDO BOYACENSE	CARNE DE CERDO / CARNE DE RES / CUBIOS	70	3500	X			X	X		60Hn	90°	80°	10	11	12	13	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	101	5050	X			X	X		60Hn	90°	82°	10	10	10	10	X		
		JUGO DE MORA	MORA	180	9000	X			X		X				10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON FRESA	LECHE / FRESA	150	7500	X		X		X		40Hn	90°	80°	10	10	10	10	X		
		PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
	CENA	PECHUGA GRATINADA	PECHUGA	75	3750	X			X	X		25Hn	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	101	5050	X			X	X		60Hn	91°	81°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES	240	12000	X			X	X		25Hn	90°	80°	10	10	10	10	X		
		AGUA DE PANELA EN LECHE	LECHE / PANELA	150	7500	X			X	X		30Hn	90°	81°	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN NICOLAS PAZ SEMA TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.030.633.594 CARGO: TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	SERVICIO SOCIAL CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043500 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR GRATITUD

COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	PESO NETO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	SI	NO	
10 enero 2022	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	HIERBAS AROMATICAS / TOMATE DE ARBOL	150	7500	X		X		X		30 Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	COLADA DE FÉCULA DE MAIZ	LECHE	180	9000		X		X	X		40 Min	90°	81°	10	10	10	10	X		
		HUEVO COCIDO	HUEVO	54	2700	X		X		X		30 Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		CROISSANT	CROISSANT	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
		COMPOTA DE MANZANA CON CANELA	MANZANA	100	5000	X		X		X		40 Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
	NUEVES	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	180	9000	X			X	X		30 Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		PONQUE TAJADO	PONQUE TAJADO	35	1750		X		X		X				10	10	10	10	X		
		PICADO DE PATILLA Y MELON	PATILLA / MELON	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE RES	62	3100	X			X	X		40 Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ARROZ PAJARITO	ARROZ / PLATANO MADURO	101	5050	X			X	X		60 Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	AHUYAMA / ARVEJA VERDE	60	3000	X		X		X		40 Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		PAPA CRIOLLA AL PEREJIL	PAPA CRIOLLA	46	2300	X			X	X		30 Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES	240	12000	X			X	X		40 Min	90°	81°	10	10	10	10	X		
		JUGO DE MANGO	MANGO	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DE AVENA CON GUAYABA	LECHE / GUAYABA	150	7500	X		X		X		40 Min	90°	82°	10	10	10	10	X		
		GALLETA CRACKER SABORIZADA	GALLETA CRACKER SABORIZASA	16	800		X		X		X				10	10	10	10	X		
	CENA	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	56	2800	X			X	X		40 Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		TORTA DE AHUYAMA	HARINA DE TRIGO / HUEVOS / AHUYAMA	60	3000	X		X		X		45 Min	90°	90°	10	10	10	10	X		
		ARROZ AL PIMENTON	ARROZ	101	5050	X			X	X		60 Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		LECHE CALIENTE	LECHE	150	7500		X		X	X		30 Min	90°	80°	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN NICOLAS PAZ SEMA TIPO DE DOCUMENTO: C.C N° DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.030,633,594 CARGO: TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	SERVICIO SOCIAL CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043500 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATICA: HOGAR GRATITUD

COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	PESO NETO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL°C	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	SI	NO	
11 enero 2022	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	150	7500		X		X	X		30Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	LECHE CALIENTE	LECHE	150	7500		X		X	X		30Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PECHUGA PAPA	240	12000	X			X	X		40Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ALMOJABANA	ALMOJABANA	30	1800		X		X		X				10	10	10	10	X		
		NARANJA	NARANJA	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE MORA	180	9000	X			X		X				10	10	10	10	X		
		PAN COCO	PAN COCO	30	1800		X		X		X				10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	PECHUGA MECHADA	PECHUGA	71	3550	X			X	X		40Min	90°	82°	10	10	10	10	X		
		SPAGUETTI	SPAGUETTI	114	6700	X			X	X		40Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ENSALADA	ARVEJA ZANAHORIA MAIZ MAYONESA	60	3000	X		X			X				10	10	10	10	X		
		PAPA AL VAPOR	PAPA	50	2500	X			X	X		30Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE VERDURAS	VERDURAS	240	12000	X			X	X		38Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		JUGO DE PIÑA	PIÑA	180	9000	X			X		X				10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DE ARINA DE PLATANO	LECHE	150	7500		X		X	X		30Min	90°	82°	10	10	10	10	X		
		PAN ROLLO	PAN ROLLO	30	1800		X		X		X				10	10	10	10	X		
		MANDARINA	MANDARINA	100	5000	X			X		X				10	10	10	10	X		
	CENA	CARNE DE RES AL PIMENTON	CARNE DE RES	56	2800	X			X	X		40Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	101	5060	X			X	X		60Min	90°	82°	10	10	10	10	X		
		MAZAMORRA CHIQUITA	CARNE DE RES	240	12000	X			X	X		60Min	90°	80°	10	10	10	10	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA	HIERBAS AROMATICAS FRESA	150	7500		X		X	X		30Min	90°	80°	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN NICOLAS PAZ SEMA TIPO DE DOCUMENTO: C.C No DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.030.633.594 CARGO: TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	SERVICIO SOCIAL CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043500 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR GRATITUD

COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	PESO NETO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL°C	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	SI	NO	
12 Enero 2022	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRUTOS ROJOS	HIERBAS AROMATICAS FRUTOS ROJOS	150	7500	X		X		X		30Hm	90°	80°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE CHOCOLATE	150	7500		X		X	X		40Hm	90°	81°	10	10	10	10	X		
		QUESO CAMPESINO	QUESO CAMPESINO	40	2000	X			X		X				10	10	10	10	X		
		AREPA	AREPA	30	1500				X	X		20Hm	90°	81°	10	10	10	10	X		
		MANGO PICADO	MANGO	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	NUEVES	BATIDO DE BANANO CON AVENA EN HOJUELAS	LECHE BANANO	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA HAWAIANA	CARNE DE CERDO	62	3100	X			X	X		40Hm	90°	82°	10	10	10	10	X		
		ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	101	5050	X			X	X		60Hm	91°	80°	10	10	10	10	X		
		ENSALADA DE TOMATE EN VINAGRETA	TOMATE VINAGRETA	60	3000	X		X			X				10	10	10	10	X		
		PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO	54	2700	X		X		X		30Hm	90°	80°	10	10	10	10	X		
		CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	ARVEJA VERDE SECA	240	12000	X		X		X		35Hm	90°	80°	10	10	10	10	X		
		JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ONCES	ARROZ CON LECHE	LECHE ARROZ	150	7500	X			X	X		60Hm	91°	83°	10	10	10	10	X		
		FRESA PICADA	FRESA	100	5000	X		X		X		10Hm	90°	80°	10	10	10	10	X		
	CENA	CARNE DE RES MECHADA BBQ	CARNE DE RES	56	2800	X			X	X		45Hm	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ENSALADA CAMPESINA	VERDURAS	60	3000	X		X			X				10	10	10	10	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	101	5050	X			X	X		60Hm	90°	80°	10	10	10	10	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	HIERBAS AROMATICAS TOMATE DE ARBOL	150	7500	X		X		X		20Hm	90°	81°	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN NICOLAS PAZ SEMA TIPO DE DOCUMENTO: C.C No DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.030.633.694 CARGO: TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	SERVICIO SOCIAL CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043500 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATICA: HOGAR GRATITUD

COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	PESO NETO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL°C	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	SI	NO	
13 enero 2022	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	150	7500		X		✓	X		40min	90°C	90°C	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLATANO CON MORA	LECHE / MORA	150	7500	✓		X		X		40min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE DE RES / PAPA	240	12000	X			✓	✓		45min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	30	1500		X		✓		✓				10	10	10	10	X		
	NUEVES	LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	150	7500		✓		X	X		30min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		TORTILA DE AVENA CON BANANO	TORTILLA DE AVENA CON BANANO	70	3500		X		X		✓				10	10	10	10	X		
		FRESA PICADA	FRESA PICADA	100	5000	X		X			✓				10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO AL PIMENTON	FILETE DE PESCADO	88	4400	X		•	X	X		40min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	101	5050	X			X	X		60min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ENSALADA AGRIDULCE	VERDURAS	60	3000	X		X			✓				10	10	10	10	X		
		PURE DE PAPA	PAPA	55	2750	X			X	X		30min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	240	12000	X			X	X		40min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	180	9000	X		X			✓				10	10	10	10	X		
	ONCES	FLAN	FLAN	100	5000		X		X	X		60min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		PAPAYA PICADA	PAPAYA	100	5000	X		X			✓				10	10	10	10	X		
	CENA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA	71	3550	X			✓	✓		30min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ARROZ ATOMATADO	ARROZ	101	5050	X			X	✓		60min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		SOPA DE PASTA	CARNE DE RES	240	12000	X			X	X		40min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		TE EN LECHE	LECHE / TE	150	7500		X		✓	X		40min	80°C	91°C	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN NICOLAS PAZ SEMA TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.030.833.594 CARGO: TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	SERVICIO SOCIAL CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043500 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR GRATITUD

COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	PESO NETO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	SI	NO	
14 enero 2022	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON PIÑA	HIERBAS AROMATICAS / PIÑA	150	7500	X			X	X		30Min	80°	90°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	CAFÉ EN LECHE	LECHE / CAFÉ	150	7500		X		X	X		30Min	90°	95°	10	10	10	10	X		
		CALDO DE PAPA CON PESCADO	PESCADO / PAPA	240	12000	X			X	X		40Min	81°	95°	10	10	10	10	X		
		PAN TAJADO INTEGRAL	PAN TAJADO INTEGRAL	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
		PAPAYA PICADA	PAPAYA	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	NUEVES	SORBETE DE CURUBA	LECHE / CURUBA	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X		
		ROSCON	ROSCON	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE DE RES EN SALSA CHIMICHURRY	CERDO	62	3100	X			X	X		50Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ARROZ PIMENTON	ARROZ	114	5700	X		X		X		60Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		VERDURAS SALTAEADAS	VERDURAS	60	3000	X		X		X		20Min	82°C	90°C	10	10	10	10	X		
		PAPA FRANCESA	PAPA	24	1200	X			X	X		40Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		SOPA DE PATACON	CARNE DE RES	240	12000	X			X	X		40Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		JUGO DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ONCES	MAIZ PIRA	MAIZ PIRA	30	1500		X		X	X		20Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		CANDIL	CANDIL	150	7500		X		X	X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
	CENA	POLLO DORADO	POLLO	71	3550	X			X	X		30Min	80°	90°	10	10	10	10	X		
		VERDURAS SALTEADAS	VERDURAS	60	3000	X		X		X		20Min	82°	90°	10	10	10	10	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	101	5050	X			X	X		60Min	80°	90°	10	10	10	10	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVAS	HIERBAS AROMATICAS / UCHUVAS	150	7500	X		X		X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN NICOLAS PAZ SEMA TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.030.633.594 CARGO: TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	SERVICIO SOCIAL CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043500 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATICA: HOGAR GRATITUD

COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	PESO NETO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL°C	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	SI	NO	
15 enero 2022	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	150	7500		X		X	X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	150	7500		X		X	X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		HUEVO EN TORTILLA	HUEVOS	39	1950	X		X		X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		AREPUELAS	AREPUELAS	70	3500		X		X	X		40Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		MANDARINA	MANDARINA	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	NUEVES	KUMIS	KUMIS	200	10000		X		X		X				10	10	10	10	X		
		GALLETA CRACKER SABORIZADA	GALLETA CRACKER SABORIZADA	16	800		X		X		X				10	10	10	10	X		
		GRANADILLA	GRANADILLA	40	2000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO AL AJILLO	CARNE DE CERDO	62	3100	X			X	X		40Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ	101	5050	X			X	X		40Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	60	3000	X		X			X				10	10	10	10	X		
		CHIPS DE YUCA	YUCA	35	1750	X			X	X		50Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES	240	12000	X			X	X		50Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		JUGO DE MORA	MORA	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X		
			CURUBA																		
		TORTA NEGRA	TORTA NEGRA	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	CARNE DE RES	58	2800	X			X	X		40Min	91°C	90°C	10	10	10	10	X		
		SPAGUETTI	SPAGUETTI	114	5700		X		X	X		60Min	91°C	90°C	10	10	10	10	X		
		SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES	240	12000	X			X	X		40Min	91°C	90°C	10	10	10	10	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO	HIERBAS AROMATICAS	150	7500	X		X		X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
			LULO																		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN NICOLAS PAZ SEMA TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.030 633.594 CARGO: TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	SERVICIO SOCIAL CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043500 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR GRATITUD

COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	PESO NETO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL°C	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	SI	NO	
16 enero 2022	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MANZANA Y CANELA	HIERBAS AROMATICAS	150	7500	X		X		X		30Hm	80°C	91°C	10	10	10	10	X		
			MANZANA																		
	DESAYUNO	AGUA DE PANELA EN LECHE	LECHE	150	7500	X			X	X		30Hm	80°C	91°C	10	10	10	10	X		
			PANELA																		
		TAMAL	TAMAL	250	12600	X			X	X		40Hm	80°C	91°C	10	10	10	10	X		
		PAN BLANDO	PAN BLANDO	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
		UVAS	UVAS	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	NUEVES	PATILLA PICADA	PATILLA PICADA	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	POLLO GUISADO	POLLO	71	3550	X			X	X		40Hm	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	101	5050	X			X	X		60Hm	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA LIMON Y CILANTRO	ZANAHORIA	60	3000	X		X			X				10	10	10	10	X		
			LIMON																		
			CILANTRO																		
		TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	35	1750	X			X	X		30Hm	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		AJIACO	POLLO	240	12000	X			X	X		60Hm	80°C	91°C	10	10	10	10	X		
		LIMONADA DE PANELA	LIMON	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DE FÉCULA DE MÁIZ CON MORA	LECHE	150	7500	X		X		X		30Hm	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
			MORA																		
		TORTA DE NARANJA	HARINA DE TRIGO	30	1500	X		X		X		70Hm	87°C	90°C	10	10	10	10	X		
			HUEVOS																		
			NARANJA																		
	CENA	FILETE DE PESCADO EN SALSA BLANCA	FILETE DE PESCADO	97	4850	X			X	X		40Hm	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		VERDURA CALIENTE	VERDURAS	60	3000	X		X		X		20Hm	80°C	87°C	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	101	5050	X			X	X		60Hm	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE	150	7500		X		X	X		30Hm	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
			MIEL																		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN NICOLAS PAZ SEMA TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.030.633.594 CARGO: TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
SERVICIO SOCIAL CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL	Versión: 1
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043600 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR GRATITUD

COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	PESO NETO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL°C	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	SI	NO	
17 enero 2022	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	150	7500		X		X	X		30Min	80°C	91°C	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	CAFE CON LECHE	LECHE	180	9000		X		X	X		30Min	82°C	90°C	10	10	10	10	X		
			CAFÉ																		
		CALDO CON CARNE	CARNE	240	12000	X			X	X		40Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
			PAPA																		
		PAN DE MAIZ	PAN	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
		GRANADILLA	GRANADILLA	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	NUEVES	GALLETAS WAFER	GALLETAS	40	2000		X		X		X				10	10	10	10	X		
		ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO CAMPESINO	PAPAYA	20	1000	X		X			X				10	10	10	10	X		
			BANANO	20	1000																
			MELON	20	1000																
			QUESO	40	2000																
	ALMUERZO	CARNE DE RES GUISADA	CARNE	62	3100	X			X	X		30Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	101	5050	X			X	X		60Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	AHUYAMA	60	3000	X			X	X		60Min	80°C	91°C	10	10	10	10	X		
		PAPA EN SALSA CRIOLLA	PAPA	50	2500	X			X	X		40Min	81°C	91°C	10	10	10	10	X		
		SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE	240	12000	X			X	X		60Min	82°C	91°C	10	10	10	10	X		
		LIMONADA CON AZÚCAR	LIMON	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DE FÉCULA MAÍZ CON GUAYABA	LECHE	150	7500	X		X		X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
			GUAYABA																		
		PAN INTEGRAL	PAN	24	1200		X		X		X				10	10	10	10	X		
	CENA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA	71	3550	X			X	X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	101	5050	X		X		X		40Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		AJIACO	POLLO	240	12000	X		X		X		60Min	82°C	90°C	10	10	10	10	X		
			VERDURA																		
			PAPA																		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	HIERBAS AROMATICAS	150	7500	X		X		X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
			TOMATE DE ARBOL												10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN NICOLAS PAZ SEMA TIPO DE DOCUMENTO: C.C No DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.030,633,594 CARGO: TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	SERVICIO SOCIAL CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043600 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATICA: HOGAR GRATITUD

COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	PESO NETO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	SI	NO	
18 enero 2022	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYA	HIERBAS AROMATICAS / MARACUYA	150	7500	X		X		X		30Min	82°C	90°C	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE / AVENA	180	9000		X		X	X		35Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		HUEVOS PERICOS	HUEVOS	51	2550	X		X		X		40Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		PAN HOJALDRADO	PAN	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
		PAPAYA PICADA	PAPAYA	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	NUEVES	BATIDO DE FRESA CON AVENAM EN HOJUELAS Y MIEL	LECHE / FRESAS	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE MIEL	CARNE DE CERDO	82	3100	X			X	X		40Min	80°C	91°C	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ	101	5050	X		·	X	X		60Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		VERDURA ORIENTAL	ZUKINNY / RAICES CHINA	60	3000	X		X		X		40Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		PAPA DORADA	PAPA	20	1000	X			X	X		30Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		CAZUELA DE GARBANZOS CON MENUDO DE RES	GARBANZOS / MENUDO	240	12000	X			X	X		40Min	81°C	91°C	10	10	10	10	X		
		JUGO DE MANGO	MANGO	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ONCES	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE / CHOCOLATE	150	7500										10	10	10	10	X		
		AREPA	AREPA	70	3500										10	10	10	10	X		
		MANDARINA	MANDARINA	100	5000										10	10	10	10	X		
	CENA	CARNDE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE RES	56	2800										10	10	10	10	X		
		CALABAZA Y MAIZ GUISADOS	CALABAZA / MAIZ	60	3000										10	10	10	10	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	101	5050										10	10	10	10	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO	HIERBAS AROMATICAS / LULO	150	7500										10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN NICOLAS PAZ SEMA TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.030.633.594 CARGO: TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	SERVICIO SOCIAL CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019048500 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATICA: HOGAR GRATITUD

COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	PESO NETO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL°C	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	SI	NO	
19 enero 2022	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	150	7500		X		X	X		30Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	TE EN LECHE	LECHE / TE	180	9000		X		X	X		30Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PECHUGA / PAPA	240	12000	X			X	X		45Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		AREPA	AREPA	70	3500		X		X		X				10	10	10	10	X		
		COMPOTA DE MANZANA Y CANELA	MANZANA	100	5000	X		X		X		40Min	80°C	91°C	10	10	10	10	X		
	NUEVES	SORBETE DE MORA	LEHE / MORA	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X		
		CROISSANT	CROISSANT	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	FILETE DE PEZCADO EN SALSA CRIOLLA	FILETE DE PESCADO	88	4400	X			X	X		40Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ARROZ AL PIMENTON	ARROZ	101	5050	X			X	X		60Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ENSALADA CAMPESINA	VERDURAS	60	3000	X		X			X				10	10	10	10	X		
		PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA	50	2500	X			X	X		30Min	80°C	87°C	10	10	10	10	X		
		SOPA DE CONCHAS	POLLO	240	12000	X			X	X		40Min	80°C	91°C	10	10	10	10	X		
		JUGO DE PIÑA	PIÑA	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ONCES	CAFÉ CON LECHE	LECHE	150	7500		X		X	X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		MOGOLLA INTEGRAL	MOGOLLA	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
		MANGO PICADO	MANGO	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	CENA	POLLO DORADO	POLLO	71	3550	X			X	X		40Min	81°C	91°C	10	10	10	10	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	101	5050	X			X	X		60Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		SOPA DE AHUYAMA	CARNE / AHUYAMA	240	12000	X		X		X		60Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE	150	7500		X		X	X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN NICOLAS PAZ SEMA TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.030.833.594 CARGO: TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	SERVICIO SOCIAL CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043500 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATICA: HOGAR GRATITUD

COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	PESO NETO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL°C	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	SI	NO	
10 enero 2022	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO Y JENGIBRE	HIERBAS AROMATICAS	150	7500	X		X		X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
			LULO																		
	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	LECHE	180	9000		X		X	X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
			HARINA DE PLATANO																		
		HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS	39	1950	X		X		X		35Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		PAN TAJADO INTEGRAL	PAN INTEGRAL	48	2400		X		X		X				10	10	10	10	X		
		BANANO	BANANO	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X		
			MORA																		
		PAN DE QUESO	PAN QUESO	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	POLLO EN SALSA BBQ	POLLO	71	3550	X			X	X		40Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	101	5050	X			X	X		60Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		CUBOS GUISADOS	CUBOS	70	3500	X		X		X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
			CHUGUAS			X		X		X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		CHIPS DE ARRACACHA	ARRACACHA	35	1750	X		X		X		30Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		SOPA DE VERDURAS	CARNE	240	12000	X		X		X		60Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
			VERDURAS																		
		JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ONCES	PETO DE MAIZ DULCE	LEHCE	150	7500	X			X	X		60Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
			PETO DE MAIZ																		
		UVAS	UVAS	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	CENA	TERNERA GUISADA	TERNERA	56	2800	X			X	X		40Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	101	5050	X			X	X		60Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		VERDURA MIXTA(ARVEJA, HABICHUELA Y PIMENTÓN)	ARVEJA	60	3000	X		X			X				10	10	10	10	X		
			HABICHUELA																		
			PIMENTGON																		
		TE EN LECHE	LECHE	150	7500		X		X	X		35Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN NICOLAS PAZ SEMA TIPO DE DOCUMENTO: C.C NÚ DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.030,633,594 CARGO: TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	SERVICIO SOCIAL CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043500 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SUBA — SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO — UNIDAD OPERATIVA: HOGAR GRATITUD

COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAS — OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	PESO NETO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL° C	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	SI	NO	
21 enero 2022	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	150	7500		X		X	X		30Min	80°c	90°c	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE / CHOCOLATE	180	9000	X			X	X		40Min	80°c	90°c	10	10	10	10	X		
		QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	40	2000	X			X		X				10	10	10	10	X		
		TOSTADA	TOSTADA	40	2000		X		X		X				10	10	10	10	X		
		PATILLA PICADA	PATILLA	100	5000	X		X			X			-	10	10	10	10	X		
	NUEVES	LECHE CALIENTE	LECHE	150	7500		X		X	X		40Min	80°c	90°c	10	10	10	10	X		
		TORTA NEGRA	TORTA NEGRA	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
		GRANADILLA	GRANADILLA	40	2000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE DE RES EN BISTECK	CARNE	62	3100	X			X	X		40Min	80°c	90°c	10	10	10	10	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	101	5050	X			X	X		60Min	80°c	90°c	10	10	10	10	X		
		TORTILLA DE ACELGA	ACELGA / HUEVOS	53	2650	X		X		X		60Min	80°c	90°c	10	10	10	10	X		
		PLÁTANO MADURO COCIDO	PLATANO	54	2700	X		X		X		40Min	80°c	90°c	10	10	10	10	X		
		SOPA DE PAJARILLA	PAJARILLA	240	12000	X			X		X				10	10	10	10	X		
		JUGO DE GUAYABA	GUANABANA	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DE AVENA CON BANANO	LECHE / BANANO	150	7500	X		X		X		20Min	81°c	90°c	10	10	10	10	X		
		TORTA DE NARANJA	TORTA DE NARANJA	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
	CENA	GOULASH DE CARNE DE CERDO	CARNA	56	2800	X			X	X		40Min	80°c	90°c	10	10	10	10	X		
		ARROA PAJARITO	ARROZ	101	5050	X			X	X		60Min	81°c	91°c	10	10	10	10	X		
		SOPA DE GUINEO	CARNE	240	12000	X			X	X		40Min	81°c	90°c	10	10	10	10	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA	HIERBAS AROMATICAS / MORA	150	7500	X		X		X		30Min	80°c	90°c	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN NICOLAS PAZ SEMA — TIPO DE DOCUMENTO: C.C — Nº DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.030.633.594 — CARGO: TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	SERVICIO SOCIAL CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043500 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

UDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SUBA ERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATICA: HOGAR GRATITUD

EDINADOR O RESPONSABLE: DIBNEYLA OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	PESO NETO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	SI	NO	
22 enero 2022	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMON	HIERBAS AROMATICAS	150	7500	X		X		X		30 Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
			LIMON																		
	DESAYUNO	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON MORA	LECHE	180	9000		X		X	X		30 Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
			FECULA DE MAIZ																		
		CALDO DE PAPA CON HUEVO	CARNE	240	12000	X		X		X		60 Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
			PAPA																		
			HUEVO																		
		AREPUELAS	HARINA DE TRIGO	70	3500	X		X		X		40 Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
			HUEVO																		
	NUEVES	CAFÉ CON LECHE	LECHE	150	7500	-	X		X	X		40 Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
			TINTO																		
		MANTECADA	MANTECADA	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
		PICADO DE PIÑA Y BANANO	PIÑA	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
			BANANO																		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO	CARNE DE CERDO	62	3100	X			X	X		30 Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		PASTA EN SALSA ROJA	SPAGETTHY	114	6700	X			X	X		30 Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ENSALADA ROJAS CON LIMON Y CILANTRO	REMOLACHA	60	3000	X		X			X				10	10	10	10	X		
		PAPA CHUPE	PAPA	50	2500	X			X	X		30 Min	80°C	91°C	10	10	10	10	X		
		SOPA DE PATACÓN	CARNE	240	12000	X			X	X		40 Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		JUGO TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ONCES	GALLETAS DE LECHE	GALLETAS	16	800		X		X		X				10	10	10	10	X		
		FRUTA PICADA CON QUESO	PAPAYA	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
			QUESO																		
	CENA	FILETE DE PESCADO GUISADO	FILETE DE PESCADO	97	4850	X			X	X		30 Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		PURE DE PAPA	PAPA	55	2750	X			X	X		20 Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		TORTILLA DE VERDURA	VERDURAS	53	2650	X		X		X		30 Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
			HUEVOS																		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	HIERBAS AROMATICAS	150	7500	X		X		X		30 Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
			UCHUVA																		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN NICOLAS PAZ SEMA TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.030,633,584 CARGO: TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
SERVICIO SOCIAL CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL	Versión: 1
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043500 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATICA: HOGAR GRATITUD

COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	PESO NETO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL°C	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	SI	NO	
23 enero 2022	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	150	7500		X		X	X		30min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	AGUA DE PANELA CON LECHE	AGUAPANELA	180	9000	X			X	X		30Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
			LECHE																		
		TAMAL	TAMAL	250	12500		X		X	X		90Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		PAN ROLLO	PAN ROLLO	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
		MANDARINA	MANDARINA	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	NUEVES	PICADO DE MANGO Y PAPAYA	MANGO	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
			PAPAYA			X		X			X				10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA	71	3560	X			X	X		30Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	101	5060	X			X	X		60Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ENSALADA PICO DE GALLO	VERDURAS	60	3000	X		X			X				10	10	10	10	X		
		PURE DE PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	46	2300	X			X	X		40Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		SOPA DE AVENA	CARNE	240	12000	X			X	X		40Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		JUGO DE MORA	MORA	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ONCES	SORBETE DE MANGO	LECHE	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X		
			MANGO																		
		PAN BLANDO	PAN BLANDO	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
	CENA	CARNE DE RES EN SALSA DE CHAMPIÑONES	CARNE DE RES	56	2800	X			X	X		35Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
			CHAMPIÑONES																		
		PLATANO MADURO CON QUESO Y BOCADILLO	PLATANO MADURO	45	2250	X		X		X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		SOPA DE ARROZ	CARNE	240	12000	X			X	X		60Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
			ARROZ																		
		LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	150	7500		X		X	X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN NICOLAS PAZ SEMA TIPO DE DOCUMENTO: C.C No DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,030,633,594 CARGO: TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	SERVICIO SOCIAL CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043500 - 10/1
		Página: 1 de 1

SUDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATICA: HOGAR GRATITUD

COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	PESO NETO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL°C	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	SI	NO	
24 enero 2022	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	HIERBAS AROMATICAS UCHUVA	150	7500	X		✓		✓		40 Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	180	9000		X		✓	X		30 Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		CALDO DE PAPA CON PECHUGA	POLLO PAPA	240	12000	X			✓	✓		30 Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ALMOJABANA	ALMOJABANA	40	2000		✓		✓		✓				10	10	10	10	X		
		GRANADILLA	GRANADILLA	40	2000	✓		✓			✓				10	10	10	10	X		
	NUEVES	HELADO	HELADO	60	3000		✓		✓		X				10	10	10	10	X		
		GALLETAS DE LECHE	GALLETAS DE LECHE	15	600		X		✓		X				10	10	10	10	X		
		FRESA PICADA	FRESA PICADA	100	5000	✓		✓			X				10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO A LA NARANJA	CARNE DE CERDO	62	3100	✓			✓	X		40 Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ARROZ PAJARITO	ARROZ	101	5050	✓			✓	✓		60 Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	60	3000	X		✓			✓				10	10	10	10	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	20	1000	X			✓	✓		30 Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		SOPA DE GUINEO	CARNE	240	12000	✓			✓	X		90 Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		JUGO DE MANGO	MANGO	180	9000	X		X			✓				10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO CON GUAYABA	LEHCE GUAYABA	150	7500	X		✓		X		40 Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		CROISSANT	CROISSANT	20	1000	✓			✓		✓				10	10	10	10	X		
	CENA	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	FILETE DE PESCADO	97	4850	X			X	X		40 Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		VERDURAS SALTEADAS	PIMENTON ABICHUELA	60	3000	X		X		✓		25 Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	101	5050	✓			X	X		60 Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		TE EN LECHE	LECHE	150	7500		✓		✓	✓		30 Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN NICOLAS PAZ SEMA TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.030.633.594 CARGO: TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	SERVICIO SOCIAL CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043500 - 10
		Página: 1 de 1

SUDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATICA: HOGAR GRATITUD

COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	PESO NETO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	SI	NO	
25 ENERO 2022	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	150	7500		✓		X	X		30Hm	80°	90°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	COLADA DE FECUAL DE MAÍZ CON GUAYABA	LECHE / GUAYABA	180	9000	X		X		X		30Hm	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		HUEVO EN TORTILLA	HUEVO	39	1950	X		X		X		30Hm	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	67	3350	X			X	X		60Hm	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
	NUEVES	CUAJADA	CUAJADA	40	2000	X			X		X				10	10	10	10	X		
		PAN DE COCO	PAN COCO	40	2000		X		X		X				10	10	10	10	X		
		PICADO DE PAPAYA Y MELÓN	PAPAYA / MELON	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE DE RES MOLIDA GUISDA	CARNE DE RES	85	4250	X			X	X		35Hm	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	101	5050	X			X	X		60Hm	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	TOMATE	60	3000	X		X			X				10	10	10	10	X		
		PLÁTANO MADURO COCIDO	PLATANO	54	2700	X		X		X		30Hm	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOLES	240	12000	X			X	X		40Hm	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		LIMONADA CON PANELA	LIMONADA	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ONCES	FLAN	LECHE / FLAN	100	5000		X		X	X		35Hm	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
							X		X	X		35Hm	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		PATILLA PICADA	PATILLA	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	CENA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA	71	3550	X			X	X		30Hm	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	101	5050	X			X	X		60Hm	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		SOP DE FIDEOS	POLLO	240	12000	X			X	X		60Hm	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ARMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y CANELA	AHIERBAS AROMATICAS / FRESAS	150	7500	X		X		X		30Hm	80°C	90°C	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN NICOLAS PAZ SEMA TIPO DE DOCUMENTO: C.C No DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.030.633.994 CARGO: TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	SERVICIO SOCIAL CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043500 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE C UNIDAD OPERATICA: HOGAR GRATITUD

COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYI OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	PESO NETO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	SI	NO
26 enero 2022	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMON	HIERBAS AROMATICAS	150	7500	X		X		X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X	
			LIMON																	
	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLATANO	LECHE	180	9000		X		X	X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X	
			HARIAN DE PLATANO																	
		QUESO CAMPESINO	QUESO CAMPESINO	40	2000	X			X		X				10	10	10	10	X	
		AREPA	AREPA	70	3500	X			X	X		10Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X	
		MANGO Y PIÑA PICADO	MANGO	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X	
			PIÑA																	
	NUEVES	BATIDO DE MORA Y BANANO CON AVENA EN HOJUELAS	LECHE	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X	
			MORA																	
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO CARAMELIZADO	CARNE DE CERDO	62	3100	X			X	X		20Min	80°C	91°C	10	10	10	10	X	
		ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	101	5050	X			X	X		60Min	80°C	91°C	10	10	10	10	X	
		POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	AHUYAMA	60	3000	X		X		X		30Min	80°C	91°C	10	10	10	10	X	
		PAPA EN CHUPE	PAPA	50	2500	X			X	X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X	
		SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES	240	12000	X			X	X		60Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X	
		JUGO DE GUAYABA	GUANABANA	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X	
	ONCES	GALLETA DE AVENA	GALLETAS DE AVENA	40	2000		X		X		X				10	10	10	10	X	
		ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	PAPAYA	110	5500	X		X			X				10	10	10	10	X	
			YOGURTH																	
	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	CARNE DE CERDO	58	2800	X			X	X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X	
		TORTILLA DE ACELGA	ACELGAS	53	2650	X		X		X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X	
		SPAGUETTI	SPAGHETTY	114	5700	X			X	X		40Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X	
		AROMATICA DE HEIRBAS NATURALES CON MARACUYA	HIERBAS AROMATICAS	150	7500	X		X		X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X	
			MARACUYA																	

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN NICOLAS PAZ SEMA TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.030.633.594 CARGO: TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	SERVICIO SOCIAL CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043500 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATICA: HOGAR GRATITUD

COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	PESO NETO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL°C	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	SI	NO	
17 enero 2027	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	150	7500		X		X	X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	TE EN LECHE	LECHE	150	9000		X		X	X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		EMPAREDADO DE QUESO	PAN	48	2400		X		X		X				10	10	10	10	X		
			QUESO																		
			JAMON																		
		PAPAYA PICADA	PAPAYA	100	6000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	NUEVES	SORBETE DE FEIJOA	LECHE	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X		
			FEIJOA																		
		MANTECADA	MANTECADA	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	POLLO	71	3550	X		X		X		35Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
			CHAMPIÑONES																		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	101	5050	X			X	X		60Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO COHOMBRO, TOMATE, VINAGRE	ZANAHORIA	60	3000	X		X			X				10	10	10	10	X		
			PEPINO																		
			TOMATE																		
		PURE DE YUCA	YUCA	60	3000	X		X		X		60Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		SOPA CARMELITA	CARNE DE RES	240	12000	X			X	X		60Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ONCES	ARROZ CON LECHE	LECHE	150	7500	X			X	X		40Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
			ARROZ																		
		FRESA PICADA	FRESA	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	CENA	CARNE DE RES PICADA	CARNE DE RES	56	2800	X			X	X		40Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	101	5050	X			X	X		60Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		SANCOCHITO	CARNE DE RES	240	12000	X			X	X		60Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
			PLATANO																		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y HIERBABUENA	HIERBAS AROMATICAS	150	7500	X		X		X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
			MORA																		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN NICOLAS PAZ SEMA TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.030,633,594 CARGO: TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	SERVICIO SOCIAL CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043500 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SUBA — SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO — UNIDAD OPERATICA: HOGAR GRATITUD

COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAS — OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	PESO NETO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL°C	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	SI	NO	
28 enero 2022	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	HIERBAS AROMATICAS	150	7500	X		X		X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
			TOMATE DE ARBOL																		
	DESAYUNO	AGUAPANELA	AGUA PANELA	180	9000	X			X	X		30Min	31°C	90°C	10	10	10	10	X		
		CHANGUA CON HUEVO	LECHE	240	12000	X		X		X		30Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
			HUEVO																		
		TOSTADA	TOSTADA	40	2000		X		X		X				10	10	10	10	X		
		COMPOTA DE PERA Y MORA	PERA	100	5000	X		X		X		30Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
			MORA																		
	NUEVES	GALLETA CRACKER SABORIZADA	GALLETA CRACKER SABORIZADA	16	800		X		X		X				10	10	10	10	X		
		ENSLADA DE FRUTAS CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
			BANANO																		
			QUESO DOBLE CREMA																		
	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO A LAS FINAS HIERBAS	FILETE DE TILAPIA	88	4400	X			X	X		35Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON COCO	ARROZ	101	5050	X		X		X		60Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
			COCO																		
		ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y CILANTRO	TOMATE	60	3000	X		X			X				10	10	10	10	X		
			CEBOLLA CABEZONA																		
		TORTA DE PLÁTANO	PLATANO	80	3000	X		X		X		20Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE	240	12000	X			X	X		60Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		JUGO DE LULO	LULO	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON BANANO	LECHE	150	7500	X		X		X		35Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
			BANANO																		
		TORTA NEGRA	TORTA NEGRA	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
	CENA	POLLO A LA JARDINERA	POLLO	71	3550	X		X		X		35Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
			VERDURAS																		
		ENSALADA CAMPESINA	MAIZ	60	3000	X		X			X				10	10	10	10	X		
			LECHUGA																		
		ARROZ ATOMATADO	ARROZ	101	5050	X			X	X		60Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE	150	7500		X		X	X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN NICOLAS PAZ SEMA — TIPO DE DOCUMENTO C.C — No DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.030.653.094 — CARGO: TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	SERVICIO SOCIAL CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043500 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATICA: HOGAR GRATITUD

COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	PESO NETO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	SI	NO	
29 enero 2022	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	150	7500		X		X	X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	180	9000		X		X	X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
			TINTO																		
		CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE DE RES	240	12000	X			X	X		35Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
			PAPA																		
		CROISSANT	CROISSANT	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
		PATILLA PICADA	PATILLA PICADA	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	NUEVES	TE EN LECHE	LECHE	150	7500		X		X	X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
		MANDARINA	MANDARINA	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	55	2750	X			X	X		35Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	101	5050	X			X	X		60Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		CALABAZA GUISADA	CALABAZA	60	3000	X		X		X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		PAPA AL PEREJIL	PAPA	50	2500	X			X	X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	240	12000	X			X	X		45Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		JUGO DE MORA	MORA	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ONCES	CANDIL	CANDIL	150	7500		X		X	X	·	40Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		GALLETAS INTEGRALES	GALLETAS INTEGRALES	16	800		X		X		X				10	10	10	10	X		
		MELÓN PICADO	MELÓN PICADO	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	CENA	CARNE DE CERDO BBQ	CARNE DE CERDO	56	2800	X			X	X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ARROZ AL PIMENTON	ARROZ	101	5050	X			X	X		60Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		SOPA DE MAZORCA	CARNE DE RES	240	12000	X			X	X		60Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVAS	HIERBAS AROMATICAS	150	7500	X		X		X		30Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
			UCHUVAS																		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN NICOLAS PAZ SEMA TIPO DE DOCUMENTO: C.C NÚ DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.030.633.694 CARGO: TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	SERVICIO SOCIAL CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043500 - 10/10/201
		Página: 1 de 1

SUDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: HOGAR GRATITUD

COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	PESO NETO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL°C	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	SI	NO	
30 enero 2022	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y CANELA	HIERBAS AROMATICAS	150	7500	X		X		X		30 min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
			FRESA																		
	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	180	9000	X			X	X		35 min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
			CHOCOLATE																		
		TAMAL	TAMAL	250	12500	-	X		X	X		30 min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		PAN BLANDO	PAN BLANDO	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
		NARANJA	NARANJA	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	NUEVES	UVAS	UVAS	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE DE RES Y PECHUGA	CARNE DE RES Y PECHUGA	71	3550	X			X	X		30 min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	101	5050	X			X	X		60 min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y LECHUGA	TOMATE	60	3000	X		X			X				10	10	10	10	X		
			CEBOLLA																		
			LECHUGA																		
		YUCA COCIDA	YUCA	55	2750	X			X	X		30 min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES	240	12000	X			X	X		35 min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DE FÉCULA DE MÁIZ CON MORA	LECHE	180	9000	X		X		X		35 min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
			MORA																		
		PAN DE QUESO	PAN DE QUESO	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
	CENA	TERNERA A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE TERNERA	56	2800	X			X	X		35 min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		VERDURAS CHINAS(REPOLLO, CALABACIN, ZANAHORIA Y APIO)	REPOLLO	60	3000	X		X			X				10	10	10	10	X		
			CALABACIN																		
			ZANAHORIA																		
		ARROZ CON AJONJOLÍ	ARROZ	101	5050	X			X	X		60 min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		AGUAPANELA EN LECHE	AGUAPANELA	150	7500	X			X	X		30 min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
			LECHE																		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN NICOLAS PAZ SEMA TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.030.633.594 CARGO: TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	SERVICIO SOCIAL CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL	Versión: 1
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043500 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATICA: HOGAR GRATITUD

COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	PESO NETO (GRAMOS, LITOS, UNIDAD)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	EVALUE ENTRE 2 Y 10	SI	NO	
31 enero 2022	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	150	7500		X		X	X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE / AVENA	180	9000		X		X	X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		HUEVOS PERICOS	HUEVOS	51	2550	X		X		X		35Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	67	3350	X			X	X		60Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		FRESA PICADA	FRESA	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	NUEVES	HELADO	HELADO	60	3000		X		X		X				10	10	10	10	X		
		MANTECADA	MANTECADA	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
		MANGO PICADO	MANGO	100	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE DE RES MECHADA EN SALSA CRIOLLA	CARNE DE RES	55	2750	X			X	X		35Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	101	5050	X			X	X		60Min	81°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ENSALADA CAMPESINA	VERDURA	60	3000	X		X			X				10	10	10	10	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA	50	2500	X			X	X		30Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		SOPA DE VERDURAS	CARNE DE RES	240	12000	X			X	X		60Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		NARANJADA	NARANJA	180	9000	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE / CURUBA	150	7500	X		X			X				10	10	10	10	X		
		CROISSANT	CROISSANT	30	1500		X		X		X				10	10	10	10	X		
	CENA	POLLO GUISADO	POLLO	56	2800	X			X	X		35Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	101	5050	X			X	X		60Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES	240	12000	X			X	X		60Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		
		LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE / MIEL	150	7500		X		X	X		35Min	80°C	90°C	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN NICOLAS PAZ SEMA TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.010.633.594 CARGO: TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA