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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: VEREDA EL MORTIÑO **SERVICIO SOCIAL**: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARETH ZIPAQUIRÁ

) RESPONSABLE: OLGA PATRICIA PARRA **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/11/2023	BEBIDA	TINTO	TINTO	1000	1000		X		X	X		60	70	64	10	8	9	8	x		
1/11/2023	DESAYUNO	COLADA DE FECULA	LECHE	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
1/11/2023	DESAYUNO	EMPAREDADO DE QUESO	QUESO	12000	10800	x			x	x		70	72	66	8	8	8	8	x		
1/11/2023	NUEVES	BATIDO DE GUANABANA	GUANABANA	8000	8000		X		X		X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
1/11/2023	ALMUERZO	POLLO A LAS FINAS HIERBAS	POLLO	20000	20000	X			X	X		90	78	70	8	8	8	9	X		
1/11/2023	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
1/11/2023	ALMUERZO	VERDURA ORIENTAL	VERDURA	NA	NA	x			x	x		80	3	4	9	9	8	8	x		
1/11/2023	ALMUERZO	PLATANO CON QUESO	PLATANO MADURO	10000	10000	x			x	x		75	72	65	9	9	7	9	x		
1/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	AVENA	NA	NA	x		x		x		100	89	70	8	9	8	8	x		
1/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	LULO	16000	9000	x		x		x		90	14	15	9	8	9	8	x		
1/11/2023	ONCES	PETO DULCE	LECHE	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
1/11/2023	COMIDA	CARNE DE RES	RES	26600	20000							100	78	70	9	9	8	9	X		
1/11/2023	COMIDA	TAJADA DE AGUACTE	AGUACATE	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
1/11/2023	COMIDA	SOPA CARMELITA	SOPA CARMELITA	NA	NA	x		x		x		100	89	70	8	9	8	8	x		
1/11/2023	COMIDA	LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS : JUAN CARLOS RUIZ TIPO DE DOCUMENTO:C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072638190 CARGO: GASTRONOMO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA ARENAS TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 35423439 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: PAULINA BARACALDO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075683370 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: OLGA PATRICIA PARRADA ARÉVALO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20759202 CARGO: COORDINADORA

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: VEREDA EL MORTIÑO **SERVICIO SOCIAL**: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARETH ZIPAQUIRÁ

O RESPONSABLE: OLGA PATRICIA PARRA **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2/11/2023	BEBIDA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO Y JENGIBRE	AROMATICA	200	200	x		x		x		80	77	70	8	9	8	9	x		
2/11/2023	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
2/11/2023	DESAYUNO	CALDO DE CARNE	CARNE	26600	20000	X		X		X		76	76	74	9	9	9	9	X		
2/11/2023	NUEVES	SORBETE DE CURUBA	CURUBA	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
2/11/2023	ALMUERZO	ALBONDIGAS	CARNE DE RES	20000	20000	X			X	X		90	78	70	8	8	8	9	X		
2/11/2023	ALMUERZO	PASTA SPAGETTIS	PASTA	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
2/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA ROJA	REMOLACHA	10000	10000	x			x	x		75	72	65	9	9	7	9	x		
2/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE MENUDENCIAS	POLLO	NA	NA	x		x		x		100	89	70	8	9	8	8	x		
2/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE CURUBA	CURUBA	16000	9000	x		x		x		90	14	15	9	8	9	8	x		
2/11/2023	ONCES	AGUA DE PANELA CON QUESO CAMPESINO	PANELA	3840	3840		X		X	X		90	14	90	9	9	9	9	X		
2/11/2023	ONCES	COMPOTA DE MANZANA Y BANANO	COMPOTA DE MANZANA Y BANANO	12000	9000	X		X		X		60	78	67	9	9	9	9	X		
2/11/2023	COMIDA	PESCADO	PESCADO	20000	20000	X			X	X		90	78	70	8	8	8	9	X		
2/11/2023	COMIDA	CALABAZA GUISADA	CALABAZA	NA	NA	x		x		x		90	78	71	8	9	9	9	X		
2/11/2023	COMIDA	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
2/11/2023	COMIDA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA	AROMATICA	200	200	x		x		x		80	77	70	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS : JUAN CARLOS RUIZ TIPO DE DOCUMENTO:C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072638190 CARGO: GASTRONOMO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA ARENAS TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 35423439 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: PAULINA BARACALDO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075683370 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: OLGA PATRICIA PARRADA ARÉVALO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20759202 CARGO: COORDINADORA

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: VEREDA EL MORTIÑO **SERVICIO SOCIAL**: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARETH ZIPAQUIRÁ

D RESPONSABLE: OLGA PATRICIA PARRA **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3/11/2023	BEBIDA	TINTO	TINTO	1000	1000		X		X	X		60	70	64	10	8	9	8	x		
3/11/2023	DESAYUNO	TE EN LECHE	LECHE	-20000	3000	X		X		X		60	68	60	9	8	7	8		X	
3/11/2023	NUEVES	CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE DE RES	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
3/11/2023	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO	PESCADO	26600	20000							100	78	70	9	9	8	9	X		
3/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
3/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA	ENSALADA	NA	NA	x			x	x		80	11	14	9	9	8	8	x		
3/11/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	10800	10800	x			x	x		80	70	67	8	9	9	9	x		
3/11/2023	ALMUERZO	SANCOCHITO	SANCOCHITO	NA	NA	x		x		x		100	89	70	8	9	8	8	x		
3/11/2023	ALMUERZO	LIMONADA	LIMON	16000	9000	x		x		x		90	14	15	9	8	9	8	x		
3/11/2023	ONCES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	36000	36000	x		x		x		80	80	72	8	9	9	8	x		
3/11/2023	COMIDA	CARNE DE CERDO MECHADA	CERDO	20000	20000	X			X	X		90	78	70	8	8	8	9	X		
3/11/2023	COMIDA	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	12000	12000	X		X		X		NA	2	3	8	8	9	9	x		
3/11/2023	COMIDA	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
3/11/2023	COMIDA	SOPA DE PATACON	PLATANO VERDE	NA	NA	x		x		x		100	89	70	8	9	8	8	x		
3/11/2023	COMIDA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA	AROMATICAS	200	200	x		x		x		80	77	70	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS : JUAN CARLOS RUIZ TIPO DE DOCUMENTO:C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072638190 CARGO: GASTRONOMO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA ARENAS TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 35423439 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: PAULINA BARACALDO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075683370 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: OLGA PATRICIA PARRADA ARÉVALO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20759202 CARGO: COORDINADORA

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: VEREDA EL MORTIÑO **SERVICIO SOCIAL**: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARETH ZIPAQUIRÁ

D RESPONSABLE: OLGA PATRICIA PARRA **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						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
4/11/2023	BEBIDA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA	AROMATICAS	200	200	x		x		x		80	77	70	8	9	8	9	x	
4/11/2023	DESAYUNO	COLADA DE HARINA	LECHE	3840	3840		X		X	X		90	14	90	9	9	9	9	X	
4/11/2023	DESAYUNO	HUEVOS REVULETOS	HUEVOS	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x	
4/11/2023	NUEVES	PATILLA	PATILLA	NA	NA	x				x	x	60	NA	NA	9	9	9	9	x	
4/11/2023	ALMUERZO	CERDO GUISADO	CERDO	12000	12000		X			X	X	40	14	80	9	9	9	9		
4/11/2023	ALMUERZO	ARROZ ZANAHORIA	ARROZ	NA	NA	x				x	x	80	11	14	9	9	8	8	x	
4/11/2023	ALMUERZO	GUACAMOLE	AGUACTE	10800	10800	x				x	x	80	70	67	8	9	9	9	x	
4/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE PIÑA	PIÑA	16000	9000	x		x			x	90	14	15	9	8	9	8	x	
4/11/2023	ONCES	SORBETE DE MANGO	LECHE	36000	36000	x		x			x	60	68	64	9	8	7	8	x	
4/11/2023	COMIDA	RES AL CILANTRO	RES	26600	20000	X		X			X	76	76	74	9	9	9	9	X	
4/11/2023	COMIDA	SPAGETTIS	PASTA	NA	NA	x				x	x	60	72	66	8	9	8	8	x	
4/11/2023	COMIDA	POTECA DE AHUYAMA	AHUYAMA	9000	9000	x		x			x	90	75	65	8	9	9	8	x	
4/11/2023	COMIDA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA	AROMATICAS	36000	36000	x		x			x	60	68	64	9	8	7	8	x	

OBSERVACIONES

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS : JUAN CARLOS RUIZ TIPO DE DOCUMENTO:C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072638190 CARGO: GASTRONOMO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA ARENAS TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 35423439 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: PAULINA BARACALDO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075683370 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: OLGA PATRICIA PARRADA ARÉVALO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20759202 CARGO: COORDINADORA

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: VEREDA EL MORTIÑO **SERVICIO SOCIAL**: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARETH ZIPAQUIRÁ

O RESPONSABLE: OLGA PATRICIA PARRA **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/11/2023	BEBIDA	TINTO	TINTO	1000	1000		X		X	X		60	70	64	10	8	9	8	x		
5/11/2023	DESAYUNO	COLADA HARINA	LECHE	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
5/11/2023	DESAYUNO	TAMAL	TAMAL	17600	14000	X			X	X		70	69	62	9	8	8	9		X	
5/11/2023	DESAYUNO	GRANADILLA	GRANADILLA	12000	9000	X		X		X		60	78	67	9	9	9	9	X		
5/11/2023	NUEVES	PAPAYA	PAPAYA	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
5/11/2023	ALMUERZO	CERDO Y RES	CERDO Y RES	26600	20000	X		X		X		76	76	74	9	9	9	9	X		
5/11/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
5/11/2023	ALMUERZO	COCIDO BOYACENSE	COCIDO BOYACENSE	NA	NA	x			x	x		80	3	4	9	9	8	8	x		
5/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE MORA	MORA	10000	9000	x		x		x		60	7	10	9	8	9	8	x		
5/11/2023	ONCES	COLADA FECULA	FRESA	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
5/11/2023	COMIDA	PECHUGA GRATINADA	PECHUGA	20000	20000	x		x			x	25	67	66	9	9	8	8	x		
5/11/2023	COMIDA	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
5/11/2023	COMIDA	CUCHUCO DE MAIZ	CUCHUCO DE MAIZ	NA	NA	x		x		x		100	89	70	8	9	8	8	x		
5/11/2023	COMIDA	AGUADEPANELA CON LECHE	LECHE	200	200	x		x		x		80	77	70	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS : JUAN CARLOS RUIZ TIPO DE DOCUMENTO:C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072638190 CARGO: GASTRONOMO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA ARENAS TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 35423439 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: PAULINA BARACALDO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075683370 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: OLGA PATRICIA PARRADA ARÉVALO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20759202 CARGO: COORDINADORA

