ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO 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	
01/01/2023	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y CANELA	HIERBAS AROMATICAS	150	150		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			FRESA																		
	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	180	180		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			CHOCOLATE																		
		TAMAL	TAMAL	250	250		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		PAN BLANDO	PAN BLANDO	30	30		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		NARANJA	NARANJA	100	100	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	NUEVES	UVAS	UVAS	100	100	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE DE RES Y PECHUGA	CARNE DE RES Y PECHUGA	71	71	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y LECHUGA	TOMATE	60	60	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
			CEBOLLA																		
			LECHUGA																		
		YUCA COCIDA	YUCA	55	55	X		X		X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES	240	240	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	180	180	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DE FÉCULA DE MÁIZ CON MORA	LECHE	180	180	X		X		X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			MORA																		
		PAN DE QUESO	PAN DE QUESO	30	30		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	CENA	TERNERA A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE TERNERA	56	56	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		VERDURAS CHINAS(REPOLLO, CALABACIN, ZANAHORIA Y APIO)	REPOLLO	60	60	X		X		X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			CALABACIN																		
			ZANAHORIA																		
		ARROZ CON AJONJOLÍ	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		AGUAPANELA EN LECHE	AGUAPANELA	150	150		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			LECHE																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _CRISTIAN FERNANDO CRISTANCHO CRISTANCHO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929498 CARGO: TECNICO 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
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO 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	
02-01-23	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	150	150		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	180	180		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			AVENA																		
		HUEVOS PERICOS	HUEVOS	51	51		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	67	67	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		FRESA PICADA	FRESA	100	100	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	NUEVES	HELADO	HELADO	60	60		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		MANTECADA	MANTECADA	30	30		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		MANGO PICADO	MANGO	100	100	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE DE RES MECHADA EN SALSA CRIOLLA	CARNE DE RES	55	55	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ENSALADA CAMPESINA	VERDURA	60	60	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA	50	50	X		X		X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE VERDURAS	CARNE DE RES	240	240	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		NARANJADA	NARANJA	180	180	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	150	150	X		X		X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			CURUBA																		
		CROISSANT	CROISSANT	30	30		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	CENA	POLLO GUISADO	POLLO	56	56	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES	240	240	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE	150	150		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			MIEL																		

D
I

NBSALDCPT _IIFN CSN CSN T DUN CU CDA NdDUN IND 139 CGTN EGTN
OR PLOOLO:CSAEA DRTCORTCOIO DOMT:EL IANA óeOMTE DTA:0948AOEIO NAROI
MEYEISMES RTNRN IAH IAH P CEO DA UDI CEO EID 229 R:CC SOMA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO 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	SABO	SPECT	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	
03/01/23	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO Y JENGIBRE	HIERBAS AROMATICAS	150	150		**X**		**X**	**X**		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			LULO																		
	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	180	180		X		X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			CHOCOLATE																		
		CALDO DE PAPA CON PESCADO	PESCADO	240	240	X			X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		AREPA	AREPA	70	70		X		X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		PAPAYA PICADA	PAPAYA	100	100	X		X			X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
	NUEVES	SORBETE DE MARACUYÁ	LECHE	180	180	X		X			X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			MARACUYA																		
		PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	30	30		X		X		X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
	ALMUERZO	GOULASH DE CARNE DE RES	CARNE DE RES Y PECHUGA	62	62	X			X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		ARROZ AL PIMENTON	ARROZ	101	101	X			X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		PAPA CRIOLLA DORDA	PAPA CRIOLLA	20	20	X		X		X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES	240	240	X			X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		JUGO DE UVA	UVA	150	150	X		X			X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
	ONCES	AGUA DE PANELA CON QUESO CAMPESINO	PANELA	150	150		X		X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			QUESO CAMPESINO																		
		PAN TAJADO INTEGRAL	PAN TAJADO INTEGRAL	30	30		X		X		X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		COMPOTA DE MANZANA Y BANANO	MANZANA	100	100	X		X			X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			BANANO																		
	CENA	LENSGUA EN SALSA	LENGUA	45	45	X			X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	101	101	X			X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		TORTA DE ZANAHORIA	HARINA DE TRIGO	60	60	X			X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			HUEVOS																		
			ZANAHORIA																		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA	HIERBAS AROMATICAS	159	159	X		X		X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			MORA																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _CRISTIAN FERNANDO CRISTANCHO CRISTANCHO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929498 CARGO: TECNICO 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
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO 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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
04/01/23	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	150	150		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ	LECHE	180	180		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		EMPAREDADO DE QUESO CON JAMÓN	EMPAREDADO DE QUESO CON JAMÓN	50	50		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		MANDARINA	MANDARINA	100	100	X		X			X	0	0	0	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	180	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	POLLO A LAS FINAS HIERBAS	POLLO	71	71	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ARROZ ATOMATADO	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		VERDURA ORIENTAL	VERDURAS	60	60	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		PLATANO CON QUESO Y BOCADILLO	PLATANO MADURO	54	54	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			QUESO																		
			BOCADILLO																		
		SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	240	240	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		JUGO DE LULO	LULO	180	180	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ONCES	PETO DE MAIZ DULCE	LECHE	150	150	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			MAIZ PETO																		
		PATILLA PICADA	PATILLA PICADA	100	100	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	CENA	CARNE DE RES PICADA	CARNE DE RES	56	56	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	60	60	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		SOPA CARMELITA	CARNE DE RES	240	240	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA	HIERBAS AROMATICAS	150	150	X		X		X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			FRESA																		

D
I

NBSALDCPT _IIFN CSN CSN T DUN CU CDA DUN IND 139 CGTN EGTN
OR PLOOLO: CSAEA DRTCORTCOIO DOMT: EL DIANA NdOMT DDTA: 0948AOEIO EARO I
MEYEISMES RTNRN IAH IAH P CEO DA UDI éeCEO EID 229 R: CC N SOM A