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: VEREDA EL MORTIÑO

SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES

UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARETH ZIPAQUIRÁ

COORDINADOR O RESPONSABLE: OLGA PATRICIA PARRA

OPERADOR: FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/11/2023	BEBIDA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	AROMATICAS	200	200	x		x		x		80	77	70	8	9	8	9	x		
6/11/2023	DESAYUNO	COLADA DE FECULA DE MAIZ	COLADA	9000	3000	X		X		X		60	68	60	9	8	7	8	X		
6/11/2023	DESAYUNO	HUEVO COCIDO	HUEVO	12000	10800	x			x	x		70	72	66	8	8	8	8	x		
6/11/2023	DESAYUNO	COMPOTA DE MANZANA	MANZANA	12000	9000	X		X		X		60	78	67	9	9	9	9	X		
6/11/2023	NUEVES	PONQUE	PONQUE	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
6/11/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	RES	20000	20000	X			X	X		90	78	70	8	8	8	9	X		
6/11/2023	ALMUERZO	ARROZ PAJARITO	ARROZ	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
6/11/2023	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA	AHUYAMA	NA	NA	x			x	x		60	72	66	8	9	8	8	x		
6/11/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA AL PEREJIL	PAPA CRIOLLA	10000	10000	x			x	x		75	72	65	9	9	7	9	x		
6/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CUCHUCO DE TRIGO	NA	NA	x		x		x		100	89	70	8	9	8	8	x		
6/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	MANGO	16000	9000	x		x			X	90	14	15	9	8	9	8	x		
6/11/2023	ONCES	COLADA DE AVENA CON GUAYABA	LECHE	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
6/11/2023	COMIDA	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	20000	20000	x		x			x	25	67	66	9	9	8	8	x		
6/11/2023	COMIDA	TORTA DE AHUYAMA	TORTA DE AHUYAMA	NA	NA	x		x		x		90	78	71	8	9	9	9	X		
6/11/2023	COMIDA	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
6/11/2023	COMIDA	LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

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

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

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
11/09/2019	Desayuno	Huevos pericos	Huevo	90	NO APLICA
11/09/2019	Desayuno	Chocolate	Leche entera	2800	2800
11/09/2019	Desayuno	Fritos arcada	Fritos	5000	5000
11/09/2019	Nueves	Ensalada de frutas	Ensalada de frutas	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Nueves	Ensalada de frutas	Sorbo	2500	2500
11/09/2019	Almuerzo	Pollo al horno	Pechuga de pollo	5000	5000
11/09/2019	Almuerzo	Arroz con arveja	Arroz	3200	3200
11/09/2019	Almuerzo	Papa blanca en salsa criolla	Papa salsaroza	7000	6600
11/09/2019	Almuerzo	Ensalada hawaiana	Ensalada hawaiana	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Almuerzo	Sorbete de mora	Mora	3000	3000
11/09/2019	Almuerzo	Sorbete de mora	Leche entera	5000	5000

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
11/09/2019	Almuerzo	Sopa de avena	Carne de res cortilla	650	650
11/09/2019	Onces	Mandarina en cascos	Mandarina	8500	7200
11/09/2019	Onces	Frijol	Frijol	8500	8500
11/09/2019	Cena	Carne de res en bistec	Carne de res	5500	5500
11/09/2019	Cena	Empaguetti	Pasta empaguetti	3200	3200
11/09/2019	Cena	Torta garbada	Yuca	NO APLICA	6900
11/09/2019	Cena	Poleca de ahuyama	Poleca de ahuyama	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Cena	Jugo de mango	Mango	3800	3000
11/09/2019	Cena	Sopa de cuchuco de trigo	Sopa de cuchuco de trigo	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Cena	Arroz con leche	Arroz con leche	2000	2000
11/09/2019	Cena	Arroz con leche	Leche entera	8500	8500

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

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

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

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

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

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS : JUAN CARLOS RUIZ TIPO DE DOCUMENTO:C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072638190 CARGO: GASTRONOMO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA ARENAS TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 35423439 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: PAULINA BARACALDO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075683370 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: OLGA PATRICIA PARRADA ARÉVALO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20759202 CARGO: COORDINADORA

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: VEREDA EL MORTIÑO **SERVICIO SOCIAL**: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARETH ZIPAQUIRÁ

) RESPONSABLE: OLGA PATRICIA PARRA **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/11/2023	BEBIDA CALIENTE	TINTO	TINTO	1000	1000		X		X	X		60	70	64	10	8	9	8	x		
7/11/2023	DESAYUNO	LECHE CALIENTE	LECHE	50	50	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
7/11/2023	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PAPA	17600	14000	X			X	X		70	69	62	9	8	8	9	X		
7/11/2023	DESAYUNO	NARANJA	NARANJA	40000	24000	X		X			X	NA	NA	NA	9	8	8	9	X		
7/11/2023	NUEVES	SORBETE DE MORA	MORA	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
7/11/2023	ALMUERZO	PECHUGA MECHADA	PECHUGA	26600	20000							100	78	70	9	9	8	9	X		
7/11/2023	ALMUERZO	ESPAGUETTI	ESPAGUETTI	12000	12000		X		X	X		40	14	80	9	9	9	9			
7/11/2023	ALMUERZO	ARVEJA ZANAHORIA MAIZ Y MAYONESA	ARVEJA ZANAHORIA MAIZ Y MAYONESA	NA	NA	x			x	x		80	3	4	9	9	8	8	x		
7/11/2023	ALMUERZO	PAPA AL VAPOR	PAPA A L VAPOR	10000	10000	x			x	x		75	72	65	9	9	7	9	x		
7/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	NA	NA	x		x		x		100	89	70	8	9	8	8	x		
7/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE PIÑA	PIÑA	16000	9000	x		x		x		90	14	15	9	8	9	8	x		
7/11/2023	ONCES	COLADA DE HARINA DE PLATANO	LECHE	50	50	X		X		X		60	68	60	9	8	7	8		X	
7/11/2023	COMIDA	CARNE DE RES AL PIMIENTON	CARNE DE RES	20000	20000	X			X	X		90	78	70	8	8	8	9	X		
7/11/2023	COMIDA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
7/11/2023	COMIDA	MAZAMORRA CHIQUITA	MAZAMORRA CHIQUITA	NA	NA	x		x		x		100	89	70	8	9	8	8	x		
7/11/2023	COMIDA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA	AROMATICAS	200	200	x		x		x		80	77	70	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS : JUAN CARLOS RUIZ TIPO DE DOCUMENTO:C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072638190 CARGO: GASTRONOMO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA ARENAS TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 35423439 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: PAULINA BARACALDO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075683370 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: OLGA PATRICIA PARRADA ARÉVALO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20759202 CARGO: COORDINADORA

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: VEREDA EL MORTIÑO **SERVICIO SOCIAL**: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARETH ZIPAQUIRÁ

) RESPONSABLE: OLGA PATRICIA PARRA **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/11/2023	BEBIDA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRUTOS ROJOS	AROMATICAS	200	200	x		x		x		80	77	70	8	9	8	9	x		
8/11/2023	DESAYUNO	CHOCOLATE	LECHE	50	50	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
8/11/2023	DESAYUNO	QUESO	QUESO	9600	9600	X			X		X	NA	NA	NA	8	9	8	9	x		
8/11/2023	DESAYUNO	MANGO	MANGO	48000	24000	X		X			X	NA	NA	NA	9	8	7	8	x		
8/11/2023	NUEVES	BATIDO DE BANANO	LECHE	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
8/11/2023	ALMUERZO	CERDO EN SALSA	CERDO	20000	20000	x		x			x	25	67	66	9	9	8	8	x		
8/11/2023	ALMUERZO	PLATANO COCIDO	PLATANO	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
8/11/2023	ALMUERZO	RODAJAS DE TOMATE	TOMATE	NA	NA	x			x	x		80	3	4	9	9	8	8	x		
8/11/2023	ALMUERZO	CAZUELA ARVEJA	CAZUELA ARVEJA	10800	10800	x			x	x		80	70	67	8	9	9	9	x		
8/11/2023	ALMUERZO	ARROZ	ARROZ	NA	NA	x		x		x		100	89	70	8	9	8	8	x		
8/11/2023	ALMUERZO	JUGO DEGUAYABA	GUAYABA	16000	9000	x		x		x		90	14	15	9	8	9	8	x		
8/11/2023	ONCES	ARROZ CON LECHE	LECHE	30	30	x		x		x		80	80	72	8	9	9	8	x		
8/11/2023	COMIDA	CARNE EN BISTECK	CARNE DE RES	20000	20000	X			X	X		90	78	70	8	8	8	9	X		
8/11/2023	COMIDA	ENSALADA CAMPESINA	ESPINACA	NA	NA	x			x	x		80	3	4	9	9	8	8	x		
8/11/2023	COMIDA	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
8/11/2023	COMIDA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ÁRBOL	AROMATICAS	200	200	x		x		x		80	77	70	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS : JUAN CARLOS RUIZ TIPO DE DOCUMENTO:C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072638190 CARGO: GASTRONOMO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA ARENAS TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 35423439 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: PAULINA BARACALDO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075683370 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: OLGA PATRICIA PARRADA ARÉVALO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20759202 CARGO: COORDINADORA

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: VEREDA EL MORTIÑO **SERVICIO SOCIAL**: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARETH ZIPAQUIRÁ

RESPONSABLE: OLGA PATRICIA PARRA **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/11/2023	BEBIDA	TINTO	TINTO	1000	1000		X		X	X		60	70	64	10	8	9	8	x		
9/11/2023	DESAYUNO	COLADA DE PLATANO CON MORA	LECHE	50	50	X		X		X		60	68	60	9	8	7	8	X		
9/11/2023	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	PAPA	10000	10000	x			x	x		75	72	65	9	9	7	9	x		
9/11/2023	NUEVES	LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
9/11/2023	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO	PESCADO	26600	20000	X		X		X		76	76	74	9	9	9	9	X		
9/11/2023	ALMUERZO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
9/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA REPOLLO PIÑA	REPOLLO	NA	NA	x			x	x		30	3	4	9	9	8	8	x		
9/11/2023	ALMUERZO	PURE DE PAPA	PAPA	10000	10000	x			x	x		75	72	65	9	9	7	9	x		
9/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	AVENA	NA	NA	x		x		x		100	89	70	8	9	8	8	x		
9/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	16000	9000	x		x		x		90	14	15	9	8	9	8	x		
9/11/2023	ONCES	FLAN	LECHE	30	30	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
9/11/2023	COMIDA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA	26600	20000							100	78	70	9	9	8	9	X		
9/11/2023	COMIDA	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
9/11/2023	COMIDA	SOPA DE PASTA	SOPA DE PASTA	NA	NA	x		x		x		100	89	70	8	9	8	8	x		
9/11/2023	COMIDA	TE EN LECHE	LECHE	40	40	X			X	X		90	74	69	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS : JUAN CARLOS RUIZ TIPO DE DOCUMENTO:C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072638190 CARGO: GASTRONOMO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA ARENAS TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 35423439 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: PAULINA BARACALDO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075683370 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: OLGA PATRICIA PARRADA ARÉVALO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20759202 CARGO: COORDINADORA

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: VEREDA EL MORTIÑO **SERVICIO SOCIAL**: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARETH ZIPAQUIRÁ

RESPONSABLE: OLGA PATRICIA PARRA **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/11/2023	BEBIDA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON PIÑA	AROMATICAS	200	200	x		x		x		80	77	70	8	9	8	9	x		
10/11/2023	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	50	50	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
10/11/2023	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PESCADO	PESCADO	26600	20000	X		X		X		76	76	74	9	9	9	9	X		
10/11/2023	NUEVES	SORBETE DE CURUBA	CURUBA	36000	36000	X		X			X	25	25	17	9	9	8	9	X		
10/11/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES	RES	20000	20000		X		X	X		120	90	70	8	9	8	9	X		
10/11/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	9000	9000	X			X	X		90	80	76	9	9	9	9	X		
10/11/2023	ALMUERZO	VEJETALES	VEJETALES	NA	NA	X		X		X		45	90	74	9	9	9	9	X		
10/11/2023	ALMUERZO	PAPA FRANCESA	PAPA	10000	10000		X		X	X		30	80	70	9	9	9	9	X		
10/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	SOPA DE PATACON	NA	NA		X		X	X		120	98	80	8	8	8	8	X		
10/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	16000	9000	X		X			X	30	20	10	9	9	9	9	X		
10/11/2023	ONCES	CANDIL	LECHE	50	50		X		X	X		45	70	68	9	9	9	9	X		
10/11/2023	COMIDA	POLLO DORADO	PIERNA PERNIL	26600	20000	X		X		X		120	95	79	9	9	9	9	X		
10/11/2023	COMIDA	CALABAZA GUISADA	CALABAZA	NA	NA	X		X		X		60	88	72	8	8	8	8	X		
10/11/2023	COMIDA	ARROZ BLANCO	ARROZ	9000	9000	X			X	X		120	89	68	9	9	9	9	X		
10/11/2023	COMIDA	AROAMTICAS DE HIERBAS NATURLAES CON UCHUVA	AROMATICAS	200	200		X		X	X		120	90	82	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

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

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

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
11/09/2019	Desayuno	Huevo pericos	Huevo	60	NO APLICA
11/09/2019	Desayuno	Chocolate	Leche entera	2000	2000
11/09/2019	Desayuno	Papaya picada	Papaya	5000	5000
11/09/2019	Nueves	Ensalada de frutas	Ensalada de frutas	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Nueves	Ensalada de fruta	Queso	2500	2500
11/09/2019	Almuerzo	Pollo al horno	Pechuga de pollo	5500	5000
11/09/2019	Almuerzo	Arroz con arveja	Arroz	3200	3200
11/09/2019	Almuerzo	Papa blanca en salsa criolla	Papa criolla	7000	6500
11/09/2019	Almuerzo	Ensalada hawaiana	Ensalada hawaiana	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Almuerzo	Gelatina de mora	Mora	1000	1000
11/09/2019	Almuerzo	Gelatina de mora	Leche entera	5000	5000

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
11/09/2019	Almuerzo	Arepa de avena	Harina de maiz tostada	850	850
11/09/2019	Onces	Mandarina en cascara	Mandarina	8500	7200
11/09/2019	Onces	Sagu	Sagu	8000	8000
11/09/2019	Cena	Carne de res en bistec	Carne de res	5500	5500
11/09/2019	Cena	Arepaguelo	Pasta arequipe	1000	1000
11/09/2019	Cena	Yuca guisada	Yuca	NO APLICA	6500
11/09/2019	Cena	Pollo a la alcayota	Pollo a la alcayota	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Cena	Jugo de mango	Mango	3800	3000
11/09/2019	Cena	Arepa de cuchuco de trigo	Arepa de cuchuco de trigo	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Cena	Arroz con leche	Arroz	2000	2000
11/09/2019	Cena	Arroz con leche	Leche entera	8500	8500

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

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

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

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

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

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

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

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

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS : JUAN CARLOS RUIZ TIPO DE DOCUMENTO:C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072638190 CARGO: GASTRONOMO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA ARENAS TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 35423439 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: PAULINA BARACALDO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075683370 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: OLGA PATRICIA PARRADA ARÉVALO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20759202 CARGO: COORDINADORA

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

UBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: VEREDA EL MORTIÑ(**SERVICIO SOCIAL**: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARETH ZIPAQUIRÁ

PONSABLE: OLGA PATRICIA PARRA **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/11/2023	BEBIDA	TINTO	TINTO	1000	1000		X		X	X		60	87	80	9	9	9	9	X		
11/11/2023	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	50	50		X		X	X		45	90	80	9	8	8	9	X		
11/11/2023	DESAYUNO	HUEVO EN TORTILLA	HUEVO	12000	10800	X		X		X		30	77	65	9	8	8	9	X		
11/11/2023	NUEVES	KUMIS	KUMIS	48000	48000		X		X		X	0	0	0	9	8	8	9	X		
11/11/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO AL AJILLO	CARNE DE CERDO	20000	20000		X		X	X		60	80	72	9	8	8	9	X		
11/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ	9000	9000	X			X	X		120	80	68	9	8	8	9	X		
11/11/2023	ALMUERZO	TAJADAS DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	NA	NA	X			X	X		0	0	0	9	8	8	9	X		
11/11/2023	ALMUERZO	CHIPS DE YUCA	YUCA	15000	12000		X		X	X		30	80	65	9	8	8	9	X		
11/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	NA	NA		X		X	X		120	95	80	9	8	8	9	X		
11/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE MORA	MORA	16000	9000		X		X		X	30	20	12	9	8	8	9	X		
11/11/2023	ONCES	SORBETE DE CURUBA	CURUBA	40	40		X		X		X	30	22	10	9	8	8	9	X		
11/11/2023	COMIDA	CARNE DE RES AL CILANTRO	CARNE DE RES	20000	20000		X		X	X		90	82	69	9	8	8	9	X		
11/11/2023	COMIDA	ESPAGUETTI	ESPAGUETTI	12000	12000		X		X	X		45	78	65	9	8	8	9	X		
11/11/2023	COMIDA	CUCHUCO DE TRIGO	CUCHUCO DE TRIGO	NA	NA		X		X	X		120	90	80	9	8	8	9	X		
11/11/2023	COMIDA	AROMATICAS DE HIERBAS NATURALES CON LULO	AROMATICAS	200	200	X			X	X		120	98	82	9	8	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

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

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

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
11/09/2019	Desayuno	Huevo pericos	Huevo	60	NO APLICA
11/09/2019	Desayuno	Chocolate	Leche entera	2800	2800
11/09/2019	Desayuno	Papaya picada	Papaya	5600	5000
11/09/2019	Nuevos	Ensalada de frutas	Ensalada de frutas	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Nuevos	Ensalada de frutas	Queso	2500	2500
11/09/2019	Almuerzo	Pollo al horno	Pechuga de pollo	5500	5000
11/09/2019	Almuerzo	Arroz con arveja	Arroz	3200	3200
11/09/2019	Almuerzo	Papa blanca en salsa criolla	Papa salsera	7000	6500
11/09/2019	Almuerzo	Ensalada hawaiana	Ensalada hawaiana	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Almuerzo	Sorbete de mora	Mora	3200	3000
11/09/2019	Almuerzo	Sorbete de mora	Leche entera	5000	5000

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS : JUAN CARLOS RUIZ TIPO DE DOCUMENTO:C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072638190 CARGO: GASTRONOMO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA ARENAS TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 35423439 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: PAULINA BARACALDO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075683370 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: OLGA PATRICIA PARRADA ARÉVALO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20759202 CARGO: COORDINADORA