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO 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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
05/01/23	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA	HIERBAS AROMATICAS	150	150	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			MORA																		
	DESAYUNO	AGUA DE PANELA	PANELA	180	180		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		CHANGUA CON HUEVO	LECHE	240	240	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			HUEVO																		
		TOSTADA	TOSTADA	30	30		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		BANANO	BANANO	100	100	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	NUEVES	GALLETA DE AVENA	GALLETA DE AVENA	30	30		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	YOGURT	110	110	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
			FRUTAS																		
	ALMUERZO	ALBONDIGAS	CARNE MOLIDA	85	85	X		X		X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		SPAGUETTI	SPAGUETTI	114	114		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ENSALADA ROJA CON LIMON Y CILANTRO	REMOLACHA	60	60		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			ZANAHORIA																		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	35	35	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE MENUDENCIAS	MENUDENCIAS	240	240	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	180	180	X			X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DEAVENA CON GUAYABA	LECHE	150	150	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			GUAYABA																		
		TORTA DE BANANO	PAN DE QUESO	30	30		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	CENA	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	CARNE DE RES	97	97	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		CALABAZA GUIZADA	CALABAZA	60	60	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	150	150	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			CANELA																		

D
I

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _CRISTIAN FERNANDO CRISTANCHO CRISTANCHO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929498 CARGO: TECNICO 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
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO 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	
06/01/23	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	150	150		X		X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
	DESAYUNO	TE EN LECHE	LECHE	180	180		X		X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE DE RES PAPA	240	240	X			X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		MOGOLLA	MOGOLLA	30	30		X		X		X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		COMPOTA DE PERA CON CANELA	PERA	100	100		X		X		X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
	NUEVES	CAFÉ CON LECHE	LECHE CAFÉ	180	180	X			X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		ALMOJABANA	ALMOJABANA	30	30		X		X		X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		UVAS	UVAS	100	100		X		X		X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO APANADO	FILETE DE PESCADO	88	88	X			X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ	101	101	X			X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO COHOMBRO, TOMATE Y VINAGRE	ZANAHORIA PEPINO COHOMBRO TOMATE VINAGRE	60	60	X		X			X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA	46	46	X			X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		SANCOCHITO DE PESCADO	PESCADO	240	240	X			X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		LIMONADA CON AZUCAR	LIMON	180	180	X		X			X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
	ONCES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE GUANABANA	150	150	X			X		X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		MANTECADA	MANTECADA	60	60		X		X		X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
	CENA	CARNE DE CERDO MECHADA	CARNE DE CERDO	56	56	X			X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	101	101	X			X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		SOPA DE PATACON	CARNE DE RES	240	240	X			X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMON	HIERBAS AROMATICAS LIMON	150	150	X		X		X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _CRISTIAN FERNANDO CRISTANCHO CRISTANCHO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929498 CARGO: TECNICO 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
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO 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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
07/01/23	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y HIERBABUENA	HIERBAS AROMATICAS	150	150	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			FRESA																		
	DESAYUNO	COLADA DE ARINA DE PLATANO	LECHE	180	180		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		HUEVOS REVUELTOS CON QUESO	HUEVOS	56	56	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			QUESO																		
		PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	30	30		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		PATILLA PICADA	PATILLA	100	100		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	NUEVES	LECHE CALIENTE	LECHE	180	180	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		MOGOLLA INTEGRAL	MOGOLLA INTEGRAL	30	30		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		GRANADILLA	GRANADILLA	40	40	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	62	62	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		GUACAMOLE	AGUACATE	60	60	X			X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		PAPA AL VAPOR	PAPA	50	50	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJAS	240	240	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		JUGO DE PIÑA	PIÑA	100	100	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ONCES	SORBETE DE MANGO	LECHE	150	150	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
			MANGO																		
		ROSCON	ROSCON	30	30		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	CARNE DE RES	56	56	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		POTECA CON AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	AHUYAMA	60	60	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			ARVEJA																		
		SPAGUETTI	SPAGUETTI	114	114		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACULLA Y CANELA	HIERBAS AROMATICAS	150	150	X		X		X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			MARACUYA																		

D
I

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _CRISTIAN FERNANDO CRISTANCHO CRISTANCHO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929498 CARGO: TECNICO 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
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO 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	
08/01/23	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	150	150		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	180	180		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			TINTO																		
		TAMAL	TAMAL	250	250		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		PAN ROLLO	PAN ROLLO	30	30		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		GRANADILLA	GRANADILLA	40	40		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	NUEVES	PAPAYA PICADA	PAPAYA	100	100		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	COCIDO BOYACENSE	CARNE DE CERDO	70	70	X			X	X		60"	90°	80°	10	11	12	13	X		
			CARNE DE RES																		
			CUBIOS																		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		JUGO DE MORA	MORA	180	180	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON FRESA	LECHE	150	150	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			FRESA																		
		PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	30	30		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	CENA	PECHUGA GRATINADA	PECHUGA	75	75	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES	240	240	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		AGUA DE PANELA EN LECHE	LECHE	150	150	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			PANELA																		

D
I

N B S A L D C P T _ I I F N C S N T C S N T D U N C U C D A N d D U N I N D 1 3 9 C G T N E G T N I
O R P L O O L O : C S A E A O R T C O R T C O I O E O M T : E L E I A N A ó e O M T E D T A : 0 9 4 8 A O E I O N A R O A
M E Y E I S M E S R T N R N I A H I A H P C E O D A U D I C E O E I D 2 2 9 R : C C S O M