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 20190435661 -
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: VEREDA EL MORTIÑO **SERVICIO SOCIAL**: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARETH ZIPAQUIRÁ
RESPONSABLE: OLGA PATRICIA PARRA **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °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	
12/11/2023	BEBIDA	AROMATICA DE HIERBAS CON MANZANA Y CANELA	AROMATICA	1000	1000		X		X	X		120	90	80	9	9	9	9	X		
12/11/2023	DESAYUNO	AGUA DE PANELA	AGUA DE PANELA	9600	9600		X		X	X		60	89	85	9	9	9	9	X		
12/11/2023	NUEVES	TAMAL	TAMAL	36000	36000		X		X	X		45	79	70	8	8	8	8	X		
12/11/2023	ALMUERZO	AJIACO	AJIACO	NA	NA	X		X		X		120	98	87	9	9	9	9	X		
12/11/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	9000	9000	X			X	X		90	80	75	8	8	8	8	X		
12/11/2023	ALMUERZO	ZANAHORIA RAYADA CON LIMON Y CILANTRO	ZANAHORIA	NA	NA	X		X			X	30	12	18	8	8	8	8	X		
12/11/2023	ALMUERZO	TAJADA DE MADURO	TAJADA DE PLATANO	10800	10800		X		X	X		30	78	70	9	9	9	9	X		
12/11/2023	ALMUERZO	LIMONADA CON PANELA	PANELA	10000	9000	X		X			X	30	10	13	8	8	8	8	X		
12/11/2023	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON MORA	LECHE	-9000	3000		X		X	X		60	79	75	8	8	8	8	X		
12/11/2023	COMIDA	FILETE DE PESCADOEN SALSA BLANCA	PESCADO	20000	20000		X		X	X		60	77	69	9	9	9	9	X		
12/11/2023	COMIDA	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	9000	9000	X			X	X		60	85	80	9	9	9	9	X		
12/11/2023	COMIDA	VERDURA CALIENTE	VERDURA CALIENTE	NA	NA	X			X	X		120	90	84	9	9	9	9	X		
12/11/2023	COMIDA	LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE	36000	36000		X		X	X		60	87	83	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.
Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.
Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panadería y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.
Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteína, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

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

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

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y
Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla
Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.
Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas
Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el
Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a
Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS : JUAN CARLOS RUIZ TIPO DE DOCUMENTO:C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072638190 CARGO: GASTRONOMO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA ARENAS TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 35423439 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: PAULINA BARACALDO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075683370 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: OLGA PATRICIA PARRADA ARÉVALO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20759202 CARGO: COORDINADORA

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: EL MORTIÑO

SERVICIO SOCIAL: CENTRO DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES

UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARETH ZIPAQUIRÁ

COORDINADOR O RESPONSABLE: DRA. OLGA PARRA

OPERADOR:CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c						
13/11/2023	BEBDA	TINTO	TINTO	1200	1200		X		X	X		90	76	69	9	8	*	9	X	
13/11/2023	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	43200	43200	X		X		X		70	80	78	8	8	10	10	X	
13/11/2023	DESAYUNO	CALDO DE PAPA	PAPA	21000	16800	X			X	X		70	69	65	9	8	*	9	X	
13/11/2023	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS	ENSALADA DE FRUTAS	NA	NA	X		X			X	80	NA	NA	8	9	*	9	X	
13/11/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES GUISDA	RES	24000	24000	X		X		X		90	87	69	9	9	*	8	X	
13/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	10800	10800	X		X		X		90	78	65	9	9	*	9	X	
13/11/2023	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA	AHUYAMA	18462	12000	X		X		X		120	80	77	8	8	*	9	X	
13/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CEBADA PERLADA	2400	2400	X			X	X		100	96	70	9	9	*	9	X	
13/11/2023	ALMUERZO	LIMONADA	LIMON	14400	7200	X		X		X		45	10	11	9	8	*	9	X	
13/11/2023	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON	FECULA DE MAIZ	3600	3600	X		X		X		60	68	65	9	8	*	9	X	
13/11/2023	COMIDA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA	32000	24000		X	X		X		120	74	67	9	9	*	9	X	
13/11/2023	COMIDA	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	10800	10800	X		X		X		90	75	65	9	9	*	9	X	
13/11/2023	COMIDA	AJIACO	AJIACO	NA	NA	X		X		X		NA	83	76	9	8	*	9	X	
13/11/2023	COMIDA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	AROMATICA	240	240	X		X		X		90	82	83	9	9	*	10	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

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

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

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

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS : JUAN CARLOS RUIZ TIPO DE DOCUMENTO:C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072638190 CARGO: GASTRONOMO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA ARENAS TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 35423439 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: PAULINA BARACALDO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075683370 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: OLGA PATRICIA PARRADA ARÉVALO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20759202 CARGO: COORDINADORA

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: EL MORTIÑO

SERVICIO SOCIAL: CENTRO DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES

UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARETH ZIPAQUIRÁ

COORDINADOR O RESPONSABLE: DRA. OLGA PARRA

OPERADOR:CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14/11/2023	BEBIDA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON PIÑA	AROMATICA	240	240	X		X		X		120	85	80	8	8	8	8	X		
14/11/2023	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	43200	43200		X		X	X		90	80	75	9	8	8	9	X		
14/11/2023	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVO	14400	12960	X		X		X		45	78	70	9	8	8	9	X		
14/11/2023	NUEVES	BATIDO DE FRESA CON AVENA	BATIDO DE FRESA CON AVENA	NA	NA		X		X	X		60	75	68	9	8	8	9	X		
14/11/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO	CARNE DE CERDO	24000	24000		X		X	X		60	82	68	9	8	8	9	X		
14/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ	10800	10800	X			X	X		60	81	70	9	8	8	9	X		
14/11/2023	ALMUERZO	VERDURA ORIENTAL	VERDURA ORIENTAL	NA	NA	X		X		X		45	76	65		8	8	9	X		
14/11/2023	ALMUERZO	PAPA DORADA	PAPA	15000	12000	X		X		X		50	93	80	9		8	9	X		
14/11/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	CAZUELA DE GARBANZOS	NA	NA		X		X	X		120	97	82	9	8	8	9	X		
14/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	MANGO	21600	10800	X		X			X	30	14	16	9	8	8	9	X		
14/11/2023	ONCES	CHOCOLATE	CHOCOLATE	1920	1920		X		X	X		60	85	75	9	8	8	9	X		
14/11/2023	ONCES	AREPA	AREPA	NA	NA		X		X	X		60	79	69	9	8	8	9	X		
14/11/2023	COMIDA	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE RES	21600	21600		X		X	X		60	84	77	9	8	8	9	X		
14/11/2023	COMIDA	CALABAZA Y MAIZ GUISADOS	CALABAZA Y MAIZ GUISADOS	NA	NA	X			X	X		45	79	70	9	8	8	9	X		
14/11/2023	COMIDA	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	10800	10800	X			X	X		60	87	68	9	8	8	9	X		
14/11/2023	COMIDA	AROMATICA	AROMATICA	240	240	X			X	X		120	90	85	9	8	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

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

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

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS : JUAN CARLOS RUIZ TIPO DE DOCUMENTO:C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072638190 CARGO: GASTRONOMO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA ARENAS TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 35423439 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: PAULINA BARACALDO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075683370 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: OLGA PATRICIA PARRADA ARÉVALO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20759202 CARGO: COORDINADORA

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 2019IA3566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: OLGA PATRICIA PARRA OPERADOR: CPS HOGAR NAZARETH

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/11/2023	BEBIDA	TINTO	TINTO	240	240		X		X	X		120	90	80	8	9	9	8	X		
15/11/2023	DESAYUNO	TE EN LECHE	LECHE	72	72		X		X	X		60	87	79	8	9	9	8	X		
15/11/2023	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PECHUGA	14400	12960		X		X	X		120	98	89	8	9	9	8	X		
15/11/2023	DESAYUNO	COMPOTA DE MANZANA CON CANELA	MANZANA	NA	NA	X		X			X	30	14	16	8	9	9	8	X		
15/11/2023	NUEVES	SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA	24000	24000	X		X			X	30	12	14	8	9	9	8	X		
15/11/2023	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	10800	10800		X		X	X		60	84	76	8	9	9	8	X		
15/11/2023	ALMUERZO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ AL PIMENTON	NA	NA	X			X	X		60	80	71	8	9	9	8	X		
15/11/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	15000	12000	X		X		X		45	85	75	8	9	9	8	X		
15/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	NA	NA		X		X	X		120	96	82	8	9	9	8	X		
15/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA CAMPESINA	21600	10800	X		X			X	45	13	16	8	9	9	8	X		
15/11/2023	ONCES	CAFÉ CON LECHE	LECHE	1920	1920		X		X	X		60	80	69	8	9	9	8	X		
15/11/2023	ONCES	MANGO	MANGO	NA	NA	X		X			X	30	10	13	8	9	9	8	X		
15/11/2023	COMIDA	POLLO DORADO	POLLO	21600	21600	X			X	X		90	87	79	8	9	9	8	X		
15/11/2023	COMIDA	LECHE CALIENTE	LECHE	50	50		X		X	X		60	83	76	8	9	9	8	X		
15/11/2023	COMIDA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	10800	10800	X			X	X		60	86	73	8	9	9	8	X		
15/11/2023	COMIDA	SOPADE AHUYAMA	SOPADE AHUYAMA	240	240		X		X	X		120	90	81	8	9	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

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

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

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)
11/09/2019	Desayuno	Huevo pericos	Huevo	60	NO APLICA
11/09/2019	Desayuno	Chocolate	Leche entera	2000	2000
11/09/2019	Desayuno	Papaya picada	Papaya	5000	5000
11/09/2019	Nueves	Ensalada de frutas	Ensalada de frutas	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Nueves	Ensalada de frutas	Sandia	2500	2500
11/09/2019	Almuerzo	Pollo al horno	Pechuga de pollo	5500	5500
11/09/2019	Almuerzo	Arroz con arveja	Arroz	3200	3200
11/09/2019	Almuerzo	Papa blanca en salsa criolla	Papa salsadosa	7000	6500
11/09/2019	Almuerzo	Ensalada hawaiana	Ensalada hawaiana	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Almuerzo	Sorbete de mora	Mora	3000	3000
11/09/2019	Almuerzo	Sorbete de mora	Leche entera	5000	5000