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO 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	
09/01/23	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	HIERBAS AROMATICAS	150	150	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			TOMATE DE ARBOL																		
	DESAYUNO	COLADA DE FÉCULA DE MÁIZ	LECHE	180	180		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		HUEVO COCIDO	HUEVO	54	54	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		CROISSANT	CROISSANT	30	30		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		MANZANA PICADA	MANZANA	100	100		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	NUEVES	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	180	180		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		PONQUE TAJADO	PONQUE TAJADO	35	35		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		UVAS	UVAS	100	100		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE RES	62	62	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ARROZ PAJARITO	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			PLATANO MADURO																		
		POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	AHUYAMA	60	60	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			ARVEJA VERDE																		
		PAPA CRIOLLA AL PEREJIL	PAPA CRIOLLA	46	46	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES	240	240	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		JUGO DE MANGO	MANGO	180	180	X			X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DE AVENA CON GUAYABA	LECHE	150	150	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			GUAYABA																		
		GALLETA CRACKER SABORIZADA	GALLETA CRACKER SABORIZASA	16	16		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	CENA	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	56	56	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		TORTA DE AHUYAMA	HARINA DE TRIGO	60	60	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			HUEVOS																		
			AHUYAMA																		
		ARROZ AL PIMENTON	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		LECHE CALIENTE	LECHE	150	150		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _CRISTIAN FERNANDO CRISTANCHO CRISTANCHO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929498 CARGO: TECNICO 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
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO 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	
10/01/23	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	150	150		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	LECHE CALIENTE	LECHE	150	150		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PECHUGA	240	240	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			PAPA																		
		ALMOJABANA	ALMOJABANA	30	30		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		NARANJA	NARANJA	100	100	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE Y MORA	150	150		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		PAN COCO	PAN COCO	30	30		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	PECHUGA MECHADA	PECHUGA	71	71	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		SPAGUETTI	SPAGUETTI	114	114		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ENSALADA	ARVEJA	60	60	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			ZANAHORIA																		
			MAIZ																		
			MAYONESA																		
		PAPA AL VAPOR	PAPA	50	50	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE VERDURAS	VERDURAS	240	240	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		JUGO DE PIÑA	PIÑA	180	180	X			X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DE HARINA DE PLATANO	LECHE	150	150		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		PAN ROLLO	PAN ROLLO	30	30		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		MANDARINA	MANDARINA	100	100	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	CENA	CARNE DE RES AL PIMENTON	CARNE DE RES	56	56	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		MAZAMORRA CHIQUITA	CARNE DE RES	240	240	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA	HIERBAS AROMATICAS	150	150	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			FRESA																		

D
I

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _CRISTIAN FERNANDO CRISTANCHO CRISTANCHO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929498 CARGO: TECNICO 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
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO 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	
11/1/2023	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRUTOS ROJOS	HIERBAS AROMATICAS	150	150	X	X	X	X	X	X	60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			FRUTOS ROJOS																		
	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	150	150	X	X	X	X	X	X	60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			CHOCOLATE																		
		HUEVO REVUELTO	HUEVOS REVUELTOS	60	60	X	X	X	X	X	X	60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		AREPA	AREPA	30	30	X	X	X	X	X	X	60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		MANGO PICADO	MANGO	100	100	X	X	X	X	X	X	60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
	NUEVES	BATIDO DE BANANO CON AVENA EN HOJUELAS	LECHE	180	180	X	X	X	X	X	X	60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			BANANO																		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA HAWAIANA	CARNE DE CERDO	62	62	X	X	X	X	X	X	60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	101	101	X	X	X	X	X	X	60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ENSALADA DE TOMATE EN VINAGRETA	TOMATE	60	60	X	X	X	X	X	X	60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			VINAGRETA																		
		PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO	54	54	X	X	X	X	X	X	60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	ARVEJA VERDE SECA	240	240	X	X	X	X	X	X	60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	180	180	X	X	X	X	X	X	60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
	ONCES	ARROZ CON LECHE	LECHE	150	150	X	X	X	X	X	X	60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			ARROZ																		
		FRESA PICADA	FRESA	100	100	X	X	X	X	X	X	60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
	CENA	CARNE DE RES MECHADA BBQ	CARNE DE RES	56	56	X	X	X	X	X	X	60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ENSALADA CAMPESINA	VERDURAS	60	60	X	X	X	X	X	X	60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	101	101	X	X	X	X	X	X	60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	HIERBAS AROMATICAS	150	150	X	X	X	X	X	X	60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			TOMATE DE ARBOL																		

D
I

NBSALDCPT _IIFN_CSN CSN T DUN CU CDA Nd DUN IND 139 CGTN E GTN I
OR PLOOLO:CSAEA D RTCORTCOIO DUN IND 139 CGTN E GTN I
OMT:EL E IANA ó OMT E DTA:0948AOEIO E ARO A
MEYEISMES RTNRN IAH IAH P CEO DA UDI CEO EID 229 R:CC SOM

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO 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	
12/1/2023	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	150	150		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLATANO CON MORA	LECHE	150	150		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			MORA																		
		CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE DE RES	240	240	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			PAPA																		
		PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	30	30		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	NUEVES	LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	150	150		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		TORTILA DE AVENA CON BANANO	TORTILLA DE AVENA CON BANANO	70	70		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		FRESA PICADA	FRESA PICADA	100	100		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO AL PIMENTON	FILETE DE PESCADO	88	88	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ENSALADA AGRIDULCE	VERDURAS	60	60	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		TORTA DE PLATANO	PLATANO	55	55		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	240	240	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	180	180	X			X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ONCES	FLAN	FLAN	100	100		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		PAPAYA PICADA	PAPAYA	100	100		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	CENA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA	71	71	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ARROZ ATOMATADO	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE PASTA	CARNE DE RES	240	240	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		TE EN LECHE	LECHE	150	150		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			TE																		