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS : JUAN CARLOS RUIZ TIPO DE DOCUMENTO:C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072638190 CARGO: GASTRONOMO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA ARENAS TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 35423439 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: PAULINA BARACALDO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075683370 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: OLGA PATRICIA PARRADA ARÉVALO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20759202 CARGO: COORDINADORA

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: VEREDA EL MORTIÑO **SERVICIO SOCIAL**: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARETH ZIPAQUIRÁ

ESPONSABLE: OLGA PATRICIA PARRA **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/11/2023	BEBIDA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO, JENGIBRE Y MIEL	AROMATICAS	200	200	X			X	X		60	90	84	9	9	9	9	X		
16/11/2023	DESAYUNO	AVENA DE COLADA	LECHE	79	79		X		X	X		45	87	72	8	8	8	8	X		
16/11/2023	DESAYUNO	HUEVOS REVUELTOS	HUEVO	500	500	X			X	X		60	80	71	8	8	8	8	X		
16/11/2023	NUEVES	SORBETE DE MORA	MORA	10000	9000		X		X		X	30	14	15	8	8	8	8	X		
16/11/2023	ALMUERZO	POLLO BBQ	POLLO	26600	20000	X			X	X		90	89	80	9	9	9	9	X		
16/11/2023	ALMUERZO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	9000	9000		X		X	X		60	79	65	8	8	8	8	X		
16/11/2023	ALMUERZO	CUBIOS	CUBIOS	14400	14400		X		X	X		90	78	67	9	9	9	9	X		
16/11/2023	ALMUERZO	ARRACACHA	ARRACACHA	15000	12000		X		X	X		60	80	64	9	9	9	9	X		
16/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	NA	NA		X		X	X		120	90	84	8	8	8	8	X		
16/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	10000	9000		X		X		X	30	13	14	8	8	8	8	X		
16/11/2023	ONCES	PETO DE MAIZ DULCE	LECHE	36000	36000		X		X	X		60	85	80	9	9	9	9	X		
16/11/2023	COMIDA	GOULASH DE RES	TERNERA	18000	18000		X		X	X		90	87	77	8	8	8	8	X		
16/11/2023	COMIDA	VERDURA MIXTA(ARVEJA, HABICHUELA Y PIMENTON)	VERDURA MIXTA(ARVEJA, HABICHUELA Y PIMENTON)	NA	NA		X		X	X		60	80	72	8	8	8	8	X		
16/11/2023	COMIDA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	9000	9000		X		X	X		60	87	69	9	9	9	9	X		
16/11/2023	COMIDA	TÉ EN LECHE	LECHE	36000	36000		X		X	X		60	88	81	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

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

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

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DEL ALIMENTO	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
12/10/2019	Almuerzo	Arroz con arveja	Arroz con arveja	3200	3200
12/10/2019	Almuerzo	Arroz con arveja	Arroz con arveja	3200	3200
12/10/2019	Almuerzo	Arroz con arveja	Arroz con arveja	3200	3200
12/10/2019	Almuerzo	Arroz con arveja	Arroz con arveja	3200	3200
12/10/2019	Almuerzo	Arroz con arveja	Arroz con arveja	3200	3200
12/10/2019	Almuerzo	Arroz con arveja	Arroz con arveja	3200	3200
12/10/2019	Almuerzo	Arroz con arveja	Arroz con arveja	3200	3200
12/10/2019	Almuerzo	Arroz con arveja	Arroz con arveja	3200	3200
12/10/2019	Almuerzo	Arroz con arveja	Arroz con arveja	3200	3200
12/10/2019	Almuerzo	Arroz con arveja	Arroz con arveja	3200	3200

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DEL ALIMENTO	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
12/10/2019	Desayuno	Huevo	Huevo	60	NO APLICA
12/10/2019	Desayuno	Chocolate	Leche entera	2800	2800
12/10/2019	Desayuno	Bebida	Bebida	2800	2800
12/10/2019	Desayuno	Bebida de fresa	Fresa	2500	2500
12/10/2019	Almuerzo	Pollo al horno	Pollo	2000	2000
12/10/2019	Almuerzo	Arroz con arveja	Arroz	3200	3200
12/10/2019	Almuerzo	Agua de frutas con azúcar	Agua	3000	4000
12/10/2019	Almuerzo	Bebida hidratante	Bebida hidratante	NO APLICA	NO APLICA
12/10/2019	Almuerzo	Ensalada de verdura	Verdura	2000	2000
12/10/2019	Almuerzo	Ensalada de verdura	Verdura	2000	2000

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

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

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

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

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

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

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

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

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS : JUAN CARLOS RUIZ TIPO DE DOCUMENTO:C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072638190 CARGO: GASTRONOMO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA ARENAS TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 35423439 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: PAULINA BARACALDO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075683370 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: OLGA PATRICIA PARRADA ARÉVALO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20759202 CARGO: COORDINADORA

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: VEREDA EL MORTIÑO **SERVICIO SOCIAL**: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARETH ZIPAQUIRÁ

) RESPONSABLE: OLGA PATRICIA PARRA **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/11/2023	BEBIDA	TINTO	TINTO	1000	1000		X		X	X		60	76	67	10	9	9	8	x		
17/11/2023	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	1600	1600	x		x		x		60	68	63	9	8	8	9	x		
17/11/2023	DESAYUNO	PAN	PAN	36000	36000		X		X		X	10	15	18	9	8	8	9	x		
17/11/2023	DESAYUNO	QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	8000	8000	x			x	x		70	72	67	8	8	8	9	x		
17/11/2023	NUEVES	LECHE CALI ENTE	LECHE	36000	36000	x		x		x		90	89	80	9	9	9	9	x		
17/11/2023	NUEVES	TORTA NEGRA	TORTA NEGRA	NA	NA	x		x		x		90	78	71	8	9	9	9	X		
17/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE PAJARILLA	PAJARILLA	20000	20000	X		X		X		60	70	65	8	8	9	9	x		
17/11/2023	ALMUERZO	ARROZ PAJARITO	ARROZ	9000	9000	x		x		x		90	78	70	8	9	9	9	x		
17/11/2023	ALMUERZO	ACELGA	ACELGA	10600	10600		X		x		X	60	10	11	8	9	8	9	x		
17/11/2023	ALMUERZO	PLATANO COCIDO	PLATANO	10800	10800	x			x	x		80	70	67	8	9	9	9	x		
17/11/2023	ALMUERZO	RES EN BISTECK	RES	NA	NA	x		x		x		100	78	72	8	9	8	9	x		
17/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	10000	9000	x		x		x		70	16	15	8	9	9	9	x		
17/11/2023	ONCES	COLADA DE AVENA CON BANANO	LECHE	36000	36000	x		x		x		90	78	67	8	8	9	9	x		
17/11/2023	COMIDA	GOULASH DE CARNE DE CERDO	CARNE DE CERDO	20000	20000	x		x			x	25	67	65	8	9	8	9	x		
17/11/2023	COMIDA	ARROZ PAJARITO	ARROZ	9000	9000	x			x	x		80	68	63	8	9	9	8	x		
17/11/2023	COMIDA	SOPA DE GUINEO	SOPA DE GUINEO	NA	NA	x			x	x		110	96	75	8	9	8	8	x		
17/11/2023	COMIDA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA	AROMATICA	200	200		x		x	x		80	78	70	8	8	9	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS : JUAN CARLOS RUIZ TIPO DE DOCUMENTO:C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072638190 CARGO: GASTRONOMO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA ARENAS TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 35423439 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: PAULINA BARACALDO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075683370 CARGO: NUTRICIONISTA Paulina Baracaldo

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: OLGA PATRICIA PARRADA ARÉVALO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20759202 CARGO: COORDINADORA Olga P.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: VEREDA EL MORTIÑO **SERVICIO SOCIAL**: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARETH ZIPAQUIRÁ

RESPONSABLE: OLGA PATRICIA PARRA **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/11/2023	BEBIDA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMÓN Y PANELA	AROMATICA	200	200	x		x		x		80	77	70	8	9	8	9	x		
18/11/2023	DESAYUNO	COLADA DE FECULA DE MAIZ	FECULA DE MAIZ	50	50	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
18/11/2023	DESAYUNO	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON MORA	LECHE	9600	9600	X			X		X	NA	NA	NA	8	9	8	9	x		
18/11/2023	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON HUEVO	PAPA	48000	24000	X		X			X	NA	NA	NA	9	8	7	8	x		
18/11/2023	NUEVES	CAFÉ CON LECHE	LECHE	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
18/11/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO MECHADA	CERDO	20000	20000	x		x			x	25	67	66	9	9	8	8	x		
18/11/2023	ALMUERZO	PASTA EN SALSA ROJA	PASTA	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
18/11/2023	ALMUERZO	ENSALDA ROJA CON LIMÓN Y CILANTRO	ENSALDA ROJA CON LIMÓN Y CILANTRO	NA	NA	x			x	x		80	3	4	9	9	8	8	x		
18/11/2023	ALMUERZO	PAPA EN CHUPE	PAPA	10800	10800	x			x	x		80	70	67	8	9	9	9	x		
18/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	SOPA DE PATACON	NA	NA	x		x		x		100	89	70	8	9	8	8	x		
18/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE TOMATE DE ARBÓL	TOMATE DE ARBOL	16000	9000	x		x		x		90	14	15	9	8	9	8	x		
18/11/2023	ONCES	FRUTA PICADA CON QUESO	QUESO	30	30	x		x		x		80	80	72	8	9	9	8	x		
18/11/2023	COMIDA	TORTILLA DE VERDURAS	TORTILLA DE VERDURAS	20000	20000	X			X	X		90	78	70	8	8	8	9	X		
18/11/2023	COMIDA	fRUTA PICADA CON QUESO	PAPA	NA	NA	x			x	x		80	3	4	9	9	8	8	x		
		FILETE DE PESCADO GUISADO		9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
18/11/2023	COMIDA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	AROMATICAS	200	200	x		x		x		80	77	70	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS : JUAN CARLOS RUIZ TIPO DE DOCUMENTO:C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072638190 CARGO: GASTRONOMO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA ARENAS TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 35423439 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: PAULINA BARACALDO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075683370 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: OLGA PATRICIA PARRADA ARÉVALO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20759202 CARGO: COORDINADORA