D
I

NBSALDCPT _IIFN CSN CSN T DUN CU CDA DUN IND 139 CGTN EGTN
OR PLOOLO: CSAEA DRTCORTCOIO DOMT: EL DIANA NdóeOMT DDTA: 0948AOEIO ENAROI
MEYEISMES RTNRN IAH IAH P CEO DA UDI CEO EID 229 R: CC SOMA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO 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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/1/2023	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON PIÑA	HIERBAS AROMATICAS	150	150	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			PIÑA																		
	DESAYUNO	CAFÉ EN LECHE	LECHE	150	150		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			CAFÉ																		
		QUESO TAJADO	QUESO	100	100	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		PAN TAJADO INTEGRAL	PAN TAJADO INTEGRAL	30	30		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		PAPAYA PICADA	PAPAYA	100	100		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	NUEVES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	180	180		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
			CURUBA																		
		ROSCON	ROSCON	30	30		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE DE RES EN SALSA CHIMICHURRY	CERDO	62	62	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ARROZ PIMENTON	ARROZ	114	114	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		VERDURAS SALTAEADAS	VERDURAS	60	60	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	35	35	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE PATACON	CARNE DE RES	240	240	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		JUGO DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	180	180	X			X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ONCES	MAIS PIRA	MAIZ PIRA	30	30	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		CANDIL	LECHE	150	150		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		MELON PICADO	MELON	100	100	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	CENA	POLLO DORADO	POLLO	71	71	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		VERDURAS SALTEADAS	VERDURAS	60	60	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVAS	HIERBAS AROMATICAS	150	150	X		X		X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			UCHUVAS																		

N B S A L D C P T _ I I F N _ C S N C S N T _ D U N C U C D A _ N d _ D U N _ I N D 1 3 9 C G T N _ E G T N _ I
O R P L O O L O : C S A E A _ D R T C O R T C O I O _ D O M T : E L _ D I A N A _ ó e _ O M T _ D T A : 0 9 4 8 A O E I O _ E N A R O _ A
M E Y E I S M E S R T N R N _ I A H I A H P _ C E O D A _ U D I _ C E O E I D 2 2 9 R : C C _ S O M

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO 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	
14/1/2023	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	150	150		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	150	150		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		HUEVO EN TORTILLA	HUEVOS	39	39	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		AREPUELAS	AREPUELAS	70	70		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		BANANO	BANANO	100	100	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	NUEVES	KUMIS	KUMIS	200	200		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		GALLETA CRACKER SABORIZADA	GALLETA CRACKER SABORIZADA	16	16		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		GRANADILLA	GRANADILLA	40	40		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO AL AJILLO	CARNE DE CERDO	62	62	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	60	60	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		CHIPS DE YUCA	YUCA	35	35	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES	240	240	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		JUGO DE MORA	MORA	180	180		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE CURUBA	180	180		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		TORTA NEGRA	TORTA NEGRA	30	30		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	CARNE DE RES	56	56	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		SPAGUETTI	SPAGUETTI	114	114		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES	240	240	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO	HIERBAS AROMATICAS LULO	150	150	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		

D
I

NBSALDCPT _IIFN CSN CSN T DUN CU CDA Nd DUN IND 139 CGTN EGTNI
OR PLOOLO: CSAEA DRTCORTCOIO DOMT: EL DIANA óe OMT DDTA: 0948AOEIO ENAROIA
MEYEISMES RTNRN IAH IAH P CEO DA UDI E CEO EID 229 R: CC SOMA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO 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	
15/1/2023	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MANZANA Y CANELA	HIERBAS AROMATICAS	150	150	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			MANZANA																		
	DESAYUNO	AGUAPANELA CON LECHE	LECHE	150	150	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			PANELA																		
		TAMAL	TAMAL	250	250		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		PAN BLANDO	PAN BLANDO	30	30		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		UVAS	UVAS	100	100		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	NUEVES	PATILLA PICADA	PATILLA PICADA	100	100		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	POLLO GUIZADO	POLLO	71	71	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA LIMON Y CILANTRO	ZANAHORIA	60	60	X			X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
			LIMON																		
			CILANTRO																		
		TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	35	35	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		AJIACO	POLLO	240	240	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		LIMONADA DE PANELA	LIMON	180	180	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON MORA	LECHE	150	150	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			MORA																		
		TORTA DE NARANJA	TORTA DE NARANJA	40	40		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	CENA	FILETE DE PESCADO EN SALSA BLANCA	FILETE DE PESCADO	97	97	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		VERDURA CALIENTE	VERDURAS	60	60	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE	150	150		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			MIEL																		

D
I

N B S A L D C P T _ I I F N _ C S N C S N T D U N C U C D A N d D U N I N D 1 3 9 C G T N E G T N I
O R P L O O L O : C S A E A D R T C O R T C O I O D O M T : E L E I A N A ó e O M T E D T A : 0 9 4 8 A O E I O N A R O A
M E Y E I S M E S R T N R N I A H I A H P C E O D A U D I C E O E I D 2 2 9 R : C C S O M

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO GRATITUD

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

FECHA (día/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	
16/1/2023	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	150	150	X	X	X	X	X	X	**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
	DESAYUNO	CAFE CON LECHE	LECHE	180	180	X	X	X	X	X	X	**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			CAFÉ																		
		CALDO CON CARNE	CARNE	240	240	X	X	X	X	X	X	**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			PAPA																		
		PAN DE MAIZ	PAN	30	30	X	X	X	X	X	X	**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		GRANADILLA	GRANADILLA	100	100	X	X	X	X	X	X	**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
	NUEVES	GALLETAS WAFER	GALLETAS	40	40	X	X	X	X	X	X	**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO CAMPESINO	PAPAYA	20	20	X	X	X	X	X	X	**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			BANANO	20	20	X	X	X	X	X	X										
			MELON	20	20	X	X	X	X	X	X										
			QUESO CAMPESINO	40	40	X	X	X	X	X	X										
	ALMUERZO	CARNE DE RES GUISADA	CARNE	62	62	X	X	X	X	X	X	**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	101	101	X	X	X	X	X	X	**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	AHUYAMA	60	60	X	X	X	X	X	X	**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		PAPA EN SALSA CRIOLLA	PAPA	50	50	X	X	X	X	X	X	**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE	240	240	X	X	X	X	X	X	**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		LIMONADA DE AZUCAR	LIMON	180	180	X		X			X	**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON GUAYABA	LECHE	150	150		X		X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		PAN ROLLO	BUÑUELOS	30	30		X		X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
	CENA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA	71	71	X	X	X	X	X	X	**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	101	101	X	X	X	X	X	X	**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		AJIACO	POLLO	240	240	X	X	X	X	X	X	**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			VERDURA																		
			PAPA																		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	HIERBAS AROMATICAS	150	150	X	X	X	X	X	X	**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			TOMATE DE ARBOL																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _CRISTIAN FERNANDO CRISTANCHO CRISTANCHO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929498 CARGO: TECNICO 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
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO 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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/1/2023	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYA	HIERBAS AROMATICAS	150	150	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	180	180	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		HUEVOS PERICOS	HUEVOS	51	51	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		PAN HOJALDRADO	PAN	30	30		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		PAPAYA PICADA	PAPAYA	100	100		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	NUEVES	BATIDO DE FRESA CON AVENA EN HOJUELAS Y MIEL	LECHE	180	180		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
			FRESAS																		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE MIEL	CARNE DE CERDO	62	62	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		VERDURA ORIENTAL	VERDURA ORIENTAL	60	60	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		PAPA DORADA	PAPA	20	20	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		CAZUELA DE GARBANZOS CON MENUDO DE RES	GARBANZOS	240	240	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			MENUDO																		
		LIMONADA CON AZUCAR	LIMON	180	180	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ONCES	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	150	150		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		TOSTADA INTEGRAL	TOSTADA	30	30		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		MANDARINA	MANDARINA	100	100	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	CENA	CARNDE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE RES	56	56	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		CALABAZA Y MAIZ GUISASOS	CALABAZA Y MAIZ GUISASOS	60	60	X			X	X		60"	90°	80	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO	150	150	X		X		X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		

D
I

NBSALDCPT _IIFN CSN CSN T DUN CU CDA DUN IND 139 CGTN EGTN
OR PLOOLO: CSAEA DRTCORTCOIO DOMT: EL DIANA NdOMT DDTA: 0948AOEIO EARO I
MEYEISMES RTNRN IAH IAH P CEO DA UDI éeCEO EID 229 R: CC N SOM A

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO 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	
18/1/2023	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	150	150		X		X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
	DESAYUNO	TE EN LECHE	LECHE	180	180		X		X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			TE																		
		CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PECHUGA	240	240	X			X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			PAPA																		
		CROISANT	CROISSANT	70	70		X		X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		COMPOTA DE MANZANA Y CANELA	MANZANA	100	100	X			X		X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
	NUEVES	SORGETE DE GUANABANA	LEHE	180	180	X			X		X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			GUANABANA																		
		CROISSANT	CROISSANT	30	30		X		X		X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO	FILETE DE PESCADO	88	88	X			X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		ARROZ AL PIMENTON	ARROZ	101	101	X			X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		ENSALADA CAMPESINA	VERDURAS	60	60	X			X		X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA	50	50	X			X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		SOPA DE CONCHAS	POLLO	240	240	X			X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		JUGO DE PIÑA	PIÑA	180	180	X			X		X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
	ONCES	CAFE CON LECHE	LECHE	150	150	X			X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		MOGOLLA INTEGRAL	TORTA	30	30		X		X		X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		MANGO PICADO	MANGO	100	100	X		X			X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
	CENA	POLLO DORADO	POLLO	71	71	X			X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	101	101	X			X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		SOPA DE AHUYAMA	CARNE	240	240	X			X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			AHUYAMA																		
		LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE	150	150		X		X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO 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	
19/1/2023	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO Y JENGIBRE	HIERBAS AROMATICAS	**150**	**150**	X		X			X	60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			LULO																		
	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	LECHE	180	180		X		X	X		60"	90°	80	10	10	10	10	X		
			HARINA DE PLATANO																		
		QUESO CAMPESINO	QUESO CAMPESINO	60	60	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		MOGOLLA INTEGRAÑ	MOGOLLA INTEGRAL	48	48		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		BANANO	BANANO	100	100	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	NUEVES	KUMIS	KUMIS	180	180	X			X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		PAN DE QUESO	PAN QUESO	30	30		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	POLLO EN SALSA BBQ	POLLO	71	71	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ARROA AL CILANTRO	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		CUBIOS GUISADOS	CUBIOS	70	70	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			CHUGUAS																		
		CHIPS DE ARRACACHA	ARRACACHA	35	35	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE VERDURAS	CARNE	240	240	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			VERDURAS																		
		JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	180	180	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ONCES	PETO DE MAIZ	PERTO	150	150	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		UVAS	UVA	100	100	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	CENA	TERNERA GUISADA	TERNERA	56	56	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		VERDURA MIXTA(ARVEJA, HABICHUELA Y PIMENTÓN)	ARVEJA	60	60	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			HABICHUELA																		
			PIMENTON																		
		TE EN LECHE	LECHE	150	150		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		

D
I

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _CRISTIAN FERNANDO CRISTANCHO CRISTANCHO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929498 CARGO: TECNICO 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
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO 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	
20/01/23	BEBIDA CALIENTE	TINTO	TINTO	150	150		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	CHOCOLATE	180	180		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			LECHE																		
		QUESO DOBLE CREMA	QUESO	60	60	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		TOSTADA	TOSTADA	40	40		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		PATILLA PICADA	PATILLA	100	100	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	NUEVES	LECHE CALIENTE	LECHE	150	150	X			X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		TORTA NEGRA	TORTA NEGRA	30	30		X		X	X	X	60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE DE RES EN BISTECK	CARNE DE RES	62	62	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		TORTA DE ACELGA	ACELGA	60	60	X			X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
			HUEVOS																		
		PLATANO MADURO	PLATANO	54	54		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE PAJARILLA	PAJARILLA	240	240	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	180	180	X			X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DE AVENA CON BABANO	LECHE	150	150		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		TORTA DE NARANJA	TORTA DE NARANJA	40	40		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	CENA	CARNE DE CERDO EN SALASA DE MORA	GOULAS DE CARNE DE CERDO	56	56	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON MANI	ARROZ PAJARITO	101	101	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ENSALADA FRIA	SOPA DE GINEO	240	240	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		AROMATICA DE HIERBAS CON PAPAYUELA	HIERBAS AROMATICAS NATURALES CON MORA Y CANELA	150	150	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		