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: VEREDA EL MORTIÑO **SERVICIO SOCIAL**: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARETH ZIPAQUIRÁ
RESPONSABLE: OLGA PATRICIA PARRA **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/11/2023	BEBIDA	TINTO	TINTO	1000	1000		X		X	X		60	70	65	10	8	9	8	x		
19/11/2023	DESAYUNO	AGUA DE PANELA CON LECHE	LECHE	36000	36000	x		x		x		60	68	62	9	8	7	9	x		
19/11/2023	DESAYUNO	TAMAL	TAMAL	NA	NA			-				NA	67	65	9	9	10	9	X		
19/11/2023	ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA	26600	20000		x	x	x			120	74	64	9	9	9	8	x		
19/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
19/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	NA	NA	X		X		X		60	12	14	8	8	9	8	x		
19/11/2023	ALMUERZO	PURE DE PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	9200	9200	x		x		x		80	78	70	8	9	8	9	x		
19/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	NA	NA	x			x	x		60	72	64	8	9	8	9	x		
19/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE MORA	MORA	10000	9000	x			x	x		80	14	16	8	9	8	9	x		
19/11/2023	COMIDA	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	NA	NA		x		x	x		80	70	65	8	10	8	8	x		
19/11/2023	COMIDA	CARNE DE RES EN SALSA DE CHAMPIÑONES	CARNE DE RES	20000	20000	X			X	X		90	78	70	8	8	8	9	X		
19/11/2023	COMIDA	PLATANO MADURO CON QUESO Y BOCADILLO	PLATANO MADURO	9000	9000	x		x	x			90	70	67	7	8	8	8	x		
19/11/2023	COMIDA	LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE CALIENTE CON CANELA	36000	36000	x		x		x		90	88	76	8	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.
Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.
Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panadería y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.
Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras: no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteína, registre de nuevo el mismo
Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que
Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO
Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.
Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás
Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a
Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.
Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS : JUAN CARLOS RUIZ TIPO DE DOCUMENTO:C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072638190 CARGO: GASTRONOMO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA ARENAS TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 35423439 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: PAULINA BARACALDO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075683370 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: OLGA PATRICIA PARRADA ARÉVALO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20759202 CARGO: COORDINADORA

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

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: VEREDA EL MORTIÑ **SERVICIO SOCIAL**: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARETH ZIPAQUIRA
RESPONSABLE: OLGA PATRICIA PARRA **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/11/2023	BEBIDA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	AROMATICAS	200	200	x		x		x		83	78	72	8	9	8	9	x		
20/11/2023	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	AVENA	4000	4000	x		x		x		61	68	63	9	8	7	8	x		
20/11/2023	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PAPA	17600	14000	X			X	X		70	69	62	9	8	8	9		X	
20/11/2023	NUEVES	HELADO	HELADO	12000	12000		X		X		X	NA	1	2	10	9	9	8	X		
20/11/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO A LA NARANJA	CARNE DE CERDO	20000	20000	x		x			x	87	67	62	8	9	8	9	x		
20/11/2023	ALMUERZO	ARROZ PAJARITO	ARROZ	9000	9000	x		x		x		90	75	63	8	9	9	8	x		
20/11/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	12000	12000	X		X		X		NA	2	3	8	8	9	9	x		
20/11/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	12000	12000	x		x		x		60	10	16	8	9	8	8	x		
20/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE GUINEO	SOPA DE GUINEO	NA	NA	x			x	x		100	72	63	8	9	8	8	x		
20/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	MANGO	10000	9000	x			x	x		80	3	4	8	9	8	8	x		
20/11/2023	ONCES	COLADA DE HARINA DE PLATANO CON GUAYABA	LECHE	36000	36000	x		x		x		78	70	65	8	9	8	8	x		
20/11/2023	COMIDA	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	FILETE DE PESCADO	27600	22000	x		x		x		60	76	72	8	9	8	8	x		
20/11/2023	COMIDA	VERDURAS SALTEADAS	VERDURAS SALTEADAS	NA	NA		x		x	x		80	70	65	8	10	8	8	x		
20/11/2023	COMIDA	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	9000	9000	x		x		x		90	71	63	8	9	9	8	x		
20/11/2023	COMIDA	TE EN LECHE	LECHE	36000	36000	x		x		x		90	70	76	8	9	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.
Servicio Social: nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.
Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.
Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panadería y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno…). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.
Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el
Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso
Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada,
Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.
Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los
Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable: (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad
Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.
Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS : JUAN CARLOS RUIZ TIPO DE DOCUMENTO:C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072638190 CARGO: GASTRONOMO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA ARENAS TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 35423439 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: PAULINA BARACALDO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075683370 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: OLGA PATRICIA PARRADA ARÉVALO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20759202 CARGO: COORDINADORA

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

DIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: VEREDA EL MOI **SERVICIO SOCIAL**: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARETH ZIPAQUIRÁ
SABLE: OLGA PATRICIA PARRA **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21/11/2023	BEBIDA	TINTO	TINTO	1000	1000		X		X	X		60	70	64	10	8	9	8	x		
21/11/2023	DESAYUNO	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON GUAYABA	LECHE	36000	36000	x		x		x		60	68	65	9	8	7	9	x		
21/11/2023	DESAYUNO	HUEVO EN TORTILLA	HUEVO	12000	10800	x			x	x		70	72	66	8	8	8	8	x		
21/11/2023	DESAYUNO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	10800	10800	x		x		x		90	75	65	8	8	9	8	x		
21/11/2023	NUEVES	CUAJADA FRUTA PICADA	CUAJADA	8000	8000	x		x		x		NA	2	4	7	8	9	8	x		
21/11/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	9000	9000	X		X		X		90	70	64	8	8	9	9	x		
21/11/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES MOLIDA GUISADA	CARNE DE RES	20000	20000	X			X	X		90	80	72	9	8	9	9	X		
21/11/2023	ALMUERZO	RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	NA	NA	x		x		33		60	10	16	9	8	9	8	x		
21/11/2023	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO	20000	10800	x			x	x		60	72	66	8	8	9	8	x		
21/11/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	CAZUELA DE FRIJOLES	NA	NA	x			x	x		80	70	65	9	8	9	9	x		
21/11/2023	ALMUERZO	LIMONADA CON PANELA	LIMON	10000	9000	x		x		x		60	7	10	9	8	9	8	x		
21/11/2023	ONCES	FLAN	LECHE	36000	36000	x		x		x		90	14	16	9	8	9	9	x		
21/11/2023	COMIDA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA	26600	20000							100	78	70	9	9	8	9	X		
21/11/2023	COMIDA	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ BLANCO	9000	9000	x		x		x		90	75	65	9	8	8	9	x		
21/11/2023	COMIDA	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	NA	NA	x			x	x		80	68	64	9	8	8	9	x		
21/11/2023	COMIDA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y CANELA	AROMATICA	200	200	x		x		x		90	88	74	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.
Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.
Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panadería y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.
Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el
Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso
Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba
Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.
Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los
Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa
Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS : JUAN CARLOS RUIZ TIPO DE DOCUMENTO:C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072638190 CARGO: GASTRONOMO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA ARENAS TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 35423439 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: PAULINA BARACALDO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075683370 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: OLGA PATRICIA PARRADA ARÉVALO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20759202 CARGO: COORDINADORA

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: VEREDA EL MORTIÑO **SERVICIO SOCIAL**: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARETH ZIPAQUIRÁ

RESPONSABLE: OLGA PATRICIA PARRA **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/11/2023	BEBIDA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMÓN Y MIEL	AROMATICA	200	200	x		x		x		80	77	70	8	9	8	9	x		
22/11/2023	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	LECHE	36000	36000	x		x		x		60	68	65	9	8	8	9	x		
22/11/2023	DESAYUNO	QUESO CAMPESINO	QUESO CAMPESINO	8000	8000	x			x	x		70	2	4	8	8	8	9	x		
22/11/2023	NUEVES	BATIDO DE MORA CON BANANO Y AVENA EN HOJUELAS	LECHE	36000	36000		X		X	X		80	76	65	9	8	8	9	X		
22/11/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO CARAMELIZADO	CARNE DE CERDO	20000	20000	x		x			x	90	67	62	8	9	8	8	x		
22/11/2023	ALMUERZO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
22/11/2023	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE	NA	NA	x			x	x		60	72	66	8	9	8	8	x		
22/11/2023	ALMUERZO	PAPA EN CHUPE	PAPA EN CHUPE	10000	10000	x			x	x		75	72	68	8	9	9	9	x		
22/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	NA	NA	x		x		x		90	7	12	8	9	8	9	x		
22/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	10000	9000	x		x		x		2	4	11	8	9	8	9	x		
22/11/2023	ONCES	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	ENSALDA DE FRUTAS CON YOGURTH	NA	NA	x			x	x		60	NA	NA	9	9	9	9	x		
22/11/2023	COMIDA	CARNE DE RES AL CILANTRO	CARNE DE RES	20000	20000	x		x			x	90	67	60	8	9	8	9	x		
22/11/2023	COMIDA	TORTILLA DE ACELGA	ACELGA	10600	10600	x			x	x		80	78	70	8	9	8	99	x		
22/11/2023	COMIDA	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	10000	10000		x		x	x		80	80	70	8	8	8	9	x		
22/11/2023	COMIDA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYÁ	AROMATICA	200	200	x		x		x		90	88	78	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS : JUAN CARLOS RUIZ TIPO DE DOCUMENTO:C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072638190 CARGO: GASTRONOMO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA ARENAS TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 35423439 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: PAULINA BARACALDO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075683370 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: OLGA PATRICIA PARRADA ARÉVALO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20759202 CARGO: COORDINADORA