D
I

NBSALDCPT _IIFN CSN CSN T DUN CU CDA DUN IND 139 CGTN EGTN
OR PLOOLO: CSAEA DRTCORTCOIO DOMT: EL DIANA Nd OMT DDTA: 0948AOEIO EARO I
MEYEISMES RTNRN IAH IAH P CEO DA UDI óe CEO EEID 229 R: CC N SOM A

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO 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	
21/01/2023	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMON	HIERBAS AROMATICAS	150	150	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			LIMON																		
	DESAYUNO	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON MORA	LECHE	180	180		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			FECULA DE MAIZ																		
		CALDO DE PAPA CON HUEVO	CARNE	240	240	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			PAPA																		
			HUEVO																		
		AREPUELAS	HARINA DE TRIGO	70	70		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			HUEVO																		
	NUEVES	CAFÉ CON LECHE	LECHE	150	150		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			TINTO																		
		MANTECADA	MANTECADA	30	30		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		PICADO DE PIÑA Y BANANO	PIÑA	100	100	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
			BANANO																		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO MECHADA	CARNE DE CERDO	62	62	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		PASTA EN SALSA ROJA	SPAGETTHY	114	114		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ENSALADA ROJAS CON LIMON Y CILANTRO	REMOLACHA	60	60	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		PAPA CHUPE	PAPA	50	50	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE PATACÓN	CARNE	240	240	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		JUGO TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	180	180	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ONCES	GALLETAS DE LECHE	GALLETAS	16	16		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		FRUTA PICADA CON QUESO	PAPAYA	100	100	X			X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
			QUESO																		
	CENA	FILETE DE PESCADO GUISADO	FILETE DE PESCADO	97	97	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		PURE DE PAPA	PAPA	55	55	X		X		X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		TORTILLA DE VERDURA	VERDURAS	53	53	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			HUEVOS																		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	HIERBAS AROMATICAS	150	150		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			UCHUVA																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _CRISTIAN FERNANDO CRISTANCHO CRISTANCHO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929498 CARGO: TECNICO 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
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO 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	
22/01/2023	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	150	150		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	AGUA DE PANELA CON LECHE	LEHCE	180	180		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			PANELA																		
		TAMAL	TAMAL	40	40		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		PAN ROLLO	PAN ROLLO	40	40		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		MANDARINA	MANDARINA	100	100	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	NUEVES	PICADO DE MANGO Y PAPAYA	MAGO Y PAPAYA	100	100		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	POLLO	62	62	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ENSALADA PICO DE GALLO	TOMATE	60	60	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
			CEBOLA																		
		PURE DE PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	54	54	X			X	X		60"	90°	80	10	10	10	10	X		
		SOPA DE AVENA	CARNE	240	240	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		JUGO DE MORA	MORA	180	180	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ONCES	SORBETE DE MAGO	LECHE	150	150		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			MANGO																		
		PAN BLANDO	PAN BLANDO	30	30	X		X			x	0	0	0	10	10	10	10	X		
	CENA	CARNE DE RES EN SALSA DE CHAMPIÑONES	CARNE	56	56	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		PLATANO CON QUESO Y BOCADILLO	PLATANO	70	70	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE ARROZ	CARNE	240	240	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		LECHE CALIENTE CON CANELA	HIERBAS AROMATICAS	150	150	X		X		X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		

D I
N B S A L D C P T _ I I F N C S N C S N T D U N C U C D A N d D U N I N D 1 3 9 C G T N E G T N I
O R P L O O L O : C S A E A D R T C O R T C O I O O M T : E L I A N A ó e O M T D E D T A : 0 9 4 8 A O E I O E A R O I
M E Y E I S M E S R T N R N O I A H I A H P E C E O D A E U D I ó e C E O E E I D 2 2 9 R : C C N S O M A

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO 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	
23/01/2023	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	HIERBAS AROMATICAS	150	150	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			UCHUVA																		
	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	180	180		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			AVENA																		
		CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PECHUGA	240	240	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			PAPA																		
		ALMOHABANA	HARINA DE TRIGO	70	70		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		GRANADILLA	GRANADILLA	60	60	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	NUEVES	HELADO	HELADO	150	150		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		GALLETAS DE LECHE	GALLETAS	30	30		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		FRESA PICADA	FRESA	100	100	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO A LA NARANJA	CARNE DE CERDO	62	62	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ARROZ PAJARITO	ARROZ	101	101		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	60	60	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	50	50	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE GUINEO	CARNE	240	240	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		JUGO DE MANGO	MANGO	180	180	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DE HARINA DE PLATANO CON GUAYABA	LECHE	16	16	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		CROISSANT	CROISANT	40	40		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	CENA	CARNE DE RES EN SALASA CRIOLLA	CARNE DE RES	97	97	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		VERDURAS SALTEADAS	REPOLLO , ZANAHORIA	60	60	X		X		X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		TE EN LECHE	LECHE	150	150		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO 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	
24/01/2023	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	150	150		X		X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
	DESAYUNO	COLADA DE FECUAL DE MÁIZ CON GUAYABA	LECHE	180	180	X		X		X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			GUAYABA																		
		HUEVO EN TORTILLA	HUEVO	39	39		X		X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	67	67	X			X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
	NUEVES	CUAJADA	CUAJADA	40	40		X		X		X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		PAN DE COCO	PAN COCO	40	40		X		X		X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		PICADO DE PAPAYA Y MELÓN	PAPAYA	100	100	X		X			X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			MELON																		
	ALMUERZO	CARNE DE RES MOLIDA GUISDA	CARNE DE RES	85	85	X			X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	101	101	X			X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	TOMATE	60	60	X		X			X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		PLÁTANO MADURO COCIDO	PLATANO	54	54	X			X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		CAZUELA DE FRIOJOLES	FRIJOLES	240	240	X			X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		LIMONADA CON PANELA	LIMONADA	180	180	X			X		X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
	ONCES	SORBETE DE KUMIS CON FRESA	KUMIS	100	100		X		X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			FRESAS																		
		PATILLA PICADA	PATILLA	100	100	X		X			X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
	CENA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA	71	71	X			X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	101	101	X			X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		SOPA DE FIDEOS	POLLO	240	240	X			X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		ARMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y CANELA	AHIERBAS AROMATICAS	150	150	X		X		X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			FRESAS																		

D
I

N B S A L D C P T _ I I F N C S N C S N T D U N C U C D A N d D U N D I N D 1 3 9 C G T N E G T N
O R P L O O L O : C S A E A D R T C O R T C O I O E O M T : E L E I A N A ó e O M T E D T A : 0 9 4 8 A O E I O N A R O I A
M E Y E I S M E S R T N R N O I A H I A H P C E O D A U D I C E O E I D 2 2 9 R : C C S O M A

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO 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	
25/01/2023	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMON	HIERBAS AROMATICAS	150	150		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			LIMON																		
	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLATANO	LECHE	180	180		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			HARIAN DE PLATANO																		
		QUESO CAMPESINO	QUESO CAMPESINO	40	40		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		AREPA	AREPA	70	70		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		MANGO Y PIÑA PICADO	MANGO	100	100	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
			PIÑA																		
	NUEVES	BATIDO DE MORA Y BANANO CON AVENA EN HOJUELAS	LECHE	180	180	X		X		X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			MORA																		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO CARAMELIZADO	CARNE DE CERDO	62	62	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	AHUYAMA	60	60	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		PAPA EN CHUPE	PAPA	50	50	X		X		X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES	240	240	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		JUGO DE GUAYABA	GUANABANA	180	180	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ONCES	GALLETA DE AVENA	GALLETAS DE AVENA	40	40		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		VASO DE KUMIS	KUMIS	150	150	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	CARNE DE CERDO	56	56	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		TORTILLA DE ACELGA	ACELGAS	53	53	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		SPAGUETTI	SPAGHETTY	114	114		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		AROMATICA DE HEIRBAS NATURALES CON MARACUYA	HIERBAS AROMATICAS	150	150	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			MARACUYA																		

D
I

NBSALDCPT _IIFN CSN CSN T DUN CU CDA DUN IND 139 CGTN E GTN
OR PLOOLO:CSAEA D RTCORTCOIO E OMT:EL E IANA Nd OMT D DTA:0948AOEIO E ARO I
MEYEISMES RTNRN O IAH IAH P CEO DA UDI óe CEO EID 229 R:CC N SOM A

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO 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	
26/01/2023	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	150	150		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	TE EN LECHE	LECHE	180	180		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		EMPAREDADO DE QUESO	PAN	48	48		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
			QUESO																		
			JAMON																		
		PAPAYA PICADA	PAPAYA	100	100	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	NUEVES	VASO DE KUMIS	KUMIS	180	180	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		MANTECADA	MANTECADA	30	30		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	POLLO	71	71	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			CHAMPIÑONES																		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO COHOMBRO, TOMATE, VINAGRE	ZANAHORIA	60	60	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
			PEPINO																		
			TOMATE																		
		PURE DE YUCA	YUCA	60	60	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		SOPA CARMELITA	CARNE DE RES	240	240	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	180	180	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ONCES	LECHE CALIENTE	LECHE	150	150	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		TORTA	TORTA	30	30	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	CENA	CARNE DE RES PICADA	CARNE DE RES	56	56	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		SANCOCHITO	CARNE DE RES	240	240	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			PLATANO																		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y HIERBABUENA	HIERBAS AROMATICAS	150	150	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			MORA																		