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: VEREDA EL MORTIÑO **SERVICIO SOCIAL**: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARETH ZIPAQUIRÁ

R O RESPONSABLE: OLGA PATRICIA PARRA **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/11/2023	BEBIDA	TINTO	TINTO	200	200	x		x		x		80	77	70	8	9	8	9	x		
23/11/2023	DESAYUNO	TE EN LECHE	TE EN LECHE																		
23/11/2023	DESAYUNO	QUESO	QUESO	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
23/11/2023	NUEVES	SORBETE DE MORA	MORA	12000	9000	X		X		X		60	78	67	9	9	9	9	X		
23/11/2023	ALMUERZO	SOPA CARMELITA	SOPA CARMELITA	8000	8000	x			x	x		70	2	4	8	8	8	9	x		
23/11/2023	ALMUERZO	YUCA	YUCA	26600	20000	X		X		X		76	76	74	9	9	9	9	X		
23/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA LECHUGA	ENSALADA DE LECHUGA	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
23/11/2023	ALMUERZO	ARROZ	ARROZ BLANCO	NA	NA	x			x	x		80	11	14	9	9	8	8	x		
23/11/2023	ALMUERZO	POLLO EN SALSA CHAMPIÑON	POLLO	NA	NA	x		x		x		100	89	70	8	9	8	8	x		
23/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	16000	9000	x		x		x		90	14	15	9	8	9	8	x		
23/11/2023	ONCES	ARROZ CON LECHE	LECHE	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
23/11/2023	COMIDA	CARNE DE RES PICADA	CARNE DE RES	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
23/11/2023	COMIDA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	NA	NA	X		X		X											
23/11/2023	COMIDA	SANCOCHITO	SANCOCHITO	26600	20000							100	78	70	9	9	8	9	X		
23/11/2023	COMIDA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y HIERBABUENA	AROMATICAS	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS : JUAN CARLOS RUIZ TIPO DE DOCUMENTO:C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072638190 CARGO: GASTRONOMO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA ARENAS TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 35423439 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: PAULINA BARACALDO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075683370 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: OLGA PATRICIA PARRADA ARÉVALO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20759202 CARGO: COORDINADORA

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: VEREDA EL MORTIÑO **SERVICIO SOCIAL**: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARETH ZIPAQUIRÁ
RESPONSABLE: OLGA PATRICIA PARRA **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °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	
24/11/2023	BEBIDA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	AROMATICA	200	200	x		x		x		80	77	70	8	9	8	9	x		
24/11/2023	DESAYUNO	AGUA DE PANELA	PANELA																		
24/11/2023	DESAYUNO	CHANGUA CON HUEVO	LECHE	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
24/11/2023	DESAYUNO	COMPOTA DE PERA Y MORA	COMPOTA DE PERA Y MORA	12000	9000	X		X		X		60	78	67	9	9	9	9	X		
24/11/2023	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO	PESCADO	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
24/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON COCO	ARROZ	NA	NA	x			x	x		80	11	14	9	9	8	8	x		
24/11/2023	ALMUERZO	CEBOLLA Y TOMATE	CEBOLLA Y TOMATE	NA	NA	x		x		x		100	89	70	8	9	8	8	x		
24/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	SOPA DE CEBADA PERLADA	16000	9000	x		x		x		90	14	15	9	8	9	8	x		
24/11/2023	ONCES	JUGO DE LULO	LULO	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
24/11/2023	COMIDA	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON BANANO	LECHE	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
24/11/2023	COMIDA	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	NA	NA	X		X		X											
24/11/2023	COMIDA	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA CAMPESINA	26600	20000							100	78	70	9	9	8	9	X		
24/11/2023	COMIDA	POLLO A LA JARDINERA	POLLO	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.
Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.
Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.
Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre
Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe
Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser
Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.
Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en
Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la
Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad
Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS : JUAN CARLOS RUIZ TIPO DE DOCUMENTO:C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072638190 CARGO: GASTRONOMO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA ARENAS TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 35423439 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: PAULINA BARACALDO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075683370 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: OLGA PATRICIA PARRADA ARÉVALO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20759202 CARGO: COORDINADORA

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: VEREDA EL MORTIÑO **SERVICIO SOCIAL**: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARETH ZIPAQUIRÁ
RESPONSABLE: OLGA PATRICIA PARRA **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °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	
25/11/2023	BEBIDA	TINTO	TINTO	1000	1000		X		X	X		60	70	64	10	8	9	8	x		
25/11/2023	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
25/11/2023	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE DE RES	20000	20000	X			X	X		90	78	70	8	8	8	9	X		
25/11/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA	26600	20000	X			X	X		100	78	70	9	9	8	9	X		
25/11/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
25/11/2023	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA	CALABAZA	NA	NA	x			x	x		60	72	66	8	9	8	8	x		
25/11/2023	ALMUERZO	PAPA AL PEREJIL	PAPA	10000	10000	x			x	x		75	72	65	9	9	7	9	x		
25/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	NA	NA	x		x		x		100	89	70	8	9	8	8	x		
25/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE MORA	MORA	16000	9000	x		x		x		90	14	15	9	8	9	8	x		
25/11/2023	ONCES	CANDIL	LECHE	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
25/11/2023	COMIDA	CARNE DE CERDO EN SALSA BBQ	CARNE DE CERDO	20000	20000	x		x			x	25	67	66	9	9	8	8	x		
25/11/2023	COMIDA	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
25/11/2023	COMIDA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	AROMATICA	200	200	x		x		x		80	77	70	8	9	8	9	x		
25/11/2023	COMIDA	SOPA DE MAZORCA	SOPA DE MAZORCA	NA	NA	X		X		X		120	90	79	8	8	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.
Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.
Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.
Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina,
Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe
Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser
Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.
Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en
Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable
Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la
Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS : JUAN CARLOS RUIZ TIPO DE DOCUMENTO:C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072638190 CARGO: GASTRONOMO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA ARENAS TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 35423439 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: PAULINA BARACALDO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075683370 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: OLGA PATRICIA PARRADA ARÉVALO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20759202 CARGO: COORDINADORA

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: VEREDA EL MORTIÑO **SERVICIO SOCIAL**: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARETH ZIPAQUIRÁ
RESPONSABLE: OLGA PATRICIA PARRA **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °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	
26/11/2023	BEBIDA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y CANELA	AROMATICA	200	200	x		x		x		80	77	70	8	9	8	9	x		
26/11/2023	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
26/11/2023	DESAYUNO	TAMAL	TAMAL	10000	10000		X		X		X	NA	78	67	9	9	9	9	X		
26/11/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES Y PECHUGA PICADA	CARNES	20000	20000	X			X	X		90	78	70	8	8	8	9	X		
26/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
26/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y LECHUGA	ENSALADA	NA	NA	x			x	x		80	3	4	9	9	8	8	x		
26/11/2023	ALMUERZO	YUCA COCIDA	YUCA	15000	12000	x			x	x		60	72	66	8	8	8	9	x		
26/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	NA	NA	x		x		x		100	89	70	8	9	8	8	x		
26/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	16000	9000	x		x		x		90	14	15	9	8	9	8	x		
26/11/2023	ONCES	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON MORA	LECHE	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
26/11/2023	COMIDA	TERNERA A LAS FINAS HIERBAS	TERNERA	20000	20000	X			X	X		90	78	70	8	8	8	9	X		
26/11/2023	COMIDA	VERDURAS CHINAS (REPOLLO, CALABACIN, ZANAHORIA Y APIO)	VERDURAS CHINAS (REPOLLO, CALABACIN, ZANAHORIA Y APIO)	NA	NA	x			x	x		80	11	14	9	9	8	8	x		
26/11/2023	COMIDA	ARROZ CON AJONJOLÍ	ARROZ	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
26/11/2023	COMIDA	AGUA DE PANELA EN LECHE	PANELA																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.
Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.
Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.
Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.
Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre
Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe
Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser
Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.
Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en
Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la
Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad
Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.
Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS : JUAN CARLOS RUIZ TIPO DE DOCUMENTO:C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072638190 CARGO: GASTRONOMO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA ARENAS TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 35423439 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: PAULINA BARACALDO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075683370 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: OLGA PATRICIA PARRADA ARÉVALO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20759202 CARGO: COORDINADORA

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: VEREDA EL MORTIÑO **SERVICIO SOCIAL**: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARETH ZIPAQUIRÁ

ESPONSABLE: OLGA PATRICIA PARRA **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/11/2023	BEBIDA	TINTO	TINTO	1000	1000		X		X	X		60	70	64	10	8	9	8	x		
27/11/2023	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
27/11/2023	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVO	12000	10800	x			x	x		70	72	66	8	8	8	8	x		
27/11/2023	NUEVES	HELADO	HELADO	8000	8000		X		X		X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
27/11/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES MECHADA EN SALSA CRIOLLA	CARNE DE RES	20000	20000	X			X	X		90	78	70	8	8	8	9	X		
27/11/2023	ALMUERZO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
27/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA CAMPESINA	NA	NA	x			x	x		80	3	4	9	9	8	8	x		
27/11/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COMUN	10000	10000	x			x	x		75	72	65	9	9	7	9	x		
27/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	NA	NA	x		x		x		100	89	70	8	9	8	8	x		
27/11/2023	ALMUERZO	NARANJADA	NARANJA	16000	9000	x		x		x		90	14	15	9	8	9	8	x		
27/11/2023	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
27/11/2023	COMIDA	POLLO GUISADO	PIERNA PERNIL	26600	20000							100	78	70	9	9	8	9	X		
27/11/2023	COMIDA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
27/11/2023	COMIDA	SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	NA	NA	x		x		x		100	89	70	8	9	8	8	x		
27/11/2023	COMIDA	LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

OBJETIVO

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

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

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

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
11/09/2019	Desayuno	Huevo pericos	Huevo	60	NO APLICA
11/09/2019	Desayuno	Chocolate	Leche entera	2800	2800
11/09/2019	Desayuno	Papaya picada	Papaya	1800	1000
11/09/2019	Nueves	Ensalada de frutas	Ensalada de frutas	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Nueves	Ensalada de frutas	Queso	2500	2500
11/09/2019	Almuerzo	Pollo al horno	Pechuga de pollo	5500	5000
11/09/2019	Almuerzo	Arroz con arveja	Arroz	3200	3200
11/09/2019	Almuerzo	Papa blanca en salsa criolla	Papa blanquera	7000	6500
11/09/2019	Almuerzo	Ensalada hawaiana	Ensalada hawaiana	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Almuerzo	Sorbete de mora	Mora	3200	3000
11/09/2019	Almuerzo	Sorbete de mora	Leche entera	5000	5000

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
11/09/2019	Almuerzo	Sopa de avena	carne de res desflis	650	650
11/09/2019	Onces	Mandarina en cascos	Mandarina	8500	7200
11/09/2019	Onces	Yuca	Yuca	8500	6500
11/09/2019	Cena	Carne de res en bistec	Carne de res	5500	5000
11/09/2019	Cena	Espaguetis	Pasta espaguetti	3200	3200
11/09/2019	Cena	Yuca guisada	Yuca	NO APLICA	6500
11/09/2019	Cena	Polenta de ahuyama	Polenta de ahuyama	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Cena	Jugo de mango	Mango	3800	3000
11/09/2019	Cena	Sopa de cuchuco de trigo	Sopa de cuchuco de trigo	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Cena	Arroz con leche	Arroz	3000	2000
11/09/2019	Cena	Arroz con leche	Leche entera	8500	8500

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

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

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

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

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

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

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

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

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS : JUAN CARLOS RUIZ TIPO DE DOCUMENTO:C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072638190 CARGO: GASTRONOMO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA ARENAS TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 35423439 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: PAULINA BARACALDO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075683370 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: OLGA PATRICIA PARRADA ARÉVALO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20759202 CARGO: COORDINADORA

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: VEREDA EL MORTIÑO **SERVICIO SOCIAL**: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARETH ZIPAQUIRÁ

OR O RESPONSABLE: OLGA PATRICIA PARRA **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28/11/2023	BEBIDA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO Y JENGIBRE	AROMATICA	200	200	x		x		x		80	77	70	8	9	8	9	x		
28/11/2023	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
28/11/2023	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PESCADO	PESCADO	26600	20000	X		X		X		76	76	74	9	9	9	9	X		
28/11/2023	NUEVES	SORBETE DE MARACUYÁ	MARACUYA	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
28/11/2023	ALMUERZO	GOULASH DE CARNE	CARNE	20000	20000	X			X	X		90	78	70	8	8	8	9	X		
28/11/2023	ALMUERZO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
28/11/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA	10000	10000	x			x	x		75	72	65	9	9	7	9	x		
28/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	SOPA CONCHITAS	NA	NA	x		x		x		100	89	70	8	9	8	8	x		
28/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE UVA	UVAS	16000	9000	x		x		x		90	14	15	9	8	9	8	x		
28/11/2023	ONCES	AGUA DE PANELA CON QUESO CAMPESINO	PANELA	3840	3840		X		X	X		90	14	90	9	9	9	9	X		
28/11/2023	ONCES	COMPOTA DE MANZANA Y BANANO	COMPOTA DE MANZANA Y BANANO	12000	9000	X		X		X		60	78	67	9	9	9	9	X		
28/11/2023	COMIDA	LENGUA EN SALSA	LENGUA	20000	20000	X			X	X		90	78	70	8	8	8	9	X		
28/11/2023	COMIDA	TORTA DE ZANAHORIA	TORTA DE ZANAHORIA	NA	NA	x		x		x		90	78	71	8	9	9	9	X		
28/11/2023	COMIDA	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
28/11/2023	COMIDA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA	AROMATICA	200	200	x		x		x		80	77	70	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

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

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

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

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
11/09/2019	Almuerzo	Sopa de avena	carne de res magro	650	650
11/09/2019	Onces	Mandarina en cascos	Mandarina	8500	7200
11/09/2019	Onces	Yogur	Yogur	8000	8500
11/09/2019	Cena	Carne de res en bistec	Carne de res	5500	5500
11/09/2019	Cena	Espaguetis	Pasta (espaguet	3200	3200
11/09/2019	Cena	Yuca guisada	Yuca	NO APLICA	6500
11/09/2019	Cena	Foteca de ahuyama	Foteca de ahuyama	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Cena	Jugo de mango	Mango	3800	3000
11/09/2019	Cena	Sopa de cuchuco de tripo	Sopa de cuchuco de tripo	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Cena	Arroz con leche	Arroz	2000	2000
11/09/2019	Cena	Arroz con leche	Leche entera	8500	8500

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

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

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

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS : JUAN CARLOS RUIZ TIPO DE DOCUMENTO:C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072638190 CARGO: GASTRONOMO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA ARENAS TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 35423439 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: PAULINA BARACALDO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075683370 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: OLGA PATRICIA PARRADA ARÉVALO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20759202 CARGO: COORDINADORA

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: VEREDA EL MORTIÑO **SERVICIO SOCIAL**: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARETH ZIPAQUIRÁ

) RESPONSABLE: OLGA PATRICIA PARRA **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/11/2023	BEBIDA	TINTO	TINTO	1000	1000		X		X	X		60	70	64	10	8	9	8	x		
29/11/2023	DESAYUNO	COLADA DE FECULA	LECHE	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
29/11/2023	DESAYUNO	EMPAREDADO DE QUESO	QUESO	12000	10800	x			x	x		70	72	66	8	8	8	8	x		
29/11/2023	NUEVES	BATIDO DE GUANABANA	GUANABANA	8000	8000		X		X		X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
29/11/2023	ALMUERZO	POLLO A LAS FINAS HIERBAS	POLLO	20000	20000	X			X	X		90	78	70	8	8	8	9	X		
29/11/2023	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
29/11/2023	ALMUERZO	VERDURA ORIENTAL	VERDURA	NA	NA	x			x	x		80	3	4	9	9	8	8	x		
29/11/2023	ALMUERZO	PLATANO CON QUESO	PLATANO MADURO	10000	10000	x			x	x		75	72	65	9	9	7	9	x		
29/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	AVENA	NA	NA	x		x		x		100	89	70	8	9	8	8	x		
29/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	LULO	16000	9000	x		x		x		90	14	15	9	8	9	8	x		
29/11/2023	ONCES	PETO DULCE	LECHE	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
29/11/2023	COMIDA	CARNE DE RES	RES	26600	20000							100	78	70	9	9	8	9	X		
29/11/2023	COMIDA	TAJADA DE AGUACTE	AGUACATE	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
29/11/2023	COMIDA	SOPA CARMELITA	SOPA CARMELITA	NA	NA	x		x		x		100	89	70	8	9	8	8	x		
29/11/2023	COMIDA	LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

OBJETIVO

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS : JUAN CARLOS RUIZ TIPO DE DOCUMENTO:C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072638190 CARGO: GASTRONOMO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA ARENAS TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 35423439 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: PAULINA BARACALDO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075683370 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: OLGA PATRICIA PARRADA ARÉVALO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20759202 CARGO: COORDINADORA

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: VEREDA EL MORTIÑO **SERVICIO SOCIAL**: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARETH ZIPAQUIRÁ

RESPONSABLE: OLGA PATRICIA PARRA **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30/11/2023	BEBIDA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO Y JENGIBRE	AROMATICA	200	200	x		x		x		80	77	70	8	9	8	9	x		
30/11/2023	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
30/11/2023	DESAYUNO	CALDO DE CARNE	CARNE	26600	20000	X		X		X		76	76	74	9	9	9	9	X		
30/11/2023	NUEVES	SORBETE DE CURUBA	CURUBA	36000	36000	x		x		x		60	68	64	9	8	7	8	x		
30/11/2023	ALMUERZO	ALBONDIGAS	CARNE DE RES	20000	20000	X			X	X		90	78	70	8	8	8	9	X		
30/11/2023	ALMUERZO	PASTA SPAGETTIS	PASTA	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
30/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA ROJA	REMOLACHA	10000	10000	x			x	x		75	72	65	9	9	7	9	x		
30/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE MENUDENCIAS	POLLO	NA	NA	x		x		x		100	89	70	8	9	8	8	x		
30/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE CURUBA	CURUBA	16000	9000	x		x		x		90	14	15	9	8	9	8	x		
30/11/2023	ONCES	AGUA DE PANELA CON QUESO CAMPESINO	PANELA	3840	3840		X		X	X		90	14	90	9	9	9	9	X		
30/11/2023	ONCES	COMPOTA DE MANZANA Y BANANO	COMPOTA DE MANZANA Y BANANO	12000	9000	X		X		X		60	78	67	9	9	9	9	X		
30/11/2023	COMIDA	PESCADO	PESCADO	20000	20000	X			X	X		90	78	70	8	8	8	9	X		
30/11/2023	COMIDA	CALABAZA GUISADA	CALABAZA	NA	NA	x		x		x		90	78	71	8	9	9	9	X		
30/11/2023	COMIDA	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
30/11/2023	COMIDA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA	AROMATICA	200	200	x		x		x		80	77	70	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS : JUAN CARLOS RUIZ TIPO DE DOCUMENTO:C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072638190 CARGO: GASTRONOMO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA ARENAS TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 35423439 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: PAULINA BARACALDO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075683370 CARGO: NUTRICIONISTA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: OLGA PATRICIA PARRADA ARÉVALO TIPO DE DOCUMENTO : C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20759202 CARGO: COORDINADORA