D
I

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _CRISTIAN FERNANDO CRISTANCHO CRISTANCHO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929498 CARGO: TECNICO 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
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO 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	
27/01/2023	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	HIERBAS AROMATICAS	150	150		**X**		**X**	**X**		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			TOMATE DE ARBOL																		
	DESAYUNO	COLADA DE FECULA DE MAIZ SABOR DE FRESA	LECHE	180	180		X		X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		HUEVOS EN TORTILLA	HUEVO	60	60	X		X		X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		PAN INTEGRAL TOSTADO	PAN	40	40		X		X		X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		PICADO DE PAPAYA Y PIÑA	PAPAYA	100	100	X		X		X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			PIÑA																		
	NUEVES	EMPANADAS DE CARNE Y PAPA	CARNE	50	50		X		X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		SORBETE DE MARACUYA	LECHE	150	150	X		X			X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA	88	88	X			X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		TORTA DE MACARRONES	PASTA MACARRON	101	101	X			X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			HUEVOS																		
		ENSALADA DE LECHUGA RABANO Y ZANAHORIA	RABANO	60	60	X		X			X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			LECHUGA																		
		PATACON DE PLATANO	PLATANO	60	60	X			X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		SOPA DE TALLOS	CARNE	240	240	X			X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		LIMONADA DE LULO	LIMON Y LULO	180	180	X		X			X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
	ONCES	SORBETE DE MORA	LECHE	150	150	X		X		X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			MORA																		
		TORTA DE CUMPLEAÑOS	TORTA	40	40		X		X		X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
	CENA	ESTROGANOF DE CARNA DE RES	CARNE DE RES	71	71	X		X		X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			PAPA																		
		TORTILLA DE VERDURAS	MAIZ	60	60	X		X			X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			HABICHUELA																		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	101	101	X			X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		CANELAZO	PAPAYUELA PANELA CANELA ANIZ	150	150		X		X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _CRISTIAN FERNANDO CRISTANCHO CRISTANCHO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929498 CARGO: TECNICO 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
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO 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	
28/01/2023	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	150	150		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	180	180		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			TINTO																		
		CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE DE RES	240	240	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			PAPA																		
		CROISSANT	CROISSANT	30	30		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		PATILLA PICADA	PATILLA PICADA	100	100	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	NUEVES	TE EN LECHE	LECHE	150	150		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	30	30		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		MANDARINA	MANDARINA	100	100	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	55	55	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		CALABAZA GUISADA	CALABAZA	60	60	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		PAPA AL PEREJIL	PAPA	50	50	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	240	240	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		JUGO DE MORA	MORA	180	180	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ONCES	CANDIL	CANDIL	150	150		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		GALLETAS INTEGRALES	GALLETAS INTEGRALES	16	16		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		MELÓN PICADO	MELÓN PICADO	100	100	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	CENA	CARNE DE CERDO BBQ	CARNE DE CERDO	56	56	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ARROZ AL PIMENTON	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE MAZORCA	CARNE DE RES	240	240	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVAS	HIERBAS AROMATICAS	150	150	X		X		X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			UCHUVAS																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO 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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/01/2023	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	150	150		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	180	180		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		TAMAL	TAMAL	250	250		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		PAN BLANDO	PAN	40	40		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		NARANJA	NARANJA	100	100	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	NUEVES	UVAS	UVAS	100	100	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE DE RES Y PECHUGA PICADA	CARNE DE RES	71	71	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			PECHUGA PICADA																		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ENSALADA DE TOMATE CEBOLLA CABEZONA Y LECHUGA	TOMATE	60	60	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
			CEBOLLA CABEZONA																		
			LECHUGA																		
		YUCA COCIDA	YUCA	60	60	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES	240	240	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	180	180	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON MORA	LECHE	150	150	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		PAN QUESO	PAN	30	30	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	CENA	TERNERA A LAS FINAS HIERBAS	TERNERA	56	56	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		VERDURAS CHINAS	VERDURAS	60	60	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		AGUA DE PANELA CON LECHE	PANELA	150	150	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			LECHE																		

D
I

NBSALDCPT _IIFN CSN CSN T DUN CU CDA DUN IND 139 CGTN EGTN
OR PLOOLO: CSAEA ORTCORTCOIO DOMT: EL DIANA Nd OMT DDTA: 0948AOEIO EARO I
MEYEISMES RTNRN IAH IAH P CEO DA UDI óe CEO EEID 229 R:CC NSOM A

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO 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	
30-01-23	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	150	150		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	180	180		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			AVENA																		
		HUEVOS PERICOS	HUEVOS	51	51		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	67	67	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		FRESA PICADA	FRESA	100	100	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	NUEVES	HELADO	HELADO	60	60		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		MANTECADA	MANTECADA	30	30		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		MANGO PICADO	MANGO	100	100	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE DE RES MECHADA EN SALSA CRIOLLA	CARNE DE RES	55	55	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ENSALADA CAMPESINA	VERDURA	60	60	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA	50	50	X		X		X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE VERDURAS	CARNE DE RES	240	240	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		NARANJADA	NARANJA	180	180	X		X			X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	150	150	X		X		X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			CURUBA																		
		CROISSANT	CROISSANT	30	30		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
	CENA	POLLO GUISADO	POLLO	56	56	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	101	101	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES	240	240	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE	150	150		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			MIEL																		

D
I

NBSALDCPT _IIFN CSN CSN T DUN CU CDA NdDUN IND 139 CGTN EGTN
OR PLOOLO:CSAEA DRTCORTCOIO DOMT:EL IANA óeOMTDDTA:0948AOEIO NAROI
MEYEISMES RTNRN IAH IAH P CEO DA UDI CEOEID 229 R:CC SOMA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO 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	SABO	SPECT	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	
31/01/23	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO Y JENGIBRE	HIERBAS AROMATICAS	150	150		**X**		**X**	**X**		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			LULO																		
	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	180	180		X		X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			CHOCOLATE																		
		CALDO DE PAPA CON PESCADO	PESCADO	240	240	X			X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		AREPA	AREPA	70	70		X		X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		PAPAYA PICADA	PAPAYA	100	100	X		X			X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
	NUEVES	SORBETE DE MARACUYÁ	LECHE	180	180	X		X			X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			MARACUYA																		
		PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	30	30		X		X		X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
	ALMUERZO	GOULASH DE CARNE DE RES	CARNE DE RES Y PECHUGA	62	62	X			X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		ARROZ AL PIMENTON	ARROZ	101	101	X			X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		PAPA CRIOLLA DORDA	PAPA CRIOLLA	20	20	X		X		X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES	240	240	X			X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		JUGO DE UVA	UVA	150	150	X		X			X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
	ONCES	AGUA DE PANELA CON QUESO CAMPESINO	PANELA	150	150		X		X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			QUESO CAMPESINO																		
		PAN TAJADO INTEGRAL	PAN TAJADO INTEGRAL	30	30		X		X		X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		COMPOTA DE MANZANA Y BANANO	MANZANA	100	100	X		X			X	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			BANANO																		
	CENA	LENSGUA EN SALSA	LENGUA	45	45	X			X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	101	101	X			X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		TORTA DE ZANAHORIA	HARINA DE TRIGO	60	60	X			X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			HUEVOS																		
			ZANAHORIA																		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA	HIERBAS AROMATICAS	159	159	X		X		X		**60"**	**90°**	**85°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
			MORA																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _CRISTIAN FERNANDO CRISTANCHO CRISTANCHO TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023929498 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